



МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАРЕГИСТРИРОВАНО

Регистрационный № 50951

от 03 мая 2018 г.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ
И ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ
(Россельхознадзор)**

П Р И К А З

от 19 марта 2018 года

№ 235

Москва

**Об утверждении форм проверочных листов
(списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами
территориальных органов Федеральной службы по ветеринарному
и фитосанитарному надзору при проведении плановых проверок
в рамках осуществления федерального государственного ветеринарного
контроля (надзора)**

В соответствии с частью 11.3 статьи 9 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 52, ст. 6249; 2009, № 18, ст. 2140; № 29, ст. 3601; № 48, ст. 5711; № 52, ст. 6441; 2010, № 17, ст. 1988; № 18, ст. 2142; № 31, ст. 4160, 4193, 4196; № 32, ст. 4298; 2011, № 1, ст. 20; № 17, ст. 2310; № 23, ст. 3263; № 27, ст. 3880; № 30, ст. 4590; № 48, ст. 6728; 2012, № 19, ст. 2281; № 26, ст. 3446; № 31, ст. 4320, 4322; № 47, ст. 6402; 2013, № 9, ст. 874; № 27, ст. 3477; № 30, ст. 4041, 4243; № 44, ст. 5633; № 48, ст. 6165; № 49, ст. 6338; № 52, ст. 6961, 6979, 6981; 2014, № 11, ст. 1092, 1098; № 26, ст. 3366; № 30, ст. 4220, 4235, 4243, 4256; № 42, ст. 5615; № 48, ст. 6659; 2015, № 1, ст. 53, 64; 72; 85; № 14, ст. 2022; № 18, ст. 2614; № 27, ст. 3950; № 29, ст. 4339; 4362; 4372; 4389; № 48, ст. 6707; 2016, № 11, ст. 1495; № 18, ст. 2503; № 27, ст. 4160, 4187, 4287; № 50, ст. 6975; 2017, № 9, ст. 1276; № 18, ст. 2673), пунктом 2 постановлением Правительства Российской Федерации от 13.02.2017 № 177 «Об утверждении общих требований к разработке и утверждению проверочных листов (списков контрольных вопросов)» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2017, № 9, ст. 1359) **п р и к а з ы в а ю:**

Утвердить:

1. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе осуществления федерального государственного

ветеринарного контроля (надзора) при убойе животных, получении, переработке (обработке), реализации продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения (приложение № 1).

2. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе осуществления федерального государственного ветеринарного контроля (надзора) при разведении, выращивании, содержании, перемещении (в том числе перевозке и перегоне) крупного рогатого скота (приложение № 2).

3. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе осуществления федерального государственного ветеринарного контроля (надзора) при разведении, выращивании, содержании, перемещении (в том числе перевозке), обороте свиней (приложение № 3).

4. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе осуществления федерального государственного ветеринарного контроля (надзора) при содержании птиц на личных подворьях граждан и в птицеводческих хозяйствах открытого типа (приложение № 4).

5. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе осуществления федерального государственного ветеринарного контроля (надзора) при содержании птиц на птицеводческих предприятиях закрытого типа (птицефабриках) (приложение № 5).

6. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе осуществления федерального государственного ветеринарного контроля (надзора) при содержании медоносных пчел и продукции пчеловодства (приложение № 6).

7. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе осуществления федерального государственного ветеринарного контроля (надзора) при изготовлении рыбной продукции из водных биологических ресурсов (приложение № 7).

8. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. Руководителя



Н.А. Власов

**Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов),
применяемая в ходе осуществления федерального государственного
ветеринарного контроля (надзора) при убойе животных, получении,
переработке (обработке), реализации продовольственного (пищевого)
сырья животного происхождения**

1. Настоящая Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) (далее – проверочный лист) применяется в ходе плановых проверок, проводимых в отношении объектов, осуществляющих на территории Российской Федерации деятельность, предметом которой являются предназначенные для вывоза, ввезенные и перемещаемые транзитом через таможенную территорию Евразийского экономического союза товары, включенные в Единый перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе», подлежащие федеральному государственному ветеринарному контролю (надзору) при осуществлении федерального государственного ветеринарного контроля (надзора)*.

2. Наименование органа государственного ветеринарного контроля (надзора): Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору.

3. Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____

4. Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа: _____

5. Реквизиты распоряжения или приказа руководителя, заместителя руководителя Россельхознадзора (его территориального органа) о проведении проверки: _____

6. Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок: _____

7. Должность, фамилия и инициалы должностного лица Россельхознадзора (его территориального органа), проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____

*Предмет плановой проверки ограничивается обязательными требованиями, изложенными в форме проверочного листа.

8. Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем (далее – проверяемые лица) обязательных требований, составляющих предмет проверки:

| № | Вопросы, отражающие содержание обязательных требований | Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования | Ответ на вопрос (да/нет/не распространяется) |
|---|--|---|--|
| Общие требования | | | |
| 1. | Осуществляется ли проверяемым лицом деятельность в соответствии с видами деятельности, указанными в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности? | часть 1 статьи 9 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 52, ст. 6249; 2014, № 42, ст. 5615) | |
| 2. | Имеется ли у проверяемого лица заключение органа государственного ветеринарного надзора о соответствии ветеринарным нормам и правилам земельного участка под строительство и размещение предприятия по производству и хранению продуктов животноводства? | статья 12 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии» (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 24, ст. 857, Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, № 1, ст. 10; 2015, № 29, ст. 4369; 2016, № 27, ст. 4160) (далее – Закон Российской Федерации о ветеринарии) | |
| Требования к процессам убоя крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота, лошадей (далее - животные) и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности (далее - убойные пункты) | | | |
| 3. | Предусматривается ли проверяемым лицом при эксплуатации убойных пунктов средней и малой мощности: | пункт 5 Правил в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя | |
| 3.1. | поточность? | | |

| | | | |
|-------|---|---|--|
| 3.2. | последовательность технологических процессов? | непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утверждённых приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 № 72 (зарегистрирован Минюстом России 11.11.2014, регистрационный № 34634) (далее - Правила в области ветеринарии при убое животных) | |
| 3.3. | возможность проведения производственного контроля безопасности мяса и иных продуктов убоа непромышленного изготовления (далее – туши и иные продукты убоа)? | | |
| 3.4. | санитарная обработка (уборки, мойки и дезинфекции)? | | |
| 3.5. | исключение перекрестной контаминации (загрязнения)? | | |
| 4. | Обеспечиваются ли проверяемым лицом при эксплуатации убойного пункта следующие процессы по убою и первичной переработке животных: | | пункт 6 Правил в области ветеринарии при убое животных; статья 21 Закона Российской Федерации о ветеринарии |
| 4.1. | обездвиживание (оглушение) при режимах и способах, которые исключают возможность остановки сердца животного? | | |
| 4.2. | обескровливание? | | |
| 4.3. | нумерация одним и тем же номером туш, внутренних органов, голов (кроме голов овец) и шкур? | | |
| 4.4. | нумерация ёмкости с пищевой кровью? | | |
| 4.5. | сбор крови на пищевые и технические цели? | | |
| 4.6. | снятие шкур (с туш крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота)? | | |
| 4.7. | шпарка, зачистка и опаливание шкуры или крупона (для свиней)? | | |
| 4.8. | извлечение внутренних органов (нутровка)? | | |
| 4.9. | разделка туш? | | |
| 4.10. | зачистка? | | |
| 4.11. | туалет туш? | | |
| 4.12. | обработка и переработка побочного сырья (субпродуктов, кишечного сырья, жира-сырца, крови, кости, кожевенного и другого технического сырья)? | | |
| 4.13. | проведение ветеринарно-санитарной экспертизы? | | |
| 4.14. | ветеринарное клеймение туш и шкур? | | |
| 4.15. | взвешивание туш (или иных продуктов убоа)? | | |
| 4.16. | охлаждение туш (или иных продуктов убоа)? | | |
| 4.17. | замораживание туш (или иных продуктов убоа)? | | |

| | | | |
|-------|---|---|--|
| 4.18. | хранение туш и иных продуктов убоя непромышленного изготовления? | | |
| 5. | Обеспечены ли проверяемым лицом боксы (места) для обездвиживания (оглушения) животных на входе в помещение убоя? | пункт 7 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 6. | Предусматривается ли проверяемым лицом при передвижении туш и иных продуктов убоя на подвижных линиях переработки животных исключение возможности соприкосновения их: | пункт 8 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 6.1. | друг с другом? | | |
| 6.2. | с полом и стенами? | | |
| 7. | Выделено ли проверяемым лицом на убойном пункте отдельное рабочее место для опорожнения желудков, огороженное перегородкой для снижения рисков загрязнения туш и иных продуктов убоя содержимым желудочно-кишечного тракта? | пункт 9 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 8. | Проводится ли проверяемым лицом на убойном пункте обескровливание животного не позднее чем через 1,5 - 3 минуты после его обездвиживания (оглушения)? | пункт 10 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 9. | Принимаются ли проверяемым лицом при обескровливании на убойном пункте меры по предотвращению загрязнения крови и туш животных? | | |
| 10. | Применяются ли проверяемым лицом на убойном пункте для сбора пищевой крови полые ножи с резиновыми шлангами, конец которых опускается в сборники (фляги)? | пункт 11 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 11. | Указываются ли проверяемым лицом на убойном пункте на сборниках для крови номера туш животных, от которых она собрана, присвоенные при прохождении ветеринарно-санитарной экспертизы? | | |
| 12. | Подвергаются ли проверяемым лицом на убойном пункте туши: | пункт 12 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 12.1. | ошпариванию (вертикальным или горизонтальным способами)? | | |
| 12.2. | опалке? | | |
| 13. | Оснащено ли проверяемым лицом на убойном пункте опалочное отделение (места) оборудованием и инструментарием для: | пункт 13 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 13.1. | мойки? | | |
| 13.2. | опаливания? | | |

| | | | |
|-------|--|---|--|
| 13.3. | зачистки конечностей? | | |
| 14. | Проводится ли проверяемым лицом процесс извлечения из туш внутренних органов (нутровка) не позднее 45 минут после обездвиживания (оглушения) животных? | пункт 14 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 15. | Исключаются ли проверяемым лицом при процессе извлечения из туш внутренних органов (нутровки): | | |
| 15.1. | повреждения желудочно-кишечного тракта? | | |
| 15.2. | загрязнения наружных и внутренних поверхностей туш? | | |
| 16. | Создаются ли проверяемым лицом на участках (местах) нутровки условия для: | абзац 2 пункта 14 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 16.1. | сбора и транспортировки ветеринарных конфискатов (туши, ее части и иные продукты убоя, признанные непригодными для пищевых целей по результатам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы)? | | |
| 16.2. | удаления содержимого желудка (каныги)? | | |
| 16.3. | быстрой выемки внутренних органов? | | |
| 16.4. | правильной разделки туш (без повреждения целостности стенок кишечника)? | | |
| 17. | Осуществляется ли проверяемым лицом подача холодной и горячей воды к рабочим местам по: | пункт 15 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 17.1. | забеловке? | | |
| 17.2. | съемке шкур? | | |
| 17.3. | нутровке? | | |
| 17.4. | зачистке туш? | | |
| 18. | Имеются ли у проверяемого лица на убойном пункте закрывающиеся ёмкости для сбора непищевых боенских отходов, которые: | пункт 16 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 18.1. | окрашены в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования? | | |
| 18.2. | имеют надпись об их назначении? | | |
| 19. | Оборудуются ли владельцем убойного пункта в производственных помещениях (отделениях) убоя животных рабочие места и помещения для: | статья 21 Закона Российской Федерации о ветеринарии; пункт 17 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 19.1. | проведения ветеринарно-санитарной экспертизы голов? | | |
| 19.2. | проведения ветеринарно-санитарной экспертизы внутренних органов? | | |

| | | | |
|-------|---|--|--|
| 19.3. | проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш? | | |
| 19.4. | проведения ветеринарного клеймения? | | |
| 20. | Обеспечивается ли владельцем убойного пункта в производственных помещениях (отделениях) убой животных наличие: | пункт 17 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 20.1. | дополнительного освещения? | | |
| 20.2. | горячей, холодной воды и дезинфицирующих растворов? | | |
| 20.3. | сигнальной системы для остановки процесса убоя при выявлении заразной (особо опасной) болезни? | | |
| 20.4. | устройства для регистрации выявленных случаев заболеваний животных? | | |
| 20.5. | емкости для ветеринарных конфискатов? | | |
| 20.6. | стерилизаторов для инструментов? | | |
| 20.7. | микроскопа биологического, компрессорума? | | |
| 21. | Установлены ли проверяемым лицом на убойном пункте перед камерой (отделением) охлаждения весы для взвешивания полученных в результате убоя и первичной переработки (обработки) туш и иных продуктов убоя? | пункт 18 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 22. | Осуществляется ли проверяемым лицом обработка субпродуктов: | пункт 19 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 22.1. | в отдельном помещении? | | |
| 22.2. | на специально выделенных участках производственного помещения? | | |
| 23. | Соблюдаются ли проверяемым лицом сроки обработки субпродуктов: | | |
| 23.1. | слизистых субпродуктов - не позднее 2 - 3 часов после убоя животных? | | |
| 23.2. | остальных субпродуктов - не позднее 5 часов после убоя животных? | | |
| 24. | Направляются ли проверяемым лицом обработанные и упакованные субпродукты для охлаждения и замораживания в холодильные камеры? | абзац 2 пункта 19 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 25. | Обеспечены ли проверяемым лицом помещения, предназначенные для обработки кишок и их консервирования: | пункт 20 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 25.1. | холодной и горячей водой? | | |

| | | | |
|-------|---|---|--|
| 25.2. | специальными машинами для отжима кишок и их шлямовки? | | |
| 25.3. | центрифугой для обработки слизистых продуктов? | | |
| 26. | Осуществляется ли проверяемым лицом сбор содержимого кишок (каныги)? | | |
| 27. | Осуществляется ли проверяемым лицом утилизация содержимого кишок (каныги)? | | |
| 28. | Осуществляется ли проверяемым лицом удаление содержимого из кишок непосредственно после нутровки животных? | | |
| 29. | Оборудуются ли проверяемым лицом шкуропосолочные помещения: | пункт 21 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 29.1. | столами для посола шкур? | | |
| 29.2. | ларями для хранения соли? | | |
| 29.3. | емкостями для засолки шкур? | | |
| 30. | Осуществляется ли проверяемым лицом отгрузка шкур через выходы, предназначенные для технического сырья? | | |
| 31. | Направляются ли проверяемым лицом туши и иные продукты убоя после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в холодильные камеры для: | пункт 22 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 31.1. | охлаждения? | | |
| 31.2. | хранения? | | |
| 32. | Обеспечивается ли проверяемым лицом выпуск туш и иных продуктов убоя из убойного пункта при наличии ветеринарных сопроводительных документов? | | |
| 33. | Проводится ли проверяемым лицом на убойном пункте в целях обеспечения безопасности туш и иных продуктов убоя: | пункт 23 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 33.1. | предубойный ветеринарный осмотр убойных животных? | | |
| 33.2. | ветеринарно-санитарная экспертиза туш и иных продуктов убоя? | | |
| 34. | Обеспечивается ли проверяемым лицом немедленное помещение животных в карантинное отделение до установления диагноза или причин несоответствия в случае, если среди животных, поступивших на убойные пункты, обнаружено наличие: | пункт 24 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 34.1. | больных животных? | | |
| 34.2. | животных в состоянии агонии? | | |

| | | | |
|-------|--|--|--|
| 34.3. | животных, вынужденно убитых в ходе транспортировки, или трупов животных? | | |
| 34.4. | несоответствия количества животных количеству, указанному в ветеринарном сопроводительном документе? | | |
| 35. | Исключается ли проверяемым лицом на убойном пункте направление на убой животных: | абзац 1 пункта 25 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 35.1. | не прошедших предубойную выдержку и предубойный ветеринарный осмотр животных? | | |
| 35.2. | с навозными загрязнениями на кожных покровах? | | |
| 36. | Исключается ли проверяемым лицом на убойном пункте возврат владельцам: | абзац 2 пункта 25 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 36.1. | больных и (или) подозрительных в отношении заболевания животных? | | |
| 36.2. | животных с травматическими повреждениями? | | |
| 36.3. | трупов животных, обнаруженных при приемке? | | |
| 37. | Исключается ли проверяемым лицом на убойном пункте направление трупов животных и ветеринарных конфискатов на полигоны твердых бытовых отходов? | абзац 3 пункта 25 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 38. | Предусматривается ли проверяемым лицом осуществление на убойном пункте: | пункт 27 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 38.1. | предубойного ветеринарного осмотра убойных животных, ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарного клеймения туш и иных продуктов убоя, полученных от этих животных, шкур? | | |
| 38.2. | оформление ветеринарных сопроводительных документов государственными ветеринарными специалистами органов и учреждений, входящих в систему государственной ветеринарной службы? | | |
| 39. | Осуществляется ли проверяемым лицом прием на убойный пункт животных для убоя по ветеринарным сопроводительным документам? | пункт 29 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 40. | Устанавливается ли проверяемым лицом на убойном пункте ветеринарное наблюдение (предубойный ветеринарный осмотр) за состоянием здоровья животных, по результатам которого ветеринарными специалистами указывается порядок направления их на убой или их размещение в помещениях (открытых загонах) предубойной базы убойного пункта? | пункт 32 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 41. | Обеспечивается ли проверяемым лицом направление животных на убой из помещений (открытых загон) для предубойного содержания | пункт 33 Правил в области ветеринарии при убое | |

| | | | |
|-----|---|---|--|
| | в помещения для убоя с соблюдением очередности, установленной ветеринарными специалистами для обеспечения ритмичной работы по убою и предотвращению перекрестного заражения животных? | животных | |
| 42. | Обеспечивается ли проверяемым лицом на убойном пункте немедленный убой животных, допущенных к убою и направленных в помещение для убоя? | пункт 35 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 43. | Проводятся ли проверяемым лицом на убойном пункте исследования свиных туш на трихинеллез? | пункт 36 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 44. | Проводятся ли проверяемым лицом на убойном пункте исследования туш конины на трихинеллез? | | |
| 45. | Удаляются ли проверяемым лицом на убойном пункте из помещения для убоя после завершения ветеринарно-санитарной экспертизы туши и иные продукты убоя, кроме желудочно-кишечного тракта, шкур убойных животных, ног и ушей крупного рогатого скота, голов и ног овец и коз? | пункт 37 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 46. | Обеспечивается ли проверяемым лицом на убойном пункте обезвреживание (обеззараживание), утилизация или уничтожение туш способом, указанным на ветеринарном штампе, который накладывается на тушу при выявлении заразных болезней животных после убоя? | пункт 38 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 47. | Применяются ли проверяемым лицом на убойных пунктах меры, при выявлении в ходе проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в туше и других продуктах убоя, признаков патоморфологических изменений, характерных для заразных болезней животных? | статья 21 Закона Российской Федерации о ветеринарии; пункт 39 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 48. | Удаляются ли проверяемым лицом на убойном пункте из помещений для убоя в специально оборудованные контейнеры (с маркировкой – «утиль», «уничтожение») ветеринарные конфискаты после разрешения ветеринарных специалистов? | пункт 41 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 49. | Проводится ли проверяемым лицом на убойном пункте удаление бытовых отходов из контейнеров при их накоплении не более чем на 2/3 емкости, не реже одного раза в день с последующей дезинфекцией контейнеров и площадки, на которой они расположены? | пункт 42 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 50. | Выделяются ли проверяемым лицом для обработки контейнеров и других емкостей для сбора бытовых отходов, хранения уборочного инвентаря по уборке территории отдельные оборудованные площадки или санитарные посты? | | |

| | | | |
|---|---|--|--|
| 51. | Осуществляется ли проверяемым лицом на убойном пункте чистка, мойка и дезинфекция оборудования, полов, панелей, стен, стоков, столов, вешал, крючков, напольного транспорта емкостей по окончанию рабочей смены, а также при выявлении заразных, в том числе особо опасных, болезней животных? | пункт 43 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 52. | Осуществляется ли проверяемым лицом хранение средств для проведения дезинфекции, а также моющих и чистящих средств, применяемых на убойном пункте в помещениях, запирающихся на ключ? | пункт 44 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 53. | Осуществляется ли проверяемым лицом мойка и дезинфекция мелкого инвентаря в производственных помещениях убоя и первичной переработки в трехсекционных ваннах с подводкой горячей и холодной воды и емкостями, наполненными дезраствором? | пункт 45 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 54. | Используются ли проверяемым лицом для мойки и дезинфекции фартуков и нарукавников специальные промаркированные емкости? | | |
| 55. | Обеспечивается ли проверяемым лицом в производственных и вспомогательных помещениях на территории убойного пункта отсутствие грызунов и насекомых? | пункт 46 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| Требования к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции | | | |
| 56. | Осуществляются ли изготовителем, продавцом и лицом, выполняющим функции иностранных изготовителей пищевой продукции, процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям безопасности пищевой продукции? | пункт 1 статьи 10 технического регламента Таможенного союза «О принятии технического регламента «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru/ , 2011, 2013, 2014) (далее - регламент ТС о безопасности пищевой продукции) | |
| 57. | Разработаны ли изготовителем при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)? | пункт 2 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 58. | Внедрены ли изготовителем при осуществлении | | |

| | | | |
|-----|---|--|--|
| | процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)? | | |
| 59. | Поддерживаются ли изготовителем при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)? | | |
| 60. | Применяется ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции технологический процесс производства (изготовления) пищевой продукции, обеспечивающий безопасность пищевой продукции? | подпункт 1 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 61. | Применяются ли изготовителем пищевой продукции последовательность и поточность технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции? | подпункт 2 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 62. | Определены ли изготовителем пищевой продукции контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля? | подпункт 3 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 63. | Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за продовольственным (пищевым) сырьем, используемым при производстве (изготовлении) пищевой продукции? | подпункт 4 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 64. | Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за технологическими средствами, используемыми в процессе производства (изготовлении) пищевой продукции? | | |
| 65. | Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за упаковочным материалом, используемым при производстве (изготовлении) пищевой продукции? | | |
| 66. | Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля? | | |
| 67. | Проводится ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции контроль за функционированием технологического оборудования? | подпункт 5 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 68. | Обеспечивается ли изготовителем пищевой | подпункт 6 пункта 3 статьи | |

| | | | |
|-----|--|---|--|
| | продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции документирование информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции? | 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 69. | Соблюдаются ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции? | подпункт 7 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 70. | Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции содержание производственного помещения, технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции? | подпункт 8 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 71. | Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов установления периодичности и проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции? | подпункт 10 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 72. | Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям установленными Техническими регламентами Таможенного союза? | подпункт 11 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 73. | Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции прослеживаемость пищевой продукции? | подпункт 12 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 74. | Внедрены ли изготовителем пищевой продукции процедуры обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, для обеспечения соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям безопасности пищевой продукции? | пункт 1 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 75. | Осуществляется ли изготовителем самостоятельно и (или) с участием третьей стороны проведение контроля по организации обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции? | пункт 2 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 76. | Определены ли изготовителем для обеспечения безопасности в процессе производства | пункт 3 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой | |

| | (изготовления) пищевой продукции: | продукции | |
|--------|---|--|--|
| 76.1. | перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям? | | |
| 76.2. | перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления)? | | |
| 76.3. | параметры технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части)? | | |
| 76.4. | параметры (показатели) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль? | | |
| 76.5. | предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках? | | |
| 76.6. | порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления)? | | |
| 76.7. | порядок действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений? | | |
| 76.8. | периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям? | | |
| 76.9. | периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений? | | |
| 76.10. | периодичность проведения чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции? | | |
| 76.11. | меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных? | | |
| 77. | Осуществляется ли изготовителем ведение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации? | пункт 4 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 78. | Осуществляется ли изготовителем хранение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность | | |

| | | | |
|-------|--|--|--|
| | непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации? | | |
| 79. | Осуществляется ли изготовителем хранение документов, подтверждающих безопасность непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, в течение трех лет со дня их выдачи? | | |
| 80. | Предусмотрен ли проверяемым лицом запрет о приеме пищи непосредственно в производственных помещениях? | пункт 5 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 81. | Обеспечивается ли проверяемым лицом обязательное прохождение работниками, занятыми на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией: | пункт 6 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 81.1. | предварительного медицинского осмотра при поступлении на работу? | | |
| 81.2. | периодических медицинских осмотров? | | |
| 82. | Обеспечивается ли проверяемым лицом для обеспечения производства (изготовления) безопасной пищевой продукции достаточное количество: | пункт 1 статьи 12 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 82.1. | холодной и горячей воды? | | |
| 82.2. | пара? | | |
| 82.3. | льда? | | |
| 83. | Обеспечивается ли проверяемым лицом использование питьевой воды в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующей с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки? | пункт 2 статьи 12 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 84. | Исключается ли проверяемым лицом использование пара, в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующего с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, как источника загрязнения пищевой продукции? | | |
| 85. | Обеспечивается ли проверяемым лицом изготовления льда из питьевой воды, используемого в производстве (изготовлении) пищевых продуктов? | | |
| 86. | Предусматривается ли проверяемым лицом наличие признаков, позволяющих отличать трубопроводы | пункт 3 статьи 12 регламента ТС о безопасности пищевой | |