



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 убой крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота, лошадей (далее - животные) и первичной переработке мяса и иных продуктов убой 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 убойе животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убой	
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	