

Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), применяемых Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору и ее территориальными органами при осуществлении федерального государственного ветеринарного контроля (надзора)

## **Статья 2.2. Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 "О ветеринарии"**

259. Обеспечены ли контролируемым лицом в отношении рыб и иных водных животных  
Пункт 43 Ветеринарных правил содержания рыб

259.1. осмотр, диагностические исследования, вакцинации и обработки в соответствии с Планами противоэпизоотических мероприятий?

259.2. профилактические антипаразитарные обработки при пересадках из одного водоема в другой?

260. Обеспечен ли контролируемым лицом осмотр с проведением лабораторных (ихтиопатологических) исследований рыб и иных водных животных, содержащихся на:  
Пункт 44 Ветеринарных правил содержания рыб

260.1. обособленных производственных участках - не реже 4 раз в год?

260.2. необособленных производственных участках - не реже 2 раз в год?

261. Обеспечено ли контролируемым лицом проведение лабораторных (ихтиопатологических) исследований рыб и иных водных животных в ихтиопатологических лабораториях, расположенных на участках, предназначенных для содержания производителей и ремонтного молодняка, инкубации икры, на карантинных участках, или в лабораториях (испытательных центрах), входящих в систему органов и организаций Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, или в иных лабораториях (испытательных центрах), аккредитованных в национальной системе аккредитации?  
Пункт 44 Ветеринарных правил содержания рыб

262. Обеспечены ли контролируемым лицом емкости для ветеринарных обработок, оборудованные системой независимого водоснабжения?  
Пункт 45 Ветеринарных правил содержания рыб

263. Обеспечены ли контролируемым лицом емкости для ветеринарных обработок, предусматривающие сброс использованной воды в канализационные системы или бессточные отстойники, не связанные гидрологической связью с водными объектами?  
Пункт 45 Ветеринарных правил содержания рыб

264. Обеспечено ли контролируемым лицом в целях проведения дезинфекции и дезинвазии спускных прудов ежегодное проведение следующих мероприятий:  
Пункт 46 Ветеринарных правил содержания рыб

264.1. спуск воды для высушивания или промораживания ложа спускных прудов?

264.2. дезинфекция ложа спускных прудов с использованием дезинфицирующих средств согласно инструкциям по их применению?

265. Дезинфекция ложа спускных прудов, предназначенных для содержания производителей и ремонтного молодняка, должна осуществляться 2 раза в год, а именно:  
Пункт 47 Ветеринарных правил содержания рыб

265.1. после спуска воды?

265.2. за 20 календарных дней до дня заполнения их водой с использованием дезинфицирующих средств согласно инструкциям по их применению?

266. Обеспечено ли контролируемым лицом проведение дезинфекции прудов, в том числе спускных, путем внесения в воду дезинфицирующих средств согласно инструкциям по их применению?  
Пункт 48 Ветеринарных правил содержания рыб

267. Обеспечено ли контролируемым лицом проведение дезинфекции с использованием дезинфицирующих средств согласно инструкциям по их применению в отношении:  
Пункт 49 Ветеринарных правил содержания рыб

267.1.бассейнов?

267.2.каналов?

267.3.инвентаря и оборудования, используемых при содержании рыб и иных водных животных?

268.Предусмотрен ли контролируемым лицом допуск к содержанию рыб и иных водных животных в границах рыбоводного участка, на котором размещены садки, другие технические средства, не менее чем через 60 календарных дней после дня изъятия из садков, других технических средств рыб и иных водных животных?Пункт 50 Ветеринарных правил содержания рыб

269.Обеспечено ли контролируемым лицом перед повторным использованием садков, других технических средств проведение их дезинфекции с использованием дезинфицирующих средств согласно инструкциям по их применению?Пункт 50 Ветеринарных правил содержания рыб

270.Предоставляются ли по требованиям специалистов органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации (далее - специалисты госветслужбы), рыбы для осмотра?Абзац 2 пункта 9 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов миксобактериозов лососевых и осетровых рыб, утвержденных приказом Минсельхоза России от 22.09.2021 № 644 (Зарегистрировано в Минюсте России 26.10.2021 № 65573)

(далее - ветеринарные правила по миксобактериозу рыб)

271.Извещаются ли в течение 24 часов специалисты госветслужбы о случаях:Абзац 3 пункта 9 ветеринарных правил по миксобактериозу рыб

271.1.заболевания рыб?

271.2.гибели рыб?

271.3.изменениях в поведении рыб, указывающих на возможное заболевание?

272.Выполняются ли требования специалистов госветслужбы о проведении противоэпизоотических и других мероприятий?Абзац 4 пункта 9 ветеринарных правил по миксобактериозу рыб

273.Соблюдаются ли условия (запреты, ограничения) в связи со статусом региона, на территории которого расположено хозяйство, установленным решением федерального органа исполнительной власти в области ветеринарного надзора о регионализации по миксобактериозу в соответствии с Ветеринарными правилами проведения регионализации территории Российской Федерации, утвержденными приказом Минсельхоза России от 14 декабря 2015 г. № 635 (зарегистрирован Минюстом России 23 марта 2016 г., регистрационный № 41508), с изменениями, внесенными приказом Минсельхоза России от 8 декабря 2020 г. № 735 (зарегистрирован Минюстом России 9 января 2021 г., регистрационный № 62284)?Абзац 5 пункта 9 ветеринарных правил по миксобактериозу рыб

274.При наличии оснований для подозрения на миксобактериозы рыб обеспечивается:Пункт 11 ветеринарных правил по миксобактериозу рыб

274.1.сообщение в течение 24 часов любым доступным способом о подозрении на миксобактериозы рыб должностному лицу органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации (на территории которого содержатся восприимчивые животные), осуществляющего переданные полномочия в области ветеринарии, или подведомственной ему организации?Абзац 2 пункта 11 ветеринарных правил по миксобактериозу рыб

274.2.отбор проб биологического и (или) патологического материала от рыб и (или) трупов рыб и направлении проб в лабораторию (испытательный центр) органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, или иную лабораторию (испытательный центр), аккредитованную в национальной системе аккредитации, для исследования на миксобактериозы рыб?Абзац 3 пункта 11 ветеринарных правил по миксобактериозу рыб

274.3.предоставление специалисту госветслужбы сведений о численности имеющихся (имевшихся) в хозяйстве рыб с указанием количества снулой рыбы за последние 30 календарных дней?Абзац 4

пункта 11 ветеринарных правил по миксобактериозу рыб

275.До получения результатов диагностических исследований на миксобактериозы рыб

обеспечивается:Пункт 12 ветеринарных правил по миксобактериозу рыб

275.1.прекращение всех перемещений и перегруппировок рыб внутри хозяйства?Абзац 3 пункта 12 ветеринарных правил по миксобактериозу рыб

275.2.прекращение вывоза рыб всех возрастных групп из хозяйства?Абзац 2 пункта 12 ветеринарных правил по миксобактериозу рыб

275.3.запрет на посещение хозяйств посторонними лицами, кроме персонала, выполняющего производственные (технологические) операции, в том числе по обслуживанию рыб, и специалистов госветслужбы?Абзац 4 пункта 12 ветеринарных правил по миксобактериозу рыб

276.Предоставляются ли по требованиям специалистов органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации (далее - специалисты госветслужбы), рыбы для осмотра?Абзац 2 пункта 7 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов весенней виремии карпов (ВВК), утвержденных приказом Минсельхоза России от 24.09.2021 № 655

(Зарегистрировано в Минюсте России 29.10.2021 № 65640)

(далее - ветеринарные правила по ВВК)

277.Извещаются ли в течение 24 часов специалисты госветслужбы о случаях:Абзац 3 пункта 7 ветеринарных правил по ВВК

277.1.заболевания рыб?

277.2.гибели рыб?

277.3.изменениях в поведении рыб, указывающих на возможное заболевание?

278.Выполняются ли требования специалистов госветслужбы о проведении противоэпизоотических и других мероприятий?Абзац 4 пункта 7 ветеринарных правил по ВВК

279.Соблюдаются ли условия (запреты, ограничения) в связи со статусом региона, на территории которого расположено хозяйство, установленным решением федерального органа исполнительной власти в области ветеринарного надзора о регионализации по ВВК в соответствии с Ветеринарными правилами проведения регионализации территории Российской Федерации, утвержденными приказом Минсельхоза России от 14 декабря 2015 г. № 635 (зарегистрирован Минюстом России 23 марта 2016 г., регистрационный № 41508), с изменениями, внесенными приказом Минсельхоза России от 8 декабря 2020 г. № 735 (зарегистрирован Минюстом России 29 января 2021 г., регистрационный № 62284)?Абзац 5 пункта 7 ветеринарных правил по ВВК

280.При наличии оснований для подозрения на ВВК обеспечивается:Пункт 9 ветеринарных правил по ВВК

280.1.сообщение в течение 24 часов любым доступным способом о подозрении на ВВК должностному лицу органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации (на территории которого содержатся восприимчивые животные), осуществляющего переданные полномочия в области ветеринарии, или подведомственной ему организации?Абзац 2 пункта 9 ветеринарных правил по ВВК

280.2.отбор проб биологического и (или) патологического материала от рыб и (или) трупов рыб и направлении проб в лабораторию (испытательный центр) органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, или иную лабораторию (испытательный центр), аккредитованную в национальной системе аккредитации, для исследования на ВВК?Абзац 3 пункта 9 ветеринарных правил по ВВК

280.3.предоставление специалисту госветслужбы сведений о численности имеющихся (имевшихся) в хозяйстве рыб с указанием количества погибших рыб за последние 30 календарных дней?Абзац 4

пункта 9 ветеринарных правил по ВВК

281. До получения результатов диагностических исследований на ВВК обеспечивается: Пункт 10 ветеринарных правил по ВВК

281.1. прекращение всех перемещений и перегруппировок рыб? Абзац 3 пункта 10 ветеринарных правил по ВВК

281.2. прекращение ввоза (вывоза) рыб? Абзац 2 пункта 10 ветеринарных правил по ВВК

281.3. прекращение ввоза (вывоза) спермы рыб? Абзац 2 пункта 10 ветеринарных правил по ВВК

281.4. прекращение ввоза (вывоза) икры рыб? Абзац 2 пункта 10 ветеринарных правил по ВВК

281.5. прекращение вывоза рыбоводного оборудования? Абзац 4 пункта 10 ветеринарных правил по ВВК

281.6. прекращение вывоза инвентаря? Абзац 4 пункта 10 ветеринарных правил по ВВК

281.7. прекращение вывоза тары для перевозки рыб? Абзац 4 пункта 10 ветеринарных правил по ВВК

281.8. запрет на посещение хозяйств посторонними лицами, кроме персонала, выполняющего производственные (технологические) операции, в том числе по обслуживанию рыб, и специалистов госветслужбы? Абзац 5 пункта 10 ветеринарных правил по ВВК

282. Предоставляются ли по требованиям специалистов органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации (далее - специалисты госветслужбы), рыбы для осмотра? Абзац 2 пункта 7 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов ботриоцефалеза карповых рыб, утвержденных приказом Минсельхоза России от 23.09.2021 № 646

(Зарегистрировано в Минюсте России 26.10.2021 № 65572)

(далее - ветеринарные правила по ботриоцефалезу рыб)

283. Извещаются ли в течение 24 часов специалисты госветслужбы о случаях? Абзац 3 пункта 7 ветеринарных правил по ботриоцефалезу рыб

283.1. заболевания рыб?

283.2. гибели рыб?

283.3. изменениях в поведении рыб, указывающих на возможное заболевание?

284. Выполняются ли требования специалистов госветслужбы о проведении противоэпизоотических и других мероприятий? Абзац 4 пункта 7 ветеринарных правил по ботриоцефалезу рыб

285. Соблюдаются ли условия (запреты, ограничения) в связи со статусом региона, на территории которого расположено хозяйство, установленным решением федерального органа исполнительной власти в области ветеринарного надзора о регионализации по ботриоцефалезу в соответствии с Ветеринарными правилами проведения регионализации территории Российской Федерации, утвержденными приказом Минсельхоза России от 14 декабря 2015 г. № 635 (зарегистрирован Минюстом России 23 марта 2016 г., регистрационный № 41508), с изменениями, внесенными приказом Минсельхоза России от 8 декабря 2020 г. № 735 (зарегистрирован Минюстом России 29 января 2021 г., регистрационный № 62284)? Абзац 5 пункта 7 ветеринарных правил по ботриоцефалезу рыб

286. Проводится ли дегельминтизация рыб для профилактики ботриоцефалеза? Пункт 8 ветеринарных правил по ботриоцефалезу рыб

287. При наличии оснований для подозрения на ботриоцефалез рыб обеспечивается: Пункт 10 ветеринарных правил по ботриоцефалезу рыб

288.1. сообщение в течение 24 часов любым доступным способом о подозрении на ботриоцефалез должностному лицу органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации (на территории которого содержатся восприимчивые животные), осуществляющего переданные полномочия в области ветеринарии, или подведомственной ему организации? Абзац 2 пункта 10 ветеринарных

правил по ботриоцефалезу рыб

288.2.отбор проб биологического и (или) патологического материала от рыб и (или) трупов рыб и направлении проб в лабораторию (испытательный центр) органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, или иную лабораторию (испытательный центр), аккредитованную в национальной системе аккредитации, для исследования на ботриоцефалез рыб?Абзац 3 пункта 10 ветеринарных правил по ботриоцефалезу рыб

288.3.предоставление специалисту госветслужбы сведений о численности имеющихся (имевшихся) в хозяйстве рыб с указанием количества погибших рыб за последние 30 календарных дней?Абзац 4 пункта 10 ветеринарных правил по ботриоцефалезу рыб

289.До получения результатов диагностических исследований на ботриоцефалез рыб обеспечивается:Пункт 11 ветеринарных правил по ботриоцефалезу рыб

290.прекращение всех перемещений и перегруппировок рыб?Абзац 3 пункта 11 ветеринарных правил по ботриоцефалезу рыб

291.прекращение ввоза (вывоза) рыб всех возрастных групп из хозяйства?Абзац 2 пункта 11 ветеринарных правил по ботриоцефалезу рыб

292.Предоставляются ли по требованиям специалистов органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации (далее - специалисты госветслужбы), рыбы для осмотра?Абзац 2 пункта 7 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов бранхиомикоза карповых, лососевых, сиговых рыб, утвержденных приказом Минсельхоза России от 13.11.2020 № 680

(Зарегистрировано в Минюсте России 08.12.2020 № 61323)

(далее - ветеринарные правила по бранхиомикозу рыб)

293.Извещаются ли в течение 24 часов специалисты госветслужбы о случаях:Абзац 3 пункта 7 ветеринарных правил по бранхиомикозу рыб

293.1.заболевания рыб?

293.2.гибели рыб?

293.3.изменениях в поведении рыб, указывающих на возможное заболевание?

294.Выполняются ли требования специалистов госветслужбы о проведении противоэпизоотических и других мероприятий?Абзац 4 пункта 7 ветеринарных правил по бранхиомикозу рыб

295.Соблюдаются ли условия (запреты, ограничения) в связи со статусом региона, на территории которого расположено хозяйство, установленным решением федерального органа исполнительной власти в области ветеринарного надзора о регионализации по бранхиомикозу в соответствии с Ветеринарными правилами проведения регионализации территории Российской Федерации, утвержденными приказом Минсельхоза России от 14 декабря 2015 г. № 635 (зарегистрирован Минюстом России 23 марта 2016 г., регистрационный № 41508)?Абзац 5 пункта 7 ветеринарных правил по бранхиомикозу рыб

296.При наличии оснований для подозрения на бранхиомикоз рыб обеспечивается:Пункт 9 ветеринарных правил по бранхиомикозу рыб

296.1.сообщение в течение 24 часов любым доступным способом о подозрении на бранхиомикоз должностному лицу органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации (на территории которого содержатся восприимчивые животные), осуществляющего переданные полномочия в области ветеринарии, или подведомственной ему организации?Абзац 2 пункта 9 ветеринарных правил по бранхиомикозу рыб

296.2.отбор проб биологического и (или) патологического материала от рыб и (или) трупов рыб и направлении проб в лабораторию (испытательный центр) органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, или иную лабораторию

(испытательный центр), аккредитованную в национальной системе аккредитации, для исследования на бранхиомикоз рыб?Абзац 3 пункта 9 ветеринарных правил по бранхиомикозу рыб

296.3.предоставление специалисту госветслужбы сведений о численности имеющихся (имевшихся) в хозяйстве рыб (с указанием количества погибших рыб) за последние 30 календарных дней?Абзац 4 пункта 9 ветеринарных правил по бранхиомикозу рыб

297.До получения результатов диагностических исследований на бранхиомикоз рыб обеспечивается:Пункт 10 ветеринарных правил по бранхиомикозу рыб

297.1.прекращение всех перемещений и перегруппировок рыб?Абзац 3 пункта 10 ветеринарных правил по бранхиомикозу рыб

297.2.прекращение ввоза (вывоза) рыб всех возрастных групп из хозяйства?Абзац 2 пункта 10 ветеринарных правил по бранхиомикозу рыб

297.3.запрет на посещение хозяйства посторонними лицами, кроме персонала, выполняющего производственные (технологические) операции, в том числе по обслуживанию рыб, и специалистов госветслужбы?Абзац 4 пункта 10 ветеринарных правил по бранхиомикозу рыб

298.Предоставляются ли по требованиям специалистов органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации (далее - специалисты госветслужбы), рыбы для осмотра?Пункт 7 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов аэромонозов лососевых и карповых рыб, утвержденных приказом Минсельхоза России от 14.04.2020 № 196

(Зарегистрировано в Минюсте России 21.05.2020 № 58409)

(далее - ветеринарные правила по аэромонозам лососевых и карповых рыб)

299.Извещаются ли в течение 24 часов специалисты госветслужбы о случаях:Абзац 3 пункта 7 ветеринарных правил по аэромонозам лососевых и карповых рыб

299.1.заболевания или гибели рыб?

299.2.изменениях в поведении рыб, указывающих на возможное заболевание?

300.Обеспечивается ли изоляция подозреваемых в заболевании рыб?Абзац 4 пункта 7 ветеринарных правил по аэромонозам лососевых и карповых рыб

301.Обеспечивается ли выполнение требований специалистов госветслужбы о проведении в личном подсобном хозяйстве, крестьянском (фермерском) хозяйстве, в хозяйстве индивидуального предпринимателя, в организациях, в которых содержатся рыбы (далее - хозяйства), противоэпизоотических и других мероприятий, предусмотренных настоящими Правилами?Абзац 5 пункта 7 ветеринарных правил по аэромонозам лососевых и карповых рыб

302.Соблюдаются ли условия, запреты, ограничения в связи со статусом региона, на территории которого расположено хозяйство, установленным решением федерального органа исполнительной власти в области ветеринарного надзора о регионализации по аэромонозам в соответствии с Ветеринарными правилами проведения регионализации территории Российской Федерации, утвержденными приказом Минсельхоза России от 14.12.2015 № 635 (зарегистрирован Минюстом России 23.03.2016, регистрационный № 41508)?Абзац 6 пункта 7 ветеринарных правил по аэромонозам лососевых и карповых рыб

303.При наличии оснований для подозрения на аэромонозы обеспечивается:Пункт 9 ветеринарных правил по аэромонозам лососевых и карповых рыб

303.1.сообщение в течение 24 часов любым доступным способом о подозрении на аэромонозы должностному лицу органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации (на территории которого содержатся рыбы), осуществляющего переданные полномочия в области ветеринарии, или подведомственной ему организации?Абзац 2 пункта 9 ветеринарных правил по аэромонозам лососевых и карповых рыб

303.2.содействие специалистам госветслужбы в проведении отбора проб биологического и (или) патологического материала и направлении проб в лабораторию (испытательный центр) органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, или иную лабораторию (испытательный центр), аккредитованную в национальной системе аккредитации для исследования на аэромонозы?Абзац 3 пункта 9 ветеринарных правил по аэромонозам лососевых и карповых рыб

303.3.предоставление специалисту госветслужбы сведений о численности имеющихся (имевшихся) в хозяйстве рыб (с указанием количества погибших рыб) за последние 30 календарных дней?Абзац 4 пункта 9 ветеринарных правил по аэромонозам лососевых и карповых рыб

304.До получения результатов диагностических исследований на инфекционную анемию владельцем рыб обеспечивается:Пункт 10 ветеринарных правил по аэромонозам лососевых и карповых рыб

304.1.прекращение ввоза в хозяйство рыб всех возрастных групп?Абзац 2 пункта 10 ветеринарных правил по аэромонозам лососевых и карповых рыб

304.2.прекращение вывоза из хозяйства рыб всех возрастных групп?

304.3.прекращение всех перемещений и перегруппировок рыб внутри хозяйства?Абзац 3 пункта 10 ветеринарных правил по аэромонозам лососевых и карповых рыб

304.4.запрет на посещение хозяйств посторонними лицами, кроме персонала, выполняющего производственные (технологические) операции, в том числе по обслуживанию рыб, специалистов госветслужбы, лиц, проживающих и (или) временно пребывающих на территории хозяйства?Абзац 4 пункта 10 ветеринарных правил по аэромонозам лососевых и карповых рыб

305.Предоставляются ли по требованиям специалистов органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации (далее - специалисты госветслужбы), рыбы для осмотра?Пункт 7 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов инфекционного некроза поджелудочной железы лососевых рыб, утвержденных приказом Минсельхоза России от 15.04.2020 № 197  
(Зарегистрировано в Минюсте России 21.05.2020 № 58408)  
(далее - ветеринарные правила по инфекционному некрозу поджелудочной железы лососевых рыб)

306.Извещаются ли в течение 24 часов специалисты госветслужбы о случаях:Абзац 3 пункта 7 ветеринарных правил по инфекционному некрозу поджелудочной железы лососевых рыб

306.1.заболевания или гибели рыб?

306.2.изменениях в поведении рыб, указывающих на возможное заболевание?

307.Обеспечивается ли изоляция подозреваемых в заболевании рыб?Абзац 4 пункта 7 ветеринарных правил по инфекционному некрозу поджелудочной железы лососевых рыб

308.Обеспечивается ли выполнение требований специалистов госветслужбы о проведении в личном подсобном хозяйстве, крестьянском (фермерском) хозяйстве, в хозяйстве индивидуального предпринимателя, в организациях, в которых содержатся рыбы (далее - хозяйства), противоэпизоотических и других мероприятий, предусмотренных настоящими Правилами?Абзац 5 пункта 7 ветеринарных правил по инфекционному некрозу поджелудочной железы лососевых рыб

309.Соблюдаются ли условия, запреты, ограничения в связи со статусом региона, на территории которого расположено хозяйство, установленным решением федерального органа исполнительной власти в области ветеринарного надзора о регионализации по ИНПЖ в соответствии с Ветеринарными правилами проведения регионализации территории Российской Федерации, утвержденными приказом Минсельхоза России от 14.12.2015 № 635 (зарегистрирован Минюстом России 23.03.2016, регистрационный № 41508)?Абзац 6 пункта 7 ветеринарных правил по инфекционному некрозу поджелудочной железы лососевых рыб

310.При наличии оснований для подозрения на инфекционный некроз поджелудочной железы

лососевых рыб обеспечивается: Пункт 9 ветеринарных правил по инфекционному некрозу поджелудочной железы лососевых рыб

310.1. сообщение в течение 24 часов любым доступным способом о подозрении на инфекционный некроз поджелудочной железы лососевых рыб должностному лицу органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации (на территории которого содержатся рыбы), осуществляющего переданные полномочия в области ветеринарии, или подведомственной ему организации? Абзац 2 пункта 9 ветеринарных правил по инфекционному некрозу поджелудочной железы лососевых рыб

310.2. содействие специалистам госветслужбы в проведении отбора проб биологического и (или) патологического материала и направлении проб в лабораторию (испытательный центр) органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, или иную лабораторию (испытательный центр), аккредитованную в национальной системе аккредитации для исследования на ИНПЖ? Абзац 3 пункта 11 ветеринарных правил по инфекционному некрозу поджелудочной железы лососевых рыб

310.3. предоставление специалисту госветслужбы сведений о численности имеющихся (имевшихся) в хозяйстве рыб (с указанием количества погибших рыб) за последние 30 календарных дней? Абзац 4 пункта 11 ветеринарных правил по инфекционному некрозу поджелудочной железы лососевых рыб

311. До получения результатов диагностических исследований на инфекционную анемию владельцем рыб обеспечивается: Пункт 12 ветеринарных правил по инфекционному некрозу поджелудочной железы лососевых рыб

311.1. прекращение ввоза в хозяйство рыб всех возрастных групп? Абзац 2 пункта 12 ветеринарных правил по инфекционному некрозу поджелудочной железы лососевых рыб

311.2. прекращение вывоза из хозяйства рыб всех возрастных групп?

311.3. прекращение всех перемещений и перегруппировок рыб внутри хозяйства? Абзац 3 пункта 13 ветеринарных правил по инфекционному некрозу поджелудочной железы лососевых рыб

311.4. запрет на посещение хозяйств посторонними лицами, кроме персонала, выполняющего производственные (технологические) операции, в том числе по обслуживанию рыб, специалистов госветслужбы, лиц, проживающих и (или) временно пребывающих на территории хозяйства? Абзац 4 пункта 13 ветеринарных правил по инфекционному некрозу поджелудочной железы лососевых рыб

312. Предоставляются ли по требованиям специалистов органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации (далее - специалисты госветслужбы), рыбы для осмотра? Пункт 9 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов инфекционной анемии лососевых рыб, утвержденных приказом Минсельхоза России от 06.08.2020 № 457

(Зарегистрировано в Минюсте России 04.09.2020 № 59644)

(далее - ветеринарные правила по инфекционной анемии лососевых рыб)

313. Извещаются ли в течение 24 часов специалисты госветслужбы о случаях: Абзац 3 пункта 9 ветеринарных правил по инфекционной анемии лососевых рыб

313.1. заболевания рыб?

313.2. гибели рыб?

313.3. изменениях в поведении рыб, указывающих на возможное заболевание?

314. Обеспечивается ли изоляция подозреваемых в заболевании рыб? Абзац 4 пункта 9 ветеринарных правил по инфекционной анемии лососевых рыб

315. Обеспечивается ли выполнение требований специалистов госветслужбы о проведении в личном подсобном хозяйстве, крестьянском (фермерском) хозяйстве, в хозяйстве индивидуального предпринимателя, в организациях, в которых содержатся рыбы (далее - хозяйства), противоэпизоотических и других мероприятий, предусмотренных настоящими Правилами? Абзац 5

пункта 9 ветеринарных правил по инфекционной анемии лососевых рыб

316.Соблюдаются ли условия, запреты, ограничения в связи со статусом региона, на территории которого расположено хозяйство, установленным решением федерального органа исполнительной власти в области ветеринарного надзора о регионализации по инфекционной анемии в соответствии с Ветеринарными правилами проведения регионализации территории Российской Федерации, утвержденными приказом Минсельхоза России от 14.12.2015 № 635 (зарегистрирован Минюстом России 23.03.2016, регистрационный № 41508)?Абзац 6 пункта 9 ветеринарных правил по инфекционной анемии лососевых рыб

317.При наличии оснований для подозрения на инфекционную анемию лососевых рыб обеспечивается:Пункт 11 ветеринарных правил по инфекционной анемии лососевых рыб

318.сообщение в течение 24 часов любым доступным способом о подозрении на инфекционную анемию должностному лицу органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации (на территории которого содержатся рыбы), осуществляющего переданные полномочия в области ветеринарии, или подведомственной ему организации?Абзац 2 пункта 11 ветеринарных правил по инфекционной анемии лососевых рыб

319.содействие специалистам госветслужбы в проведении отбора проб биологического и (или) патологического материала и направлении проб в лабораторию (испытательный центр) органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, или иную лабораторию (испытательный центр), аккредитованную в национальной системе аккредитации для исследования на инфекционную анемию?Абзац 3 пункта 11 ветеринарных правил по инфекционной анемии лососевых рыб

320.предоставление специалисту госветслужбы сведений о численности имеющихся (имевшихся) в хозяйстве рыб (с указанием количества погибших рыб) за последние 90 календарных дней?Абзац 4 пункта 11 ветеринарных правил по инфекционной анемии лососевых рыб

321.До получения результатов диагностических исследований на инфекционную анемию владельцем рыб обеспечивается:Пункт 12 ветеринарных правил по инфекционной анемии лососевых рыб

321.1.прекращение вывоза рыб всех возрастных групп из хозяйства?Абзац 2 пункта 12 ветеринарных правил по инфекционной анемии лососевых рыб

321.2.прекращение всех перемещений и перегруппировок рыб внутри хозяйства?Абзац 3 пункта 13 ветеринарных правил по инфекционной анемии лососевых рыб

321.3.запрет на посещение хозяйств посторонними лицами, кроме персонала, выполняющего производственные (технологические) операции, в том числе по обслуживанию рыб, специалистов госветслужбы, лиц, проживающих и (или) временно пребывающих на территории хозяйства?Абзац 4 пункта 13 ветеринарных правил по инфекционной анемии лососевых рыб

---

1 В соответствии с требованиями постановления Правительства Российской Федерации от 16 апреля 2021 г. № 604 "Об утверждении Правил формирования и ведения единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий и о внесении изменения в постановление Правительства Российской Федерации от 28 апреля 2015 г." (Собрание законодательства Российской Федерации, 2021, № 17, ст. 2971; № 30, ст. 5781).

2 Плановые рейдовые осмотры и плановые выездные проверки не ограничиваются оценкой соблюдения обязательных требований, в отношении которых определен в настоящем проверочном листе список контрольных вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований.

3 Положение о федеральном государственном ветеринарном контроле (надзоре), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 30 июня 2021 г. № 1097 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2021, № 28 (часть II), ст. 5527).

4 В случае проведения контрольного (надзорного) мероприятия несколькими инспекторами в составе группы инспекторов указывается руководитель группы инспекторов.

\* подлежит обязательному заполнению в случае заполнения графы "неприменимо"

\_\_\_\_\_  
инициалы, фамилия, должность инспектора(-ов)  
в соответствии с пунктом 9 настоящей формы

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(дата)

Приложение № 9

к приказу Россельхознадзора

от 3 февраля 2022 г. № 163

ФОРМА

поле для нанесения QR-кода 1

Проверочный лист

(список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемый Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору и ее территориальными органами при осуществлении федерального государственного ветеринарного контроля (надзора) за соблюдением обязательных требований при осуществлении деятельности на объектах по убою животных, производству, перемещению, переработке, хранению, реализации и (или) обороту подконтрольных товаров, включенных 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" 2

Настоящая форма проверочного листа (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), используемая Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору и ее территориальными органами при осуществлении федерального государственного ветеринарного контроля (надзора) за соблюдением обязательных требований при осуществлении деятельности на объектах по убою животных, производству, перемещению, переработке, хранению, реализации и (или) обороту подконтрольных товаров, включенных 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".

1. Наименование территориального органа Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору:

\_\_\_\_\_.

2. Наименование и реквизиты нормативного правового акта об утверждении формы проверочного листа:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

3. Вид контрольного (надзорного) мероприятия:

\_\_\_\_\_.

4. Объект контроля (надзора), в отношении которого проводится контрольное (надзорное)

мероприятие

---

5. Фамилия, имя и отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя, его идентификационный номер налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер индивидуального предпринимателя, адрес регистрации по месту жительства индивидуального предпринимателя, наименование юридического лица, его идентификационный номер налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер, адрес юридического лица (его филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений) в пределах места нахождения юридического лица:

---

6. Место (места) проведения контрольного (надзорного) мероприятия с заполнением проверочного листа:

---

7. Реквизиты решения о проведении контрольного (надзорного) мероприятия, подписанного руководителем, заместителем руководителя территориального органа Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору:

---

(дата и номер документа, должность, фамилия и инициалы должностного лица, подписавшего документ)

8. Учетный номер контрольного (надзорного) мероприятия:

---

9. Должность, фамилия и инициалы должностного лица (лиц) территориального органа Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, в должностные обязанности которого(-ых) в соответствии с Положением о федеральном государственном ветеринарном контроле (надзоре) 3 , должностным регламентом или должностной инструкцией входит осуществление полномочий по данному виду контроля (надзора), в том числе проведение профилактических мероприятий и контрольных (надзорных) мероприятий (далее - инспектор(-ы) 4 ), проводящего(-щих) контрольное (надзорное) мероприятие и заполняющего(-щих) проверочный лист:

---

10. Список контрольных вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований:

№

п/п

Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований

Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования

Ответы на вопросы, отражающие содержание обязательных требований

"да"

"нет"

"неприменимо"

"примечание"\*

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

1. Имеется ли у проверяемого лица заключение органа федерального государственного ветеринарного контроля (надзора) о соответствии размещения на земельном участке зданий (строений, сооружений), предназначенных для производства и хранения продуктов животноводства, ветеринарным нормам и правилам? 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)
2. Обеспечивают ли помещения, предназначенные для временного или постоянного содержания животных, по своей площади и оборудованию благоприятные условия для их здоровья? Статья 13 Закона Российской Федерации о ветеринарии
3. Обеспечены ли животные кормами и водой соответствующими ветеринарно-санитарным требованиям и нормам и безопасными для их здоровья и окружающей среды? Статья 13 Закона Российской Федерации о ветеринарии
4. Осуществляется ли перевозка или перегон животных по согласованным с органами, осуществляющими федеральный государственный ветеринарный контроль (надзор), маршрутам и с соблюдением требований по предупреждению возникновения и распространения болезней животных? Статья 13 Закона Российской Федерации о ветеринарии
5. Допускаются ли к производству корма, кормовые добавки, в том числе нетрадиционные, только при наличии сертификата соответствия или декларации о соответствии, предусмотренных законодательством Российской Федерации о техническом регулировании? Статья 13 Закона Российской Федерации о ветеринарии
6. Допускаются ли к применению корма, кормовые добавки, в том числе нетрадиционные, только при наличии сертификата соответствия или декларации о соответствии, предусмотренных законодательством Российской Федерации о техническом регулировании? Статья 13 Закона Российской Федерации о ветеринарии
7. Обеспечено ли соответствие продуктов животноводства по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы установленным требованиям безопасности? Статья 15 Закона Российской Федерации о ветеринарии
8. Происходят ли продукты животноводства из благополучной по заразным болезням животных территории? Статья 15 Закона Российской Федерации о ветеринарии
9. Осуществляет ли контролируемое лицо хозяйственные и ветеринарные мероприятия, обеспечивающие предупреждение болезней животных? Статья 18 Закона Российской Федерации о ветеринарии
10. Осуществляет ли контролируемое лицо хозяйственные и ветеринарные мероприятия, обеспечивающие безопасность в ветеринарно-санитарном отношении продуктов животноводства? Статья 18 Закона Российской Федерации о ветеринарии
11. Содержатся ли в надлежащем состоянии животноводческие помещения и сооружения для хранения кормов и переработки продуктов животноводства? Статья 18 Закона Российской Федерации о ветеринарии
12. Обеспечено ли не допущение загрязнения окружающей среды отходами животноводства? Статья 18 Закона Российской Федерации о ветеринарии
13. Соблюдены ли зоогигиенические и ветеринарно-санитарные требования при размещении, строительстве, вводе в эксплуатацию объектов, связанных с содержанием животных, переработкой, хранением и реализацией продуктов животноводства? Статья 18 Закона Российской Федерации о ветеринарии
14. Предоставляются ли специалистам в области ветеринарии, являющимся уполномоченными

лицами органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, по их требованию животные для осмотра?Статья 18 Закона Российской Федерации о ветеринарии

15.Извещаются ли немедленно специалисты в области ветеринарии, являющиеся уполномоченными лицами органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, о всех случаях внезапного падежа или одновременного массового заболевания животных, а также об их необычном поведении?Статья 18 Закона Российской Федерации о ветеринарии

16.Приняты ли меры по изоляции животных, подозреваемых в заболевании, до прибытия специалистов в области ветеринарии, являющихся уполномоченными лицами органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации?Статья 18 Закона Российской Федерации о ветеринарии

17.Соблюдаются ли установленные ветеринарно-санитарные правила:Статья 18 Закона Российской Федерации о ветеринарии

17.1.перевозки животных?

17.2.убоя животных?

17.3.переработки продуктов животноводства?

17.4.хранения продуктов животноводства?

17.5.реализации продуктов животноводства?

18.Выполняются ли указания специалистов в области ветеринарии, являющихся уполномоченными лицами органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, о проведении мероприятий по профилактике болезней животных и борьбе с этими болезнями?Статья 18 Закона Российской Федерации о ветеринарии

19.Обеспечивается ли проведение ветеринарно-санитарной экспертизы?Статья 21 Закона Российской Федерации о ветеринарии

20.Обеспечен ли запрет на реализацию и использование для пищевых целей мяса, мясных и других продуктов убоя (промысла) животных, молока, молочных продуктов, яиц, иной продукции животного происхождения, кормов и кормовых добавок растительного происхождения и продукции растительного происхождения непромышленного изготовления, не подвергнутых в установленном порядке ветеринарно-санитарной экспертизе?Статья 21 Закона Российской Федерации о ветеринарии

21.Обеспечено ли проверяемым лицом оформление ветеринарных сопроводительных документов (далее - ВСД) при:Пункт 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных Приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 (Зарегистрирован Минюстом России 30.12.2016 Регистрационный № 45094), (далее - Правила оформления ВСД)

21.1.производстве партии подконтрольного товара (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами)?

21.2.перемещении (перевозке) подконтрольного товара (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами)?

21.3.переходе права собственности на подконтрольный товар (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью)?

22.Обеспечено ли оформление ВСД в течение 1 рабочего дня при отсутствии необходимости проведения лабораторных исследований, осмотра, ветеринарно-санитарной экспертизы подконтрольных товаров?Пункт 6 Правила оформления ВСД

23.Обеспечено ли оформление ВСД в течение 1 рабочего дня после получения результатов лабораторных исследований от лабораторий (испытательных центров), осмотра, ветеринарно-

санитарной экспертизы подконтрольных товаров?

24.Подтверждает ли владелец (перевозчик) подконтрольного товара оформление ВСД в электронной форме путем:пункт 10 Правила оформления ВСД

24.1.представления номера электронного ВСД, оформленного на подконтрольный товар?

24.2.предъявления соответствующего двумерного матричного штрихового кода ВСД, сформированного федеральной государственной системой в области ветеринарии?

24.3.представления распечатки формы для печати оформленного в электронной форме ВСД?

25.Осуществляется ли владельцем подконтрольного товара гашение ВСД на транспортную партию подконтрольного товара, перемещаемого со сменой владельца (перевозчика) или без смены владельца (перевозчика), в течение 1 рабочего дня после доставки и приемки подконтрольного товара в месте назначения?пункт 52 Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме утвержденного приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 (далее - Порядок)

26.Осуществляется ли владельцем подконтрольного товара гашение ВСД на транспортную партию подконтрольного товара, собственность на которую передается без перемещения товара, в течение 1 рабочего дня после перехода права собственности?пункт 53 Порядка

27.Обеспечено ли соответствие подконтрольного товара ВСД, исключающее оформление на бумажном носителе, заполнение разными чернилами, исправления, неясный оттиск печати, отсутствие печати, отсутствие подписи, отсутствие полного наименования должности, отсутствие указания фамилии, инициалов специалиста подписавшего ветеринарный сертификат, отсутствие указания всех требуемых сведений, в том числе даты их выдачи, которые являются недействительными?пункт 7 Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях, утвержденного приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589

28.Принимается ли владельцем для переработки и реализации подконтрольный товар:

28.1.без ВСД?

28.2.сопровождаемый недействительным ВСД?

29.Обеспечивается ли владельцем (перевозчиком) подконтрольного товара в случае отсутствия на подконтрольный товар ВСД или сопровождаемый недействительным ВСД изолированное хранение подконтрольного товара до предъявления ВСД?

30.Сопровождаются ли подконтрольные товары при ввозе, транзите, а также при перемещении внутри Евразийского экономического союза с территории одного государства-члена на территорию другого государства-члена в течение всего времени транспортировки ветеринарными сертификатами, выданными должностными лицами уполномоченных органов государства-члена и компетентными органами стран-экспортеров?Пункт 3.7 Положения о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля (надзора) на таможенной границе Евразийского экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического союза утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317

31.Получено ли заблаговременно разрешение на транзит через третьи государства (за пределами государств-членов) осуществляется владельцем подконтрольного товара?Пункт 7.7 Положения о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору) утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317

32.Обеспечена ли утилизация (уничтожение) или возврат грузоотправителю (экспортеру) подконтрольного товара, владелец которого не смог подтвердить его происхождение документами, удостоверяющими безопасность в ветеринарно-санитарном отношении?Пункт 9.3 Положения о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору) утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317

33. Обеспечен ли вывоз подконтрольных товаров, ввоз которых на территорию Евразийского экономического союза не разрешен, в установленные законодательством государств-членов сроки? Пункт 9.4 Положения о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору) утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317
34. Обеспечено ли перевозка подконтрольных товаров с территории одного государства-члена на территорию другого государства-члена (если иное не предусмотрено настоящими Требованиями) в сопровождении ветеринарного сертификата, выдаваемого уполномоченными органами государств-членов по единым формам, утвержденным Евразийской экономической комиссией? Абзац 8 Общих положений Единых ветеринарных (ветеринарно-санитарных) требований, предъявляемых к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору) утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317
35. Идентифицированы ли ввозимые на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещаемые между государствами-членами животные индивидуальным или групповым способом? Абзац 9 Общих положений Единых ветеринарных (ветеринарно-санитарных) требований, предъявляемых к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору) утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317
36. Исключено ли получение ввозимыми из третьих стран и (или) перемещаемые между государствами-членами продуктивными животными получение кормов, содержащих компоненты от жвачных животных, за исключением компонентов, использование которых допускается Кодексом здоровья наземных животных МЭБ? Абзац 10 Общих положений Единых ветеринарных (ветеринарно-санитарных) требований, предъявляемых к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору) утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317
37. Исключено ли воздействие на продуктивных животных, ввозимых из третьих стран и (или) перемещаемых между государствами-членами, натуральными или синтетическими эстрогенными, гормональными веществами и тиреостатическими препаратами, за исключением профилактических и лечебных мероприятий? Абзац 11 Общих положений Единых ветеринарных (ветеринарно-санитарных) требований, предъявляемых к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору) утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317
38. Обеспечено ли карантинирование животных, ввозимых из третьих стран или перемещаемых между государствами-членами сроком не менее 21 дня, если иное не предусмотрено ветеринарными требованиями по конкретному виду животных? Абзац 12 Общих положений Единых ветеринарных (ветеринарно-санитарных) требований, предъявляемых к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору) утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317
39. Обеспечивает ли контролируемое лицо перемещение биологических отходов к местам их хранения, переработки или утилизации (далее - перемещение биологических отходов), если иное не установлено Правилами: Пункт 3 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов, утвержденных приказом Минсельхоза России от 26.10.2020 № 626 (Зарегистрировано в Минюсте России 29.10.2020, регистрационный № 60657) (далее - Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов)
- 39.1. в закрытых емкостях, устойчивых к:
- 39.1.1. механическому воздействию?
- 39.1.2. воздействию:
- 39.1.2.1. моющих средств?
- 39.1.2.2. дезинфицирующих средств?
- 39.1.3. оснащенных крышками или другими средствами защиты, конструкция которых не допускает их самопроизвольного открывания?
- 39.2. или в одноразовых полиэтиленовых или пластиковых пакетах, устойчивых к прокалыванию

(далее - емкости для биологических отходов),

40.Обеспечивает ли контролируемое лицо использование емкости для биологических отходов с надписью "умеренно опасные биоотходы" для перемещения:Пункт 4 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов

40.1трупов животных, мертворожденных, абортированных плодов животных, органов, тканей животных или их фрагментов, образовавшихся в ходе ветеринарных манипуляций, ветеринарно-биологических экспериментов, патологоанатомического вскрытия трупов животных и ихтиопатологических исследований?

40.2остатков проб патологического и биологического материала животных, проб продукции животного происхождения после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, проб патологического и биологического материала животных или продукции животного происхождения, непригодных для лабораторных исследований или для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы?

40.3отходов инкубации и рыбопосадочного материала?

40.4кормов и кормовых добавок животного происхождения, непригодных для кормления (поения) животных?

40.5отходов убоя животных?

40.6отходов, получаемых при переработке сырья животного происхождения, за исключением отходов, включенных в Федеральный классификационный каталог отходов, утвержденный приказом Росприроднадзора от 22 мая 2017 г. № 242 (зарегистрирован Минюстом России 8 июня 2017 г., регистрационный № 47008), с изменениями, внесенными приказами Росприроднадзора от 20 июля 2017 г. № 359 (зарегистрирован Минюстом России 1 сентября 2017 г., регистрационный № 39070), от 28 ноября 2017 г. № 566 (зарегистрирован Минюстом России 24 января 2018 г., регистрационный № 49762), от 2 ноября 2018 г. № 451 (зарегистрирован Минюстом России 26 ноября 2018 г., регистрационный № 52788) (далее - умеренно опасные биологические отходы)?

41.Обеспечивает ли контролируемое лицо использование емкости для биологических отходов с надписью "особо опасные биоотходы" для перемещения биологических отходов, предусмотренных в абзаце первом настоящего пункта:Пункт 4 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов

41.1.и контаминированных и/или инфицированных возбудителями африканской чумы свиней, бешенства, блютанга, высокопатогенного гриппа птиц, гриппа лошадей, губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота, оспы овец и коз, сапа, скрепи овец и коз, сибирской язвы, трихинеллеза, туляремии, чумы крупного рогатого скота, чумы мелких жвачных животных, эмфизематозного карбункула (эмкара), ящура?

41.2.и контаминированных и/или инфицированных возбудителями болезней животных, впервые выявленными на территории Российской Федерации?

41.3.в отношении которых невозможно подтвердить их происхождение, или владелец которых не установлен (далее - особо опасные биологические отходы)?

42.Обеспечивает ли контролируемое лицо при перемещении биологических отходов:Пункт 5 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов

42.1.заполнение полиэтиленовых и пластиковых пакетов не более чем на 3/4?

42.2.закрытие полиэтиленовых и пластиковых пакетов с помощью бирок-стяжек или другим способом, исключающим высыпание, утечку биологических отходов?

43.Обеспечивает ли контролируемое лицо осуществление перевозки биологических отходов, предназначенных для перемещения, способами, исключающими вытекание (высыпание) биологических отходов?Пункт 6 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов

44.Обеспечивает ли контролируемое лицо устойчивость кузова транспортного средства, в котором

осуществляется перевозка биологических отходов, к воздействию:Пункт 7 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов

44.1.моющих средств?

44.2.дезинфицирующих средств?

45.Обеспечивает ли контролируемое лицо перемещение трупов животных, масса каждого из которых составляет более 25 кг, за исключением трупов животных, загрязненных возбудителями сибирской язвы, чумы крупного рогатого скота, без использования емкостей для биологических отходов:Пункт 8 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов

45.1.в кузовах транспортных средств, соответствующих требованиям пункта 7 Правил?

45.2.накрытых тентами или иными приспособлениями, препятствующими их выпадению из транспортных средств?

45.3.с соблюдением условий, указанных в пункте 6 Правил?

46.Подвергается ли контролируемым лицом дезинфекции после каждого случая перемещения биологических отходов с использованием 4-процентного раствора едкого натра, или 3-процентного раствора формальдегида, или раствора препаратов, содержащих не менее 3% активного хлора, при норме расхода жидкости 0,5 л на 1 м<sup>2</sup>, или другого дезинфицирующего средства, обладающего инактивирующим действием в отношении возбудителей особо опасных болезней животных, включенных в перечень заразных, в том числе особо опасных, болезней животных, по которым могут устанавливаться ограничительные мероприятия (карантин), утвержденный приказом Минсельхоза России от 19 декабря 2011 г. № 476?Пункт 9 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов

46.1.кузов транспортного средства, используемого для перемещения биологических отходов?

46.2.емкости для биологических отходов?

46.3.тенты или иные приспособления, используемые для накрывания биологических отходов при их перемещении?

46.4.инвентарь, используемый при перемещении биологических отходов?

47.Исключается ли контролируемым лицом перемещение биологических отходов в одном транспортном средстве совместно с другими грузами?Пункт 10 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов

48.Обеспечивается ли контролируемым лицом наличие ветеринарных сопроводительных документов при перемещении биологических отходов, включенных в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 г. № 639, оформление ветеринарных сопроводительных документов не требуется?Пункт 11 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов

49.Обеспечивает ли контролируемое лицо хранение биологических отходов в емкостях для биологических отходов, расположенных в помещениях для хранения биологических отходов, оборудованных:Пункт 12 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов

49.1.запирающими устройствами для предотвращения доступа к биологическим отходам посторонних лиц и животных?

49.2.охладительным или морозильным оборудованием, укомплектованным термометрами (термографами, терморегистраторами) (далее - помещения для хранения биологических отходов), если иное не установлено пунктом 13 Правил?

50.Обеспечено ли контролируемым лицом хранение умеренно опасных биологических отходов в емкостях для биологических отходов, расположенных в холодильниках, оборудованных:Пункт 13 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов

- 50.1.запирающими устройствами для предотвращения доступа к биологическим отходам посторонних лиц и животных?
- 50.2.термометрами (термографами, терморегистраторами)?
- 51.Обеспечено ли контролируемым лицом в помещениях для хранения биологических отходов выполнение из устойчивых к воздействию дезинфицирующих средств материалов:Пункт 14 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов
- 51.1стен?
- 51.2перегородок?
- 51.3потолка?
- 51.4пола?
- 52.Исключается ли контролируемым лицом наличие деревянных неокрашенных поверхностей на:Пункт 14 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов
- 52.1.внутренних поверхностях помещения для хранения биологических отходов?
- 52.2.инвентаре в них?
- 53.Исключается ли контролируемым лицом хранение биологических отходов в одном помещении с:Пункт 15 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов
- 53.1.продукцией животного происхождения?
- 53.2.кормами и кормовыми добавками для животных?
- 54.Обеспечено ли контролируемым лицом хранение биологических отходов при температуре:Пункт 17 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов
- 54.1.от 4 до 0°C - до 2 суток?
- 54.2.от минус 1 до минус 7°C - до 3 суток?
- 54.3.от минус 8 до минус 10°C - до 7 суток?
- 54.4.от минус 11 до минус 17°C - до 30 суток?
- 54.5.от минус 18°C и ниже - до 12 месяцев?
- 55.Обеспечивает ли контролируемое лицо в случае хранения умеренно опасных биологических отходов, образовавшихся на территории личных подсобных хозяйств, крестьянских (фермерских) хозяйств, хозяйств индивидуальных предпринимателей, организаций, осуществляющих разведение и содержание животных (далее - хозяйства), размещение емкостей для биологических отходов на территории хозяйства без учета положений, предусмотренных пунктами 12 - 17 Правил:Пункт 18 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов
- 55.1в течение не более чем 39 часов с момента их образования?
- 55.2.на площадке для временного хранения биологических отходов:
- 55.2.1.оборудованной навесом?
- 55.2.2.с покрытием:
- 55.2.2.1.твердым?
- 55.2.2.2.влагонепроницаемым?
- 55.2.2.3.с уклонами, обеспечивающими стоки и отвод сточных вод и атмосферных осадков?
- 56.Обеспечено ли контролируемым лицом в случае наличия площадки для временного хранения биологических отходов:Пункт 18 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов
- 56.1.ее расположение:
- 56.2.на границе территории хозяйства?
- 56.3.с подветренной стороны по отношению к местам для содержания животных?
- 56.4.наличие у нее подъездных путей?
- 57.Допускается ли контролируемым лицом переработка умеренно опасных биологических отходов

только в целях производства кормов и кормовых добавок для животных, удобрений, биогаза и другой продукции технического назначения?Пункт 19 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов

58.Обеспечена ли контролируемым лицом переработка умеренно опасных биологических отходов, загрязненных возбудителями болезней животных, соблюдении режимов, обеспечивающих инактивацию возбудителей болезней животных?Пункт 20 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов

59.Исключается ли контролируемым лицом переработка особо опасных биологических отходов?Пункт 21 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов

60.Обеспечен ли контролируемым лицом ввоз в хозяйства умеренно опасных биологических отходов для хранения, переработки и (или) утилизации только с территории хозяйств, расположенных в регионе со статусом "благополучный регион" 2 по заразным болезням животных?Пункт 22

Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов

61.Обеспечено ли контролируемым лицом расположение мест хранения, переработки и утилизации ввезенных биологических отходов на расстоянии не менее 1000 м от мест содержания животных и (или) хранения продукции животного происхождения?Пункт 22 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов

62.Обеспечено ли контролируемым хозяйством, осуществляющим убой животных, юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, в процессе деятельности которых образуются умеренно опасные биологические отходы, в случае переработки умеренно опасных биологических отходов:Пункт 23 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов

62.1.их предварительное измельчение?

62.2.последующая проварка в котлах или иных емкостях не менее 2 часов при температуре не менее 100°С?

62.3.использование полученной продукции в течение 12 часов с момента приготовления для кормления животных, за исключением крупного рогатого скота, овец, коз, или направляется на переработку и (или) на утилизацию?

63.Обеспечена ли контролируемым лицом утилизация умеренно опасных биологических отходов одним из следующих путей:Пункт 24 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов

63.1.сжигание в печах (крематорах, инсинераторах) или под открытым небом в траншеях (ямах) до образования негорючего остатка?

63.2.захоронение в скотомогильниках или отдельно стоящих биотермических ямах, строительство и ввод в эксплуатацию которых осуществлены до 31 декабря 2020 г. включительно?

64.Обеспечена ли контролируемым лицом утилизация особо опасных биологических отходов:Пункт 25 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов

64.1.под наблюдением специалиста в области ветеринарии, являющегося уполномоченным лицом органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации (далее - государственный специалист в области ветеринарии)?

64.2.путем сжигания в печах (крематорах, инсинераторах) или под открытым небом в траншеях (ямах) до образования негорючего остатка?

65.В случае осуществления контролируемым лицом отгонного животноводства, включая оленеводство, в районах Крайнего Севера, перечень которых устанавливается Правительством Российской Федерации, обеспечено ли контролируемым лицом сжигание биологических отходов, образующихся при в результате указанной деятельности под открытым небом в траншеях (ямах) под наблюдением государственного специалиста в области ветеринарии?Пункт 26 Ветеринарных правил

перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов

66.Обеспечены ли контролируемым лицом способы устройства и размеры траншей (ям) для сжигания биологических отходов, обеспечивающие нахождение продуктов сжигания биологических отходов в пределах траншеи (ямы)?Пункт 27 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов

67.Обеспечено ли контролируемым лицом закапывание золы и других негорючих остатков в той же траншее (яме), в которой проводилось сжигание биологических отходов?Пункт 28 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов

68.Обеспечена ли контролируемым лицом утилизация умеренно опасных биологических отходов путем захоронения в скотомогильниках или отдельно стоящих биотермических ямах:Пункт 29 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов

68.1.под наблюдением государственного специалиста в области ветеринарии?

68.2.в скотомогильниках или отдельно стоящих биотермических ямах, соответствующих требованиям, указанным в пункте 24 Правил?

68.3.при соблюдении условий, обеспечивающих:

68.3.1.изоляцию захораниваемых умеренно опасных биологических отходов от объектов внешней среды (почвы, воды)?

68.3.2.недопущение к ним посторонних физических лиц и животных?

69.Обеспечено ли контролируемым лицом повторное захоронение умеренно опасных биологических отходов в скотомогильнике или отдельно стоящей биотермической яме:Пункт 31 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов

69.1.не ранее, чем через 2 года после последнего захоронения биологических отходов?

69.2.после исключения возбудителя сибирской язвы в пробах гумированного остатка, отобранных по всей глубине ямы через каждые 0,25 м?

70.Обеспечено ли контролируемым лицом при повторном захоронении умеренно опасных биологических отходов в скотомогильнике или отдельно стоящей биотермической яме захоронение гумированного остатка на территории скотомогильника или отдельно стоящей биотермической ямы в землю?Пункт 31 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов

71.Исключается ли контролируемым лицом на территории скотомогильника и отдельно стоящей биотермической ямы:Пункт 32 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов

71.1.выпас скота?

71.2.кошение травы?

71.3.перемещение земли и гумированного остатка за пределы скотомогильника и отдельно стоящей биотермической ямы?

72.Исключается ли контролируемым лицом:Пункт 33 Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов

72.1захоронение биологических отходов в землю?

72.2вывоз их на свалки?

72.3сброс в:

72.3.1бытовые мусорные контейнеры?

72.3.2в поля, леса, овраги?

72.3.3водные объекты, если иное не установлено правилами рыболовства, утвержденными федеральным органом исполнительной власти в области рыболовства в соответствии со статьей 43.1 Федерального закона от 20 декабря 2004 г. № 166-ФЗ "О рыболовстве и сохранении водных биологических ресурсов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2004, № 52, ст. 5270; 2018, № 53, ст. 8401)?

73.Обеспечивает ли контролируемый владелец некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами:Пункт 3 Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 07.10.2020 № 1612 (далее - Положение о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и опасных пищевых продуктов)

73.1.изъятие их из обращения самостоятельно или на основании предписания органов государственного надзора и контроля?

73.2.их временное хранение?

74.Обеспечены ли контролируемым лицом условия временного хранения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, в течение срока, необходимого для проведения их экспертизы, утилизации или уничтожения, исключающие возможность несанкционированного доступа к таким пищевым продуктам, материалам и изделиям?Пункт 4 Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и опасных пищевых продуктов

72.Обеспечено ли контролируемым лицом ведение учета находящихся на временном хранении некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, в бумажном или электронном виде отдельно от учета качественной и безопасной пищевой продукции, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами?Пункт 5 Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и опасных пищевых продуктов

76.Обеспечено ли контролируемым лицом в целях:Пункт 6 Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и опасных пищевых продуктов

76.1.определения возможности утилизации или уничтожения изъятых из обращения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, во всех случаях, за исключением случаев, указанных в пунктах 7 и 8 настоящего Положения, проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы?

76.2.утилизации некачественных пищевых продуктов для последующего использования в качестве корма для сельскохозяйственных животных проведение ветеринарно-санитарной экспертизы?

77.Обеспечено ли контролируемым лицом перед уничтожением некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, которые содержат в своем составе загрязнители, приведение их в состояние, не пригодное для любого их использования и применения, а также исключающее неблагоприятное воздействие их на человека, животных и окружающую среду?Пункт 14 Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и опасных пищевых продуктов

78.Обеспечено ли контролируемым лицом уничтожение некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, любым технически доступным способом с соблюдением требований нормативных и технических документов по охране окружающей среды?Пункт 15 Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и опасных пищевых продуктов

79.Обеспечено ли контролируемым лицом уничтожение некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, в отношении которых по результатам экспертизы было установлено, что они представляют опасность возникновения и распространения заболеваний или отравлений людей и животных, а также опасность загрязнения

окружающей среды, в присутствии представителя органа государственного надзора, вынесшего предписание об уничтожении таких некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий (при этом присутствие такого представителя может быть обеспечено в том числе дистанционно посредством видеосвязи)? Пункт 16 Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и опасных пищевых продуктов

80. Исключается ли из обращения и производства (изготовления) пищевой продукции переработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения: пункт 5 статьи 7 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)

80.1. не соответствующее по органолептическим показателям?

80.2. содержащее средства консервирования?

80.3. обработанное красителями и ароматизаторами, ионизирующим облучением (мясо птицы, кроликов и конины) или ультрафиолетовыми лучами?

80.4. мясо и продукты убоя, полученные от туш с остатками внутренних органов, мясо с кровоизлияниями в тканях, неудаленными абсцессами, с личинками оводов и других насекомых, поврежденное и (или) загрязненное грызунами, с механическими примесями, а также с несвойственными мясу цветом, запахом, вкусом (рыбы, лекарственных средств, трав и др.)?

80.5. охлажденное мясо, мясо птицы, имеющее в любой точке измерения температуру выше плюс 4°C?

80.6. замороженное мясо (за исключением мяса кроликов), имеющее в любой точке измерения температуру выше минус 8°C, замороженное мясо птицы и мясо кроликов, имеющее в любой точке измерения температуру выше минус 12°C (температура хранения мяса должна быть не выше минус 18°C)?

80.7. замороженное мясо и мясо птицы, подвергнутое размораживанию в период хранения?

80.8. натуральный мед и продукты пчеловодства, содержащие ветеринарные лекарственные средства (свыше предела обнаружения метода определения) группы имидазолов (метронидазол, диметридазол, ронидазол, клотримазол, аминитризол, тинидазол), и (или) группы нитрофуранов и их метаболитов (включая фуразолидон и фурацилин), дапсон, колхицин, аминазин и их аналоги, и (или) другие установленные актами органов Евразийского экономического союза и применяемые для обработки пчел препараты, наличие остаточных количеств которых не допускается, а также препараты кумафос (более 100 мкг/кг) и амитраз (более 200 мкг/кг)?

81. Обеспечено ли получение переработанного продовольственного (пищевое) сырья животного происхождения от убоя крупного и мелкого рогатого скота, которые не получали корма животного происхождения, содержащие белки жвачных животных, за исключением веществ, рекомендованных Кодексом здоровья наземных животных Всемирной организации здравоохранения животных? пункт 5 статьи 7 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

82. Прошли ли объекты аквакультуры, выращенные в установках замкнутого водоснабжения необходимую передержку?

83. Прошли ли двустворчатые моллюски, иглокожие, оболочники и морские гастроподы необходимую выдержку в распределительно-очистительных центрах?

84. Осуществляются ли процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям безопасности пищевой продукции? пункт 1 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

85. Разработаны ли 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
86. Внедрены ли 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
87. Поддерживаются ли 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
88. Применяется ли 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
89. Применяются ли последовательность и поточность технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции? подпункт 2 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции
90. Определены ли 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
91. Проводится ли контроль за продовольственным (пищевым) сырьем, используемым при производстве (изготовлении) пищевой продукции? подпункт 4 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции
92. Проводится ли контроль за технологическими средствами, используемыми в процессе производства (изготовления) пищевой продукции? подпункт 4 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции
93. Проводится ли контроль за упаковочными материалами, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции? подпункт 4 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции
94. Проводится ли контроль за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля? подпункт 4 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции
95. Проводится ли при производстве (изготовлении) пищевой продукции контроль за функционированием технологического оборудования? подпункт 5 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции
96. Обеспечивается ли при производстве (изготовлении) пищевой продукции документирование информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции? подпункт 6 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции
97. Соблюдаются ли при производстве (изготовлении) пищевой продукции условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции? подпункт 7 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции
98. Обеспечивается ли 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
99. Обеспечивается ли 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

100.Обеспечивается ли 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

101.Обеспечивается ли прослеживаемость пищевой продукции?подпункт 12 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

102.Внедрены ли 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

103.Осуществляется ли организация обеспечения безопасности и проведение контроля в процессе производства (изготовления) пищевой продукции самостоятельно и (или) с участием третьей стороны?пункт 2 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

104.Определены ли для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:пункт 3 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

104.1.перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям?подпункт 1 пункта 3 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

104.2.перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления)?подпункт 2 пункта 3 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

104.3.параметры технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части)?подпункт 2 пункта 3 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

104.4.параметры (показатели) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль?подпункт 2 пункта 3 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

104.5.предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках?подпункт 3 пункта 3 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

104.6.порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления)?подпункт 4 пункта 3 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

104.7.порядок действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений?подпункт 5 пункта 3 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

104.8.периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям?подпункт 6 пункта 3 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

104.9.периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений?подпункт 7 пункта 3 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

104.10.периодичность проведения чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?подпункт 1 пункта 3 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

104.11.меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных?подпункт 8 пункта 3 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

105.Осуществляется ли 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

106. Осуществляется ли хранение 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

107. Осуществляется ли хранение документов, подтверждающих безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, в течение трех лет со дня их выдачи? пункт 4 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

108. Предусмотрен ли запрет о приеме пищи непосредственно в производственных помещениях? пункт 5 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

109. Обеспечивается ли 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

109.1. предварительного медицинского осмотра при поступлении на работу?

109.2. периодических медицинских осмотров?

110. Обеспечивается ли для обеспечения производства (изготовления) безопасной пищевой продукции достаточное количество: пункт 1 статьи 12 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

110.1. холодной и горячей воды?

110.2. пара?

110.3. льда?

111. Обеспечивается ли 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

112. Исключается ли использование пара в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующего с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, как источника загрязнения пищевой продукции?

113. Обеспечивается ли изготовления льда из питьевой воды, используемого в производстве (изготовлении) пищевых продуктов?

114. Предусматривается ли наличие признаков, позволяющих отличать трубопроводы для питьевой воды и использование воды, не соответствующей требованиям к питьевой воде (в производственных процессах, не связанных непосредственно с производством (изготовлением) пищевой продукции)? пункт 3 статьи 12 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

115. Обеспечивается ли прослеживаемость продовольственного (пищевого) сырья, используемого при производстве (изготовлении) пищевой продукции и его соответствие установленным требованиям? пункт 1 статьи 13 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

116. Обеспечивается ли использование продовольственного (пищевого) сырья растительного происхождения для производства (изготовления) пищевой продукции при наличии информации о применении пестицидов при выращивании соответствующих растений, фумигации производственных помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений? пункт 2 статьи 13 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

117. Обеспечивается ли получение (использование) переработанного продовольственного

(пищевого) сырья от продуктивных животных, которые подвергались воздействию ветеринарных лекарственных препаратов (натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антимикробных и других ветеринарных лекарственных препаратов), при условии соблюдения сроков выведения таких препаратов из организма животных, установленных инструкциями по применению ветеринарных лекарственных препаратов (с учетом максимально длительного срока в случае их совместного применения)? пункт 3 статьи 13 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

118. Обеспечиваются ли при производстве (изготовлении) пищевой продукции хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ? пункт 4 статьи 13 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

119. Предусматривается ли планировка производственных помещений, обеспечивающая: пункт 1 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

119.1. возможность осуществления поточности технологических операций, исключающей встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря?

119.2. предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?

119.3. защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов и насекомых?

119.4. возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений?

119.5. необходимое пространство для осуществления технологических операций?

119.6. защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений?

119.7. условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции?

120. Обеспечено ли оборудование производственных помещений: пункт 2 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

120.1. средствами естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции?

120.2. естественным или искусственным освещением?

120.3. туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенными умывальниками с устройствами для мытья рук?

120.4. умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук?

121. Обеспечивается ли доступ к фильтрам и другим частям систем вентиляции, требующим чистки или замены?

122. Обеспечивается ли в производственных помещениях, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции запрет на хранение личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала? пункт 3 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

123. Обеспечивается ли запрет на хранение любых веществ и материалов, не используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования? пункт 4 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

124. Обеспечивается ли покрытие поверхности полов производственных помещений из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, предусматривающих мытье и, при необходимости, дезинфекцию и надлежащий дренаж? пункт 5 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции
125. Обеспечивается ли покрытие поверхности стен производственных помещений из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции?
126. Обеспечено ли уменьшение конденсации влаги, предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или внутренних поверхностей крыш и конструкций, находящихся над производственными помещениями?
127. Обеспечивается ли оборудование открывающихся внешних окон (фрамуг) легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых?
128. Обеспечивается ли покрытие дверей производственных помещений гладкими, неабсорбирующими материалами?
129. Обеспечено ли в производственных помещениях канализационное оборудование спроектированное и выполненное так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции? пункт 7 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции
130. Устанавливается ли запрет на проведение ремонта производственных помещений одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях? пункт 8 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции
131. Обеспечивается ли в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, использование технологического оборудования и инвентаря, контактирующего с пищевой продукцией, которые: пункт 1 статьи 15 регламента ТС о безопасности пищевой продукции
- 131.1. имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям?
- 131.2. дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию?
- 131.3. изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией?
132. Обеспечено ли оснащение технологического оборудования, если это необходимо, соответствующими контрольными приборами? пункт 2 статьи 15 регламента ТС о безопасности пищевой продукции
133. Обеспечено ли выполнение рабочих поверхностей технологического оборудования и инвентаря, контактирующих с пищевой продукцией, из неабсорбирующих материалов? пункт 3 статьи 15 регламента ТС о безопасности пищевой продукции
134. Обеспечивается ли регулярное удаление из производственных помещений отходов, образующихся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции? пункт 1 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции
135. Обеспечивается ли деление отходов, образующихся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, на: пункт 2 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции
- 135.1. отходы, состоящие из животных тканей?
- 135.2. отходы жизнедеятельности продуктивных животных?
- 135.3. иные отходы (твердые отходы, мусор)?
136. Обеспечивается ли размещение отходов отдельно, в соответствии с категорией, в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости? пункт 3 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции
137. Предусматриваются ли конструктивные характеристики емкостей, обеспечивающие возможность: пункт 4 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

137.1их очищения и (или) мойки?

137.2.защиту от проникновения в них животных?

138.Исключается ли загрязнение пищевой продукции, окружающей среды, возникновение угрозы жизни и здоровью человека при удалении и уничтожении отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции?пункт 5 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

139.Осуществляется ли перевозка (транспортирование) пищевой продукции транспортными средствами в соответствии с условиями:пункт 1 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

139.1перевозки (транспортирования), установленными изготовителями?

139.2.хранения пищевой продукции, установленными изготовителем (в случае отсутствия условий перевозки (транспортирования))?

140.Обеспечиваются ли при использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции?пункт 2 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

141.Обеспечивает ли конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров:пункт 3 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

141.1защиту пищевой продукции от загрязнения?

141.2.защиту пищевой продукции от проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых?

141.3.проведение очистки, мойки, дезинфекции?

142.Обеспечивают ли грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции возможность:пункт 4 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

142.1.поддержания условий перевозки (транспортирования)?

142.2.поддержания условий хранения пищевой продукции?

143.Обеспечено ли выполнение внутренней поверхности грузовых отделений транспортных средств и контейнеров из моющихся и нетоксичных материалов?пункт 5 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

144.Осуществляется ли регулярная очистка, мойка, дезинфекция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции?пункт 6 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

145.Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие воды, используемой для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, требованиям к питьевой воде?

146.Соблюдаются ли проверяемым лицом при хранении пищевой продукции условия хранения и срок годности, установленные изготовителем?пункт 7 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

147.Обеспечивают ли условия хранения, установленные изготовителем, соответствие пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.пункт 7 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

148.Обеспечивается ли хранение пищевой продукции отдельно от пищевой продукции иного вида и непищевой продукции?пункт 8 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

149.Обеспечивается ли сопровождение пищевой продукции, находящейся на хранении, информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции?пункт 9 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

- 150.Соблюдаются ли при реализации пищевой продукции условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем?пункт 12 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции
- 151.Обеспечивается ли продавцом, в случае если осуществляется реализация пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку, или часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, доведение информации о такой продукции до потребителя?пункт 13 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции
- 152.Осуществляется ли утилизация пищевой продукции, не соответствующей требованиям регламента ТС о безопасности пищевой продукции и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции?пункт 1 статьи 18 регламента ТС о безопасности пищевой продукции
- 153.Используется ли пищевая продукция, не соответствующая требованиям, на корм животным после решения о возможности ее использования уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора?пункт 2 статьи 18 регламента ТС о безопасности пищевой продукции
- 154.Обеспечивается ли:пункт 3 статьи 18 регламента ТС о безопасности пищевой продукции
- 154.1учет пищевой продукции, не соответствующей требованиям Технических регламентов Таможенного союза?
- 154.2.направление пищевой продукции, не соответствующей требованиям, на хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней, до проведения ее утилизации?
- 155.Обеспечено ли владельцем пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов и представляющей опасность возникновения и распространения заболеваний или отравления людей и животных, загрязнения окружающей среды, письменное уведомление уполномоченного органа государственного контроля (надзора), вынесшего предписание об утилизации пищевой продукции, о выбранных месте, времени, способах и условиях утилизации?пункт 6 статьи 18 регламента ТС о безопасности пищевой продукции
- 156.Обеспечено ли контролируемым лицом перед уничтожением или в процессе уничтожения обеззараживание инфицированной пищевой продукции, опасной для людей и животных?пункт 7 статьи 18 регламента ТС о безопасности пищевой продукции
- 157.Обеспечено ли контролируемым лицом при утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности, представление в орган государственного контроля (надзора), вынесший предписание об утилизации, документ, подтверждающий факт утилизации такой пищевой продукции?пункт 8 статьи 18 регламента ТС о безопасности пищевой продукции
- 158.Производится ли убой продуктивных животных в специально отведенных для этой цели местах?пункт 1 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции
- 159.Соблюдаются ли на производственных объектах, производящих убой, ветеринарно-санитарные требования по содержанию и эксплуатации производственных объектов по производству (изготовлению) мяса и мясной продукции, направленные на обеспечение выпуска безопасной пищевой и непищевой продукции, а также на предупреждение возникновения недопустимого риска?пункт 1 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции
- 160.Осуществляется ли убой продуктивных животных способами, обеспечивающими гуманное обращение с продуктивными животными?пункт 2 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции
- 161.Обеспечивается ли допуск к убою для использования на пищевые цели продуктивных животных, состояние здоровья которых позволяет использовать продукты их убоя на пищевые цели?пункт 3 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции
- 162.Обеспечивается ли запрет на убой для использования на пищевые цели продуктивных

животных, обработанных препаратами для защиты от насекомых, и (или) в отношении которых применялись лекарственные средства для ветеринарного применения, предназначенные для откорма, лечения, профилактики заболеваний, до истечения сроков ожидания их выведения из организма продуктивных животных? пункт 3 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

163. Соблюдается ли предубойная выдержка продуктивных животных перед убоем для использования на пищевые цели? пункт 3 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

164. Включает ли база предубойного содержания продуктивных животных карантинное отделение, изолятор и санитарную бойню? пункт 3 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

165. Обеспечен ли, в случае отсутствия санитарной бойни, убой продуктивных животных, направляемых для санитарного убоя, в специально отведенные дни или в цехе первичной переработки продуктивных животных в конце смены при удалении из цеха всех туш и других продуктов убоя здоровых продуктивных животных? пункт 3 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

166. Проводится ли предубойный ветеринарный осмотр продуктивных животных? пункт 4 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

167. Проводится ли послеубойный осмотр и ветеринарно-санитарная экспертиза туш продуктивных животных и другого непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, полученного от их убоя? пункт 5 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

168. Обеспечивается ли отсутствие изменений, характерных для заразных болезней животных и отравлений различными веществами в непереработанной пищевой продукции животного происхождения, полученной от убоя продуктивных животных? пункт 5 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

169. Обеспечено ли получение иного непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, предназначенного для производства (изготовления) пищевой продукции, за исключением улова водных биологических ресурсов, от продуктивных животных, состояние здоровья которых позволяет использовать такое сырье на пищевые цели? пункт 6 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

170. Обеспечивается ли выполнение требований безопасности технических регламентов? Статья 20 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

171. Обеспечивается ли проведение ветеринарно-санитарной экспертизы? Статья 30 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

172. Обеспечивается ли сопровождение продукции документом, содержащим сведения, подтверждающие безопасность? Статья 30 регламента ТС о безопасности пищевой продукции

173. Обеспечивает ли проверяемое лицо идентификацию молока и молочной продукции: пункт 6 технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции", утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67 (Официальный сайт Евразийской экономической комиссии <http://www.eurasiancommission.org/>, 14.10.2013) (далее - регламент ТС о безопасности молока и молочной продукции)

173.1. по составу, указанному на маркировке или товаросопроводительной документации, с наименованиями молока и молочной продукции?

173.2. визуальным методом путем сравнения внешнего вида молока и молочной продукции?

173.3. путем сравнения внешнего вида и органолептических показателей?

173.4. аналитическим методом путем проверки соответствия физико-химических и (или) микробиологических показателей молока и молочной продукции?

174. Обеспечено ли, при реализации на рынках, включая сельскохозяйственные рынки, доведение

любым доступным способом информации о безопасности в ветеринарно-санитарном отношении молока и молочной продукции непромышленного изготовления, об их наименованиях, месте производства (об адресе), дате производства? пункт 10 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции

175. Обеспечивает ли контролируемое лицо предъявление документов о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы?

176. Обеспечивает ли контролируемое лицо информирование потребителей о необходимости обязательного кипячения сырого молока?

177. Обеспечивает ли контролируемое лицо предъявление ветеринарных сопроводительных документов при поставках сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на молокоприемные пункты или на молокоперерабатывающие предприятия? пункт 11 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции

178. Сопровождается ли перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок ветеринарным сопроводительным документом, выданным уполномоченным органом государства, содержащим сведения о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающие их безопасность? пункт 12 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции

179. Соблюдается ли срок действия ветеринарного сопроводительного документа, установленный в зависимости от результатов проведения ветеринарно-профилактических мероприятий в отношении продуктивных сельскохозяйственных животных по месту производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (но не более 1 месяца с даты выдачи такого документа)? пункт 12 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции

180. Допускается ли использование сырого молока, полученного в течение первых 7 дней после дня отела животных, в течение 5 дней до дня их запуска (перед отелом), от больных животных и находящихся на карантине животных? пункт 14 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции

181. Обеспечивает ли контролируемое лицо в сыром коровьем молоке массовую долю сухих обезжиренных веществ не менее 8,2 процента? пункт 15 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции

182. Обеспечен ли запрет на превышение допустимых уровней содержания потенциально опасных веществ в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках? пункт 16 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции

183. Обеспечен ли запрет на превышение допустимых уровней содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках? пункт 17 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции

184. Соблюдаются ли показатели идентификации сырого молока коровьего, сырого молока других видов сельскохозяйственных животных и сырых сливок из коровьего молока? пункт 18 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции

185. Обеспечивается ли контролируемым лицом очищение и охлаждение сырого молока после доения сельскохозяйственных животных до температуры 4°C +(-) 2°C в течение не более 2 ч.? пункт 20 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции

186. Указываются ли, при применении предварительной термической обработки, в том числе пастеризации, в товаросопроводительной документации к сырому молоку, сырому обезжиренному молоку, сырым сливкам режимы термической обработки (температура, период проведения) сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок? пункт 23 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции

187. Используется ли контролируемым лицом при производстве сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок оборудование и материалы, соответствующие требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией? пункт 24

регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции

188. Обеспечено ли условие, что во время перевозки охлажденных сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок к месту переработки, на момент начала переработки их температура не должна превышать 10°C? пункт 25 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции

189. Осуществляется ли контролируемым лицом перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок в опломбированных емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией? пункт 26 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции

190. Осуществляется ли хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также подвергшихся предварительной термической обработке, в том числе пастеризации, продуктов переработки молока до начала переработки в отдельных маркированных емкостях при температуре 4°C +(-) 2°C? пункт 27 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции

191. Осуществляется ли производство молочной продукции из сырого молока, и (или) сырого обезжиренного молока, и (или) сырых сливок, соответствующих требованиям безопасности, и подвергнутых термической обработке, обеспечивающей получение молочной продукции, соответствующей требованиям? пункт 31 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции

192. Исключается ли превышение уровней содержания в молочной продукции, предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, токсичных элементов, потенциально опасных веществ, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микроорганизмов и значения показателей окислительной порчи, установленных техническими регламентами? пункт 32 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции

193. Исключается ли превышение допустимых уровней содержания микроорганизмов в молочной продукции? пункт 33 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции

194. Соблюдены ли органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока? пункт 35 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции

195. Соблюдены ли физико-химические и микробиологические показатели идентификации молочной продукции? пункт 36 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции

196. Обеспечивается ли использование микроорганизмов, в том числе пробиотических, используемых в монокультурах или в составе заквасок для производства продуктов переработки молока, которые должны быть идентифицированными, непатогенными, нетоксигенными и обладать свойствами, необходимыми для производства указанной продукции, соответствующей требованиям? пункт 37 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции

197. Обеспечивается ли соответствие ферментных препаратов для производства продуктов переработки молока с соблюдением активности и специфичности, необходимыми для конкретного технологического процесса? пункт 38 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции

198. Исключается ли превышение допустимых уровней микробиологической безопасности заквасок для производства продуктов переработки молока, ферментных препаратов для производства продуктов переработки молока, питательных сред для культивирования заквасочных и пробиотических микроорганизмов? пункт 39 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции

199. Обеспечивается ли соответствие других показателей безопасности заквасок для производства продуктов переработки молока, пробиотических микроорганизмов, пребиотиков, ферментных препаратов для производства продуктов переработки молока и питательных сред для приготовления заквасок для производства продуктов переработки молока, установленным требованиям? пункт 40 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции

- 200.Используются ли закваски для производства продуктов переработки молока непосредственно после вскрытия неповрежденной упаковки?пункт 41 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции
- 201.Допускается ли хранение вскрытых и использование поврежденных упаковок заквасок для производства продуктов переработки молока?
- 202.Обеспечена ли прослеживаемость на всех стадиях процесса производства молока и молочной продукции?пункт 44 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции
- 203.Соответствует ли организация производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства молока и молочной продукции, технологическое оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства молока и молочной продукции, условия хранения и удаления отходов производства молока и молочной продукции, а также вода, используемая в процессе производства молока и молочной продукции, установленными требованиями?пункт 46 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции;
- 204.Обеспечено ли соответствие процессов хранения, перевозки, реализации и утилизации молока и молочной продукции, установленным требованиям?пункт 47 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции;
- 205.Сопровождается ли сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, реализуемые физическими лицами, зарегистрированными в качестве индивидуальных предпринимателей, юридическими лицами для переработки, товаросопроводительной документацией, содержащей следующую информацию:пункт 85 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции
- 205.1.наименование (сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки)?
- 205.2.показатели идентификации?
- 205.3.наименование и местонахождение изготовителя сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (юридический адрес, включая страну, адрес места производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (при несовпадении с юридическим адресом))?
- 205.4.объем сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (в л) или масса (в кг)?
- 205.5.дата и время (часы, минуты) отгрузки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок?
- 205.6.температура при отгрузке (°C) сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок?
- 205.7.номер партии сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок?
- 206.Обеспечивается ли соответствие молока и молочной продукции требованиям безопасности?пункт 97 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции
- 207.Осуществляется ли ветеринарно-санитарная экспертиза сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок, поставляемых на предприятие для дальнейшей переработки?пункт 99 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции
- 208.Проводится ли оценка (подтверждение) соответствия процесса производства по приему сырого молока, сырых сливок и сырого обезжиренного молока и (или) их переработке при производстве (изготовлении) молочной продукции до начала осуществления таких процессов (до выпуска продукции в обращение)?пункт 102 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции;
- 209.Осуществляется ли оценка (подтверждение) соответствия сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок в форме ветеринарно-санитарной экспертизы?пункт 104 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции;
- 210.Осуществляется ли идентификации продуктов убоя и мясной продукции?пункт 15 технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции", утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68 (Официальный сайт Евразийской экономической комиссии <http://www.eurasia№commissio№.org>, 2013) (далее - регламент ТС о безопасности мяса и мясной продукции)
- 211.Обеспечиваются ли микробиологические и гигиенические нормативы безопасности продуктов

убоя и мясной продукции (в том числе продуктов убоя и мясной продукции для детского питания)?пункт 15 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции)

212.Обеспечивается ли содержание бенз(а)пирена не более 0,001 мг/кг в мясной продукции, которая в процессе изготовления подвергается копчению?пункт 16 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

213.Обеспечивается ли соответствие установленным требованиям максимально допустимых уровней остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), содержание которых в продуктах убоя и мясной продукции контролируется в соответствии с информацией об их использовании?пункт 18 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

214.Обеспечивается ли осуществление процессов производства продуктов убоя и мясной продукции таким образом, чтобы данная продукция соответствовала требованиям технических регламентов?пункт 20 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

215.Обеспечивается ли прослеживаемость продуктов убоя и мясной продукции на всех стадиях процесса производства?пункт 23 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

216.Обеспечивается ли соответствие материалов, контактирующих с продуктами убоя и мясной продукцией в процессе производства требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией?пункт 24 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

217.Осуществляется ли подача упаковочных материалов для упаковки готовой продукции через коридоры или экспедицию, минуя производственные помещения?пункт 25 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

218.Обеспечивается ли хранение упаковочных материалов вне производственных помещений?

219.Подвергаются ли продуктивные животные, поступившие на производственный объект, предубойному ветеринарно-санитарному осмотру и предубойной выдержке?пункт 28 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

220.Обеспечивается ли немедленное помещение в карантинное помещение партии продуктивных животных до установления диагноза или причин несоответствия в случае, если в этой партии обнаружены больные продуктивные животные в состоянии агонии, вынужденно убитые продуктивные животные или трупы продуктивных животных, либо если в партии продуктивных животных фактическое наличие голов не соответствует количеству, указанному в ветеринарном документе?пункт 29 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

221.Обеспечен ли запрет на:пункт 30 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

221.1.направление на убой неидентифицированных продуктивных животных, продуктивных животных, не прошедших предубойную выдержку и предубойный ветеринарный осмотр?

221.2.направление на убой продуктивных животных с навозными загрязнениями на кожных покровах?

221.3.возврат владельцам больных и (или) подозрительных в отношении заболеваний продуктивных животных, продуктивных животных с травматическими повреждениями, а также трупов продуктивных животных, обнаруженных при приемке?

221.4.вывоз (вывод) принятых на убой продуктивных животных с территории зоны предубойного содержания и убоя продуктивных животных?

221.5.направление трупов продуктивных животных и ветеринарных конфискатов на полигоны твердых бытовых отходов?

222.Осуществляется ли изоляция всей партии продуктивных животных с признаками инфекционного заболевания, обнаруженными в момент приемки и предубойного ветеринарного осмотра продуктивных животных, до постановки окончательного диагноза?пункт 31 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

- 223.Предусмотрена ли ритмичная работа линии по убою?пункт 32 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
- 224.Обеспечивается ли подача продуктивных животных на убой, предотвращающая перекрестное заражение?
- 225.Обеспечивается ли на протяжении всего технологического процесса убоя:пункт 34 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
- 225.1.идентификация продуктов убоя?
- 225.2.прослеживаемость продуктов убоя?
- 226.Обеспечивается ли в процессе убоя соблюдение режимов технологических процессов убоя и применение технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности туш?пункт 35 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
- 227.Обеспечивается ли при убое разделение рабочих операций на группы?пункт 36 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
- 228.Исключается ли возможность переноса загрязнения на туши, полутуши и продукты убоя применяемыми при убое ограждениями, оборудованием и инструментами?пункт 37 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
- 229.Предусмотрена ли экстренная остановка линии убоя с рабочих мест ветеринарных специалистов при помощи технического устройства в случае подозрения или выявления особо опасных заболеваний продуктивных животных?пункт 38 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
- 230.Оборудованы ли для сбора ветеринарных конфискатов отдельные спуски или специальные емкости, исключающие несанкционированный доступ, окрашенные в разные цвета и промаркированные?пункт 39 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
- 231.Осуществляется ли для пищевых целей сбор крови с помощью стерильного полого ножа со шлангом в стерильную промаркированную емкость, не позднее чем через 3 минуты после обездвиживания продуктивного животного?пункт 40 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
- 232.Предусматривается ли сбор крови в одну емкость не больше, чем от 10 продуктивных животных?
- 233.Предусматривается ли направление крови в переработку (обработку) не позднее чем через 2 часа после убоя продуктивного животного?
- 234.Производится ли после окончания процесса обескровливания нутровка:пункт 41 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
- 234.1.крупного рогатого скота и свиней не позднее чем через 45 минут?
- 234.2.мелкого рогатого скота не позднее чем через 30 минут?
- 235.Обеспечено ли недопущение при нутровке туш загрязнения поверхности туш содержимым желудка и кишечника?
- 236.Обеспечивается ли в процессе нутровки туш смена ножа не реже 1 раза в 30 минут на другой, подвергнутый санитарной обработке?
- 237.Обеспечивается ли мытье рук, кольчужных перчаток и фартуков по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут?пункт 42 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
- 238.Направляются ли на переработку (обработку) извлеченные в процессе нутровки продукты убоя не позднее чем через 15 минут после их извлечения из туши?пункт 43 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
- 239.Обеспечивается ли в процессе распиловки туш и извлечения спинного мозга его целостность?пункт 44 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
- 240.Подвергается ли полотно пилы, используемой в процессе распиловки туш санитарной обработке не реже чем через 1 час работы?пункт 45 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
- 241.Обеспечивается ли удаление кровоподтеков, кровоизлияний и загрязненных участков в процессе

зачистки туш (полутуш) всех видов продуктивных животных? пункт 46 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

242. Обеспечивается ли завершение процесса зачистки субпродуктов от кровоподтеков и процесса удаления серозной оболочки и прилегающих тканей не позднее чем через 3 часа после убоя продуктивного животного, включая передачу на охлаждение или замораживание? пункт 47 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

243. Обеспечен ли запрет на проведение процессов зачистки шерстных субпродуктов в помещении для убоя продуктивных животных, за исключением проведения данных операций в отношении всех видов субпродуктов в отдельном помещении? пункт 39 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

244. Осуществляется ли разделка туш (полутуш, четвертин, отрубов), их обвалка и жиловка при температуре воздуха не выше плюс 12°C? пункт 49 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

245. Осуществляется ли в целях дезинфекции замена инструментов, необходимых для осуществления процессов обвалки и жиловки, по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут? пункт 50 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

246. Направляется ли кость и продукт ее переработки для производства топленого животного жира на переработку (обработку) не позднее чем через 6 часов после обвалки? пункт 51 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

247. Помещается ли кость при задержке ее переработки в охлаждаемое помещение, срок хранения которой при температуре хранения не выше плюс 8°C составляет не более 24 часов?

248. Осуществляется ли консервация коллагенсодержащего сырья без костей поваренной солью или другими разрешенными для этих целей средствами? пункт 52 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

249. Осуществляется ли хранение консервированного коллагенсодержащего сырья без костей в закрытых емкостях?

250. Обеспечено ли после убоя проведение: пункт 53 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

250.1. ветеринарно-санитарной экспертизы туш и других продуктов убоя?

250.2. клеймения туш и других продуктов убоя?

251. Обеспечено ли, при выявлении заболеваний продуктивных животных после убоя, наложение на тушу ветеринарного штампа, свидетельствующего о способе ее обезвреживания или утилизации. пункт 54 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

252. Помещаются ли продукты убоя при обнаружении в процессе обвалки и жиловки мяса и субпродуктов патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, в изолированную камеру до получения результатов лабораторных исследований? пункт 55 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

253. Проводится ли соответствующая санитарная обработка (дезинфекция) инструментов, оборудования и производственной (специальной) одежды при обнаружении в процессе обвалки и жиловки мяса и субпродуктов патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней?

254. Проводится ли обезвреживание продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничением в обособленных помещениях с использованием оборудования, расположенного таким образом, чтобы исключить перекрестные потоки перемещения продуктов убоя и обезвреженных продуктов убоя? абзац 1 пункта 56 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

255. Проводится ли дальнейшая переработка продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничением, в производственных помещениях в конце смены или в отдельную

смену под контролем специалиста ветеринарной службы? абзац 2 пункта 56 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

256. Производится ли по окончании работы санитарная обработка (дезинфекция):

256.1. помещения?

256.2. оборудования?

256.3. инвентаря?

257. Проводится ли процесс производства продуктов убоя для детского питания в начале смены или в отдельную смену при условии предварительной мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря? пункт 57 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

258. Осуществляется ли убой диких (промысловых) продуктивных животных в соответствии с законодательством государства-члена? пункт 58 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

259. Осуществляется ли утилизация неидентифицированных продуктов убоя, находящихся на производственном объекте? пункт 60 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

260. Проводится ли подготовка субпродуктов, включая размораживание, осмотр, промывку, зачистку и жиловку, в отдельных помещениях или на специально выделенных участках производственного помещения? пункт 61 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

261. Осуществляется ли производство мясной продукции из субпродуктов и крови в отдельном помещении? пункт 62 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

262. Соблюдается ли последовательность производства мясной продукции из субпродуктов и крови с проведением мойки технологического оборудования и инвентаря при производстве этой продукции в помещении и на оборудовании по производству колбасных изделий?

263. Производится ли подготовка кишечной оболочки в отдельном помещении или на отделенных перегородкой участках в помещениях по производству колбасных изделий с температурой воздуха не выше плюс 12°C? пункт 63 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

264. Осуществляется ли удаление ветеринарных и товароведческих клейм и штампов, за исключением клейм и штампов, выполненных пищевыми красителями, разрешенными для маркировки продуктов убоя без последующего удаления? пункт 64 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

265. Осуществляется ли хранение не используемых во время технологического процесса ножей в стерилизаторе или в специально отведенном месте? пункт 65 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

266. Обеспечивается ли температура продуктов убоя, направляемых на измельчение и (или) посол, не выше плюс 4°C в любой точке измерения, за исключением парного мяса? пункт 66 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

267. Осуществляется ли измельчение мяса и субпродуктов, приготовление фарша и наполнение оболочек (форм) при температуре воздуха не выше плюс 12°C? пункт 67 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

268. Обеспечивается ли запрет на использование для производства желатина коллагенсодержащего сырья, подвергнутого процессу дубления (отверждение кож с помощью растительных дубильных веществ, солей хрома или таких веществ, как соли алюминия, соли железа (III), соли кремниевой кислоты, альдегиды и хиноны или другие синтетические отвердители)? пункт 68 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

269. Используется ли для выработки топленого животного жира жир-сырец, обработанный не позднее чем через 2 часа после его сбора в процессе нутровки? пункт 69 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

270. Применяется ли нитрит натрия (нитрит калия) только в виде нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей с массовой долей нитрита натрия (нитрита калия) не более 0,9 процента? пункт

70 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

271.Исключается ли применение одновременно 2 и более нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей при производстве мясной продукции одного наименования?

272.Исключается ли применение нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей для продуктов убоя и мясной продукции, выпускаемых в реализацию в непереработанном виде?

273.Проводится ли подготовка немясных ингредиентов, включая взвешивание и фасовку в отдельных помещениях?пункт 71 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

274.Обеспечен ли запрет на подачу топлива (опилок, дров) в термическое отделение через производственные помещения во время производства мясной продукции?пункт 72 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

275.Обеспечивается ли соблюдение следующих требований при производстве мясных и мясосодержащих колбасных изделий и продуктов из мяса:пункт 73 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

275.1.выдержка мяса при посоле проводится в помещениях с температурой воздуха не выше плюс 4°C, за исключением применения в процессе посола технологического оборудования со встроенной системой охлаждения?

275.2.приготовление рассолов и расфасовка (подготовка) немясных ингредиентов проводится в объеме, необходимом для обеспечения не более 1 смены работы производственного объекта?

275.3.тепловая обработка колбасных изделий и продуктов из мяса осуществляется на специальном оборудовании, оснащённом приборами для контроля температуры (в том числе в центре продукта, кроме сырокопченых и сыровяленых изделий) и относительной влажности или только температуры (для термической обработки в воде)?

276.Обеспечивается ли соблюдение следующих требований при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов:пункт 74 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

276.1.запрет на производство мясных и мясосодержащих полуфабрикатов, предназначенных для реализации, в том числе на предприятиях общественного питания, с применением нитрита натрия (нитрита калия)?

276.2.установка скороморозильного оборудования для замораживания полуфабрикатов в помещении, в котором осуществляется их расфасовка и упаковка?

276.3.запрет на выпуск в реализацию полуфабрикатов с температурой выше плюс 6°C в любой точке измерения?

277.Обеспечивается ли соблюдение следующих требований при производстве консервов:пункт 75 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

277.1.герметичность потребительской тары для консервов проверяется не менее 3 раз в смену, а также после каждой регулировки, ремонта или замены частей оборудования?

277.2.время от момента герметизации потребительской тары до начала тепловой обработки консервов, не превышающее 30 минут?

277.3.продолжительность технологического процесса производства консервов от процесса жиловки или измельчения продуктов убоя до стерилизации или пастеризации, не превышающее 2 часа для стерилизованных и 1 час для пастеризованных консервов без учета времени процесса посола?

277.4.температура бланшированного сырья перед расфасовкой в потребительскую тару не ниже плюс 40°C?

277.5.осуществление термической обработки консервов согласно режимам стерилизации или пастеризации, обеспечивающим безопасность готовой продукции, в соответствии с требованиями промышленной стерильности?

277.6.установка срока годности консервов с учетом группы консервов, свойств используемой потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего эффекта?

277.7.хранение документов, которые содержат параметры стерилизации или пастеризации,

записываемые на носители информации, являющиеся документами строгой отчетности в течение времени, превышающем срок годности продукции не менее чем на 3 месяца?

277.8.выдержка консервов на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности составляет не менее 11 суток?

278.Осуществляется ли производство мясной продукции для питания детей первого года жизни:пункт 76 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

278.1.на специализированных производственных объектах?

278.2.в специализированных цехах?

278.3.на специализированных технологических линиях?

279.Осуществляется ли проверяемым лицом производство мясной продукции для питания детей от 1 года до 3 лет, дошкольного и школьного возраста:пункт 77 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

279.1.на специализированных производственных объектах?

279.2.в специализированных цехах?

279.3.на специализированных технологических линиях?

279.4.на технологическом оборудовании по производству мясной продукции общего назначения в начале смены или в отдельную смену после их мойки и дезинфекции?

280.Исключается ли в производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп использование фосфатов, усилителей вкуса и аромата, бензойной, сорбиновой кислот и их солей, а также комплексных пищевых добавок, в составе которых присутствуют фосфаты, усилители вкуса и аромата, бензойная, сорбиновая кислоты и их соли?пункт 78 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

281.Исключается ли при производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО)?пункт 79 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

282.Исключается ли при производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов?пункт 80 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

283.Исключается ли при производстве мясной продукции для питания детей от 6 месяцев до 3 лет использование продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен регламентом ТС о безопасности пищевой продукции?пункт 81 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

284.Исключается ли при производстве мясной продукции для питания детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) использование продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен регламентом ТС о безопасности пищевой продукции?пункт 82 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

285.Исключается ли при производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп использование продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента?пункт 83 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

286.Исключается ли при производстве мясной продукции для питания детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) использование свежей и замороженной крови, доставленной с других производственных объектов?пункт 84 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

287.Обеспечивается ли при производстве консервов для детского питания для детей всех возрастных групп продолжительность их выдержки на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности не менее 21 дня?пункт 85 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

- 288.Соблюдается ли на всех этапах производства рубленых мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов для детского питания для детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) температура фарша не выше плюс 3°C?пункт 86 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
- 289.Обеспечивается ли при производстве консервов для детского питания для детей от 6 месяцев до 3 лет фасование в потребительскую тару вместимостью не более 0,25 куб. дм?пункт 87 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
- 290.Обеспечено ли нахождение в процессе хранения парного и охлажденного мяса (туши, полутуши, четвертины) в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом?пункт 92 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
- 291.Размещается ли продукция в холодильных камерах в штабелях на:пункт 93 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
- 291.1.стеллажах, высота которых не менее 8 - 10 см от пола?
- 291.2.поддонах, высота которых не менее 8 - 10 см от пола?
- 292.Обеспечивается ли расположение продукции от стен и приборов охлаждения на расстоянии не менее 30 см?
- 293.Предусмотрены ли проходы между штабелями для обеспечения беспрепятственного доступа к продукции?
- 294.Оборудованы ли холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции:пункт 94 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
- 294.1.термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере?
- 294.2.средствами для записи температуры?
- 295.Осуществляется ли группировка продуктов убоя в процессе хранения по:пункт 95 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
- 295.1.видам?
- 295.2.назначению (реализация или переработка (обработка))?
- 295.3.термическому состоянию (охлажденное, замороженное)?
- 296.Исключается ли повышение температуры воздуха в холодильных камерах в процессе их хранения во время загрузки или выгрузки продуктов убоя не более чем на 5°C, а также колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не более чем на 2°C.пункт 96 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
- 297.Исключается ли хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер?пункт 97 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
- 298.Транспортируются ли в процессе перевозки туши, полутуши и четвертины в вертикальном подвешенном состоянии, исключая их соприкосновение?пункт 98 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
- 299.Обеспечена ли перевозка туш, полутуш и четвертин в замороженном состоянии в штабелированном виде, исключая загрязнение поверхности туш?пункт 98 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
- 300.Исключается ли использование транспортных средств и контейнеров для перевозки продуктов убоя и мясной продукции после перевозки в них продуктивных животных?пункт 99 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
- 301.Осуществляется ли перевозка продуктивных животных на производственный объект специализированным или специально оборудованным транспортом?пункт 99 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
- 302.Оборудованы ли транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать

установленный температурный режим? пункт 99 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

303. Обеспечен ли запрет на перевозку продуктов убоя и мясной продукции навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки, за исключением кости, предназначенной для производства желатина? пункт 100 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

304. Подвергаются ли санитарной обработке (дезинфекции) транспортные средства и контейнеры после окончания процесса перевозки? пункт 101 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

305. Исключается ли размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции в процессе хранения, перевозки и реализации? пункт 102 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

306. Исключается ли повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы продуктов убоя и мясной продукции, ранее упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы? пункт 103 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

307. Обеспечено ли соответствие маркировки продуктов убоя и мясной продукции требованиям технических регламентов? пункт 106 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

308. Указывается ли информация в маркировке о сроках годности продуктов убоя и мясной продукции до вскрытия упаковки и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности), но в пределах общего срока годности, в случае, если предполагается их дальнейшее упаковывание с изменением их количества и (или) вида их упаковки? пункт 116 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

309. Указывается ли в маркировке информация о дате упаковывания и сроке годности (но в пределах общего срока годности) продуктов убоя и мясной продукции после изменения количества и (или) вида упаковки?

310. Обеспечено ли соответствие маркировки мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубах требованиям технических регламентов? пункт 117 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

311. Наносится ли оттиск ветеринарного клейма на тушу, полутушу и четвертину? пункт 117 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

312. Наносится ли оттиск товароведческого клейма непосредственно на тушу, полутушу и четвертину?

313. Обеспечено ли соответствие маркировки субпродуктов требованиям технических регламентов? пункт 118 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

314. Обеспечено ли соответствие маркировки замороженных блоков из мяса и субпродуктов требованиям технических регламентов? пункт 119 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

315. Обеспечено ли соответствие маркировки полуфабрикатов и кулинарных изделий требованиям технических регламентов? пункт 120 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

316. Обеспечено ли соответствие маркировки колбасных изделий, продуктов из мяса и продуктов из шпика требованиям технических регламентов? пункт 121 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

317. Обеспечено ли соответствие маркировки консервов требованиям технических регламентов? пункт 122 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

318. Обеспечено ли соответствие маркировки сухих продуктов и бульона требованиям технических регламентов? пункт 123 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

319. Обеспечено ли соответствие маркировки топленых животных жиров требованиям технических регламентов? пункт 124 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции

- 320.Обеспечено ли соответствие маркировки желатина требованиям технических регламентов?пункт 125 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
- 321.Обеспечено ли соответствие маркировки продуктов убоя и мясной продукции для детского питания требованиям технических регламентов?пункт 126 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
- 322.Обеспечивается ли соответствие продуктов убоя и мясной продукции требованиям безопасности?пункт 127 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
- 323.Осуществляется ли ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя (в том числе продуктов убоя для детского питания) перед выпуском в обращение?пункт 130 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
- 324.Подвергается ли мясная продукция (кроме мясной продукции для детского питания и мясной продукции нового вида) перед выпуском в обращение декларированию соответствия в установленном порядке?пункт 132 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
- 325.Проводится ли идентификация пищевой рыбной продукции одним или несколькими из следующих методов:пункт 5 технического регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции", утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162  
(официальный сайт Евразийского экономического союза <http://www.eaeu.org>, 2017) (далее - регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции")
- 325.1.методом по наименованию - путем сравнения наименования пищевой рыбной продукции, указанного в маркировке на потребительской упаковке, транспортной упаковке и (или) сопроводительном документе, с наименованием, указанным в определении вида пищевой рыбной продукции, установленным техническим регламентом?
- 325.2.визуальным методом - путем сравнения внешнего вида пищевой рыбной продукции с признаками, указанными в определении такой пищевой рыбной продукции в техническом регламенте и (или) в документе, в соответствии с которым изготовлена продукция?
- 325.3.органолептическим - методом - путем сравнения органолептических показателей пищевой рыбной продукции с признаками, указанными в определении такой пищевой рыбной продукции в техническом регламенте и (или) в документе, в соответствии с которым изготовлена продукция?
- 325.4.аналитическим методом - путем проверки соответствия морфологических, физических, химических, биохимических и микробиологических показателей пищевой рыбной продукции признакам, указанным в определении такой пищевой рыбной продукции в техническом регламенте и (или) в документе; в соответствии с которым изготовлена продукция, и установления тождественности показателей аутентичным природным образцам, в том числе с применением методов видовой идентификации рыбы, водных беспозвоночных и других водных животных, а также водорослей и других водных растений?
- 326.Обеспечено ли сопровождение пищевой рыбной продукции ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченным органом государства - члена Союза и товаросопроводительной документацией?пункт 5 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 327.Обеспечено ли соответствие пищевой рыбной продукции требованиям безопасности, установленным техническими регламентами?пункт 13 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 328.Изготовлена ли пищевая рыбная продукция из:пункт 14 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 328.1.водных биологических ресурсов, извлеченных (выловленных) из безопасных районов добычи (вылова) в соответствии с данными планового мониторинга безопасности водных биологических ресурсов, осуществляемого уполномоченными органами государств-членов?

- 328.2.объектов аквакультуры, происходящих из хозяйств (предприятий), благополучных в ветеринарном отношении?
- 329.Исключено ли содержание в пищевой продукции аквакультуры:пункт 15 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 329.1.натуральных или синтетических гормональных веществ?
- 329.2.генетически модифицированных организмов?
- 330.Исключено ли проверяемым лицом превышение максимально допустимых уровней содержания остатков ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антимикробных средств) в пищевой продукции аквакультуры?пункт 15 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 331.Контролируется ли проверяемым лицом содержание максимально допустимых уровней содержания остатков ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антимикробных средств) в пищевой продукции аквакультуры?пункт 15 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 332.Обеспечен ли запрет к обращению пищевой рыбной продукции:пункт 16 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 332.1.произведенной из ядовитых рыб семейств Diodontidae (двузубовые, ежи-рыбы), Molidae (луны-рыбы), Tetraodontidae (четырёхзубые) и Canthigasteridae (скалозубовые)?
- 332.2.не соответствующей потребительским свойствам по органолептическим показателям?
- 332.3.мороженой, имеющей температуру в толще продукта выше минус 18°C?
- 332.4.подвергнутой размораживанию в период хранения?
- 332.5.содержащей опасные для здоровья человека биотоксины (фикотоксины)?
- 333.Обеспечивается ли реализация живой рыбы с признаками засыпания как рыбы-сырца (свежая)?пункт 17 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 334.Обеспечивается ли направление живой рыбы с признаками засыпания на переработку?
- 335.Обеспечивается ли направление живой рыбы семейства осетровых при первых признаках засыпания на потрошение?
- 336.Обеспечивается ли запрет на реализацию малоактивных ракообразных, моллюсков и иглокожих, сохраняющих только отдельные признаки жизни, травмированных, загрязненных илом, песком, нефтепродуктами, водорослями, ракушками, ракообразных в состоянии линьки и с мягким панцирем, а также неполных моллюсков и иглокожих?пункт 17 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 337.Обеспечивается ли незамедлительное направление на охлаждение, разделку, варку и (или) замораживание малоактивных ракообразных, сохраняющих отдельные признаки жизни?пункт 17 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 338.Обеспечивается ли направление на реализацию и переработку морских ежей, ракообразных, брюхоногих и двустворчатых моллюсков только в живом виде?пункт 17 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 339.Обеспечивается ли незамедлительная разделка живых трепангов после вылова?пункт 17 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 340.Обеспечивается ли необходимая передержка живых двустворчатых моллюсков перед выпуском в обращение в распределительно-очистительном центре?пункт 17 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 341.Обеспечивается ли удаление при разделке рыбы частей, содержащих опасные для здоровья человека объекты, с последующей утилизацией?пункт 18 регламента Евразийского экономического

союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

342.Обеспечено ли проведение исследований уловов водных биологических ресурсов и пищевой продукции аквакультуры животного происхождения на наличие паразитов (паразитарных поражений)?пункт 19 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

343.Обезвреживаются ли в случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок уловы водных биологических ресурсов животного происхождения и пищевая продукция аквакультуры животного происхождения?пункта 19 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

344.Подвергается ли в случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок в живой рыбе, живых водных беспозвоночных, рыбе-сырце (свежей), свежих водных млекопитающих, свежих водных беспозвоночных, охлажденной и подмороженной пищевой рыбной продукции животного происхождения такая продукция до выпуска в обращение:пункт 19 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

344.1.замораживанию до температуры во всех частях продукта не выше минус 20°C на срок не менее 24 часов?

344.2.замораживанию до температуры во всех частях продукта не выше минус 35°C на срок не менее 15 часов?

344.3.другим методам обеззараживания, гарантирующим безопасность пищевой рыбной продукции?

345.Допускается ли реализация пищевой рыбной продукции, употребляемые в пищу части которой поражены видимыми паразитами?пункт 20 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

346.Проводится ли при разногласиях в оценке органолептических показателей переработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения определение показателя общего азота летучих оснований?пункт 21 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

347.Допускается ли пищевая рыбная продукция для промышленной переработки и потребления в пищу при превышении предельных норм общего азота летучих оснований:пункт 21 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

347.1.25 мг азота на 100 г мяса для видов семейства Scorpaenidae (скорпеновые)?

347.2.30 мг азота на 100 г мяса для видов семейства Pleuronectidae (камбаловые), за исключением вида Hippoglossus spp. (палтус)?

347.3.35 мг азота на 100 г мяса для других видов рыб?

348.Обеспечена ли безопасность пищевой рыбной продукции в процессе ее производства:пункт 25 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

349.1.технологическими процессами и режимами их осуществления на всех этапах (участках) производства пищевой рыбной продукции?

349.2.оптимальной последовательностью технологических процессов, исключающей контаминацию (загрязнение) производимой пищевой рыбной продукции?

349.3.контролем за работой технологического оборудования?

349.4.соблюдением условий хранения:

349.5.продовольственного (пищевого) сырья для производства пищевой рыбной продукции?

349.6.упаковки?

349.7.упаковочных материалов?

349.8.содержанием в состоянии, исключающем контаминацию (загрязнение) пищевой рыбной продукции, используемых в процессе производства пищевой рыбной продукции:

349.9.производственных помещений?

349.10.технологического оборудования?

- 349.11.технологического инвентаря?
- 349.12.выбором способов и периодичностью:
- 349.13.санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений?
- 349.14.санитарной обработки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой рыбной продукции?
- 349.15.проведения санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации с периодичностью, достаточной для исключения риска контаминации (загрязнения) пищевой рыбной продукции?
- 349.16.ведением и хранением документации и записей, подтверждающих соблюдение требований технического регламента?
- 349.17.функционированием системы обеспечения безопасности в процессе производства пищевой рыбной продукции (производственного контроля)?
- 349.18.прослеживаемостью пищевой рыбной продукции?
- 350.Обеспечивает ли оборудование, используемое в процессе производства мороженой пищевой рыбной продукции:пункт 26 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 350.1.понижение температуры пищевой рыбной продукции до температуры не выше минус 18°C?
- 350.2.поддержание температуры мороженой пищевой рыбной продукции в толще мышечной ткани не выше минус 18°C при хранении в трюмах, цистернах или контейнерах?
- 351.Обеспечен ли участок для разделки переработанной пищевой рыбной продукции питьевой или чистой водой?пункт 27 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 352.Обеспечено ли использование для охлаждения и изготовления льда:пункт 28 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 352.1.питьевой воды?
- 352.2.чистой воды?
- 353.Защищен ли лед от контаминации (загрязнения)?пункт 28 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 354.Соблюдаются ли при производстве рыбы-сырца (свежей), свежих водных млекопитающих, водорослей-сырца (свежих), свежих водных растений и свежих водных беспозвоночных следующие требования:пункт 29 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 354.1.в процессе производства исключается контаминация (загрязнение):
- 354.1.2.рыбы?
- 354.1.3.иглокожих?
- 354.1.4.моллюсков?
- 354.1.5.ракообразных?
- 354.1.6.водных млекопитающих?
- 354.1.7.других водных животных?
- 354.1.8.водорослей?
- 354.1.9.других водных растений?
- 354.2.обеспечивается защита от:
- 354.2.1.солнечного воздействия?
- 354.2.2.атмосферного воздействия?
- 354.3.обеспечиваются ли соответствующие температурные условия хранения пищевой рыбной продукции?
- 354.4.принимаются ли меры, предотвращающие возможность выпуска в обращение пищевой рыбной

продукции, не соответствующей требованиям, в случае обнаружения живых паразитов и их личинок, опасных для здоровья человека, прилова ядовитых рыб, контаминации (загрязнения) улова донным грунтом или нефтепродуктами?

355.Соблюдаются ли требования при производстве охлажденной и подмороженной пищевой рыбной продукции?пункт 30 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

356.Обеспечивается ли незамедлительное обескровливание тунца, парусника, макрели, марлина, меч-рыбы и хрящевых рыб после их извлечения (вылова) при производстве охлажденной и подмороженной пищевой рыбной продукции?пункт 30 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

357.Обеспечивается ли при производстве охлажденной и подмороженной пищевой рыбной продукции из рыб семейства осетровых (кроме стерляди):пункт 30 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

357.1.обескровливание рыб?

357.2.разделка рыб?

357.3.удаление внутренностей и сфинктера рыб?

358.Обеспечивается ли потрошение (внутренности, икра, молоки и черная пленка должны быть тщательно удалены и уничтожены) маринки, илиши, османов и храмули при производстве охлажденной и подмороженной пищевой рыбной продукции?пункт 30 технического регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

359.Обеспечивается ли удаление и уничтожение голов у гигантского кальмара, илиши и храмули?пункт 30 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

360.Обеспечивается ли потрошение (внутренности, икра, молоки и черная пленка должны быть тщательно удалены) сома длиной более 53 см при производстве охлажденной и подмороженной пищевой рыбной продукции?пункт 30 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

361.Обеспечивается ли потрошение (внутренности, икра, молоки и черная пленка должны быть тщательно удалены) щуки длиной более 30 см при производстве охлажденной и подмороженной пищевой рыбной продукции?пункт 30 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

362.Соблюдаются ли требования при производстве мороженной пищевой рыбной продукции?пункт 31 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

363.Обеспечивается ли разделка гигантских кальмаров и осьминогов?пункт 31 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

364.Используются ли головы гигантских кальмаров в пищевых целях?пункт 31 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

365.Обеспечивается ли при удалении головогруды удаление анального отверстия у лангустов?пункт 31 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

366.Обеспечивается ли удаление венчика и анального отверстия у разделанной кукумарии?пункт 31 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

367.Обеспечивается ли замораживание до достижения в толще продукта температуры не выше минус 18°C?пункт 31 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

368.Проводится ли проверяемым лицом замораживание в естественных условиях в местах извлечения (вылова) при температуре воздуха не выше минус 10°C на ледяных хорошо проветриваемых площадках или на сквозняке в условиях, обеспечивающих безопасность мороженной пищевой рыбной продукции?пункт 31 регламента Евразийского экономического союза "О

безопасности рыбы и рыбной продукции"

369.Осуществляется ли домораживание рыбы при температуре естественного замораживания выше минус 18°С до температуры не выше минус 18°С?пункт 31 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

370.Оборудованы ли холодильные камеры для холодильной обработки пищевой рыбной продукции:пункт 31 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

370.1.термометрами?

370.2.средствами автоматического, контроля температуры воздуха в камере?

370.3.средствами для записи температуры?

371.Обеспечивается ли для поштучного разделения при расфасовке мороженой пищевой рыбной продукции повышение ее температуры до температуры не выше минус 2°С?пункт 31 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

372.Обеспечивается ли запрет на глубокое обезвоживание мороженой пищевой рыбной продукции свыше 10 процентов от массы или площади поверхности продукции?пункт 31 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

373.Обеспечено ли использование переработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения, соответствующей требованиям технических регламентов, при производстве пищевой рыбной продукции горячего и холодного копчения, подкопченной пищевой рыбной продукции?пункт 35 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

374.Соблюдаются ли требования при производстве икры?пункт 36 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

375.Обеспечено ли использование переработанной пищевой рыбной продукции, соответствующей требованиям технических регламентов, при производстве сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной пищевой рыбной продукции?пункт 37 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

376.Обеспечено ли использование пищевой рыбной продукции, соответствующей требованиям технических регламентов, при производстве рыбных консервов?пункт 38 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

377.Обеспечивает ли режим тепловой обработки рыбных консервов их соответствие требованиям по микробиологическим показателям?пункт 38 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

378.Соблюдается ли время от расфасовки:пункт 38 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

378.1.пищевой рыбной продукции в упаковку до укупоривания составляет не более 30 минут?

378.2.в упаковку до стерилизации - не более 60 минут?

379.Обеспечена ли в процессе укупоривания упаковки степень герметичности, достаточная для предотвращения вторичной контаминации (загрязнения) продукта во время и после тепловой обработки?пункт 38 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

380.Обеспечено ли изготовителем после тепловой обработки рыбных консервов их охлаждение до температуры хранения, установленной изготовителем в технической документации на конкретный вид рыбных консервов?пункт 38 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

381.Производит ли проверяемое лицо выпуск в обращение рыбных консервов только после:пункт 38 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

381.1.получения положительного результата термостатной пробы?

381.2.выбраковывания дефектных банок?

382.Обеспечивается ли проверяемым лицом для обеспечения безопасности рыбных консервов в процессе их производства:пункт 38 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

382.1.наличие на судах, производящих натуральные рыбные консервы из печени рыб:

382.1.1.лабораторного оборудования, позволяющего осуществлять производственный контроль?

382.1.2.персонала, позволяющего осуществлять производственный контроль?

382.2.оснащение оборудования для стерилизации:

382.2.1.контрольно-измерительными приборами?

382.2.2.автоматическими контрольно-регистрирующими приборами?

382.3.хранение результатов регистрации параметров процесса стерилизации с указанием:

382.3.1.наименования консервов?

382.3.2.типоразмера упаковки?

382.3.3.номера оборудования для стерилизации?

382.3.4.номера варки?

382.3.5.номера смены?

382.3.6.даты стерилизации в течение срока, превышающего на 6 месяцев срок годности произведенных рыбных консервов?

383.Соблюдается ли запрет при производстве пищевой рыбной продукции для детского питания на использование продовольственного (пищевого) сырья:пункт 40 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

383.1.содержащего генетически модифицированные организмы?

383.2.выращенного с применением стимуляторов роста животных, в том числе гормональных препаратов?

383.3.содержащего остаточные количества антимикробных средств (с учетом погрешности методики определения)?

384.Обеспечивается ли сбор рыбных отходов, полученных в процессе производства пищевой рыбной продукции, в водонепроницаемые промаркированные емкости и удаление их из производственных помещений по мере накопления?пункт 42 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

385.Обеспечивается ли запрет на размораживание замороженной пищевой рыбной продукции в процессе:пункт 56 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

385.1.хранения пищевой рыбной продукции?

385.2.перевозки пищевой рыбной продукции?

385.3.реализации пищевой рыбной продукции?

386.Обеспечено ли хранение охлажденной пищевой рыбной продукции при температуре не выше 5°C, но выше температуры замерзания тканевого сока?пункт 57 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

387.Обеспечено ли хранение мороженой пищевой рыбной продукции при температуре не выше минус 18°C?пункт 57 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

388.Обеспечено ли хранение подмороженной пищевой рыбной продукции при температуре от минус 3°C до минус 5°C?пункт 57 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

389.Обеспечено ли содержание живой рыбы и живых водных беспозвоночных в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность, без ограничения срока годности?пункт 57 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

- 390.Обеспечено содержание живой рыбы и живых водных беспозвоночных в емкостях, произведенных из материалов, не изменяющих качество воды?пункт 57 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 391.Размещается ли пищевая рыбная продукция в холодильных камерах в штабелях на:пункт 58 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 391.1.стеллажах высотой не менее 8 - 10 см от пола?
- 391.2.поддонах высотой не менее 8 - 10 см от пола?
- 392.Размещается ли охлажденная продукция на расстоянии не менее 30 см от:пункт 58 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 392.1.стен?
- 392.2.приборов?
- 393.Есть ли между штабелями проходы?пункт 58 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 394.Обеспечен ли беспрепятственный доступ к продукции?пункт 58 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 395.Оборудованы ли холодильные камеры для хранения пищевой рыбной продукции:пункт 59 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 395.1.термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры воздуха в камере?
- 395.2.средствами для записи температуры?
- 396.Группируется ли пищевая рыбная продукция в процессе хранения по:пункт 60 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 396.1.видам?
- 396.2.назначению (реализация или переработка (обработка))?
- 396.3.термическому состоянию (охлажденная, подмороженная, замороженная)?
- 397.Допускается ли повышение температуры воздуха в холодильных камерах более чем на 5°C во время:пункт 61 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 397.1.загрузки пищевой рыбной продукции?
- 397.2.выгрузки пищевой рыбной продукции?
- 398.Допускаются ли колебания температуры воздуха свыше 2°C в процессе:пункт 61 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 398.1.хранения пищевой рыбной продукции
- 398.2.перевозки пищевой рыбной продукции
- 398.3.реализации пищевой рыбной продукции
- 399.Допускается ли хранение охлажденной, подмороженной и замороженной пищевой рыбной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер?пункт 62 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 400.Оборудованы ли средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим, предназначенные для перевозки пищевой рыбной продукции:пункт 63 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 400.1.транспортные средства?
- 400.2.контейнеры?
- 401.Допускается ли перевозка пищевой рыбной продукции навалом без использования:пункт 64 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 401.1.транспортной упаковки?
- 401.2.потребительской упаковки?
- 402.Подвергаются ли регулярной мойке и дезинфекции с периодичностью, необходимой для того,

чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источниками контаминации (загрязнения) продукции: пункт 65 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

402.1. грузовые отделения транспортных средств?

402.2. контейнеры?

403. Используются ли транспортные средства с внутренними поверхностями: пункт 66 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

403.1. гладкими?

403.2. легко поддающимися мойке?

403.3. легко поддающимися дезинфекции?

404. Соблюдается ли запрет на повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы пищевой рыбной продукции, ранее упакованной под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы на предприятиях розничной и оптовой торговли? пункт 67 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

405. Обеспечивается ли соответствие пищевой рыбной продукции требованиям безопасности? пункт 78 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

406. Проводится ли ветеринарно-санитарная экспертиза переработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения, живой рыбы и живых водных беспозвоночных? пункт 81 регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"

407. Сообщается ли проверяемым лицом в органы государственного контроля (надзора) в соответствии с их компетенцией в течение десяти дней с момента получения информации о несоответствии выпущенной в обращение продукции требованиям Технических регламентов Таможенного союза (далее - требованиям)? статья 37 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ "О техническом регулировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 30.12.2002, № 52 (ст. 5140) (далее - Федеральный закон о техническом регулировании))

408. Доводится ли проверяемым лицом до изготовителя, информация о несоответствии продукции требованиям, в течение десяти дней?

409. Проводится ли проверяемым лицом в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям в течение десяти дней с момента получения информации, если необходимость установления более длительного срока не следует из существа проводимых мероприятий, проверка достоверности полученной информации? пункт 1 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании

410. Представляет ли проверяемое лицо материалы проверки о несоответствии продукции по требованию в орган государственного контроля (надзора)?

411. Принимаются ли проверяемым лицом в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям до завершения проверки меры, исключающие увеличение возможного вреда, связанного с обращением продукции?

412. Разрабатывается ли проверяемым лицом при подтверждении достоверности информации о несоответствии продукции требованиям в течение десяти дней с момента подтверждения достоверности такой информации программа мероприятий по предотвращению причинения вреда (далее - программа)? абзац 1 пункта 2 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании

413. Согласовывается ли проверяемым лицом программа с органом государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией?

414. Включаются ли проверяемым лицом в программу мероприятия по оповещению потребителей о: абзац 2 пункта 2 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании

414.1. наличии угрозы причинения вреда?

414.2. способах его предотвращения?

414.3. сроках реализации таких мероприятий?

- 415.Осуществляются ли проверяемым лицом (продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя) в случае, если для предотвращения причинения вреда необходимо произвести дополнительные расходы, все мероприятия по предотвращению причинения вреда своими силами?
- 416.Отзывается ли проверяемым лицом продукция при невозможности осуществления всех мероприятий по предотвращению причинения вреда своими силами?
- 417.Обеспечивается ли проверяемым лицом возмещение убытков причиненных приобретателям в связи с отзывом продукции?
- 418.Осуществляются ли проверяемым лицом в случае выявления недостатков:абзац 3 пункта 2 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании
- 418.1.устранение недостатков?
- 418.2.доставка продукции к месту устранения недостатков?
- 418.3.возврат продукции приобретателям?
- 419.Осуществляется ли проверяемым лицом в случае, если угроза причинения вреда не может быть устранена путем проведения мероприятий:пункт 3 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании
- 419.1.приостановка производства и реализация продукции?
- 419.2.отзыв продукции?
- 419.3.возмещение потребителям убытков, возникших в связи с отзывом продукции?
- 420.Обеспечивает ли проверяемое лицо за свой счет на весь период действия программы мероприятий по предотвращению причинения вреда приобретателям, возможность получения оперативной информации о необходимых действиях?пункт 4 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании
- 421.Обращался ли собственник (владелец) молока и молочных продуктов, или его уполномоченный представитель с целью назначения ветеринарно-санитарной экспертизы к специалистам Госветслужбы?Пункт 8 Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках, утвержденные приказом Минсельхоза России от 28.06.2021 № 421 (Зарегистрирован Минюстом России 18.08.2021 Регистрационный № 64673) (далее - правил по ВСЭ молока)
- 422.Предоставлены ли ветеринарные сопроводительные документы, содержащие результаты проведенных ветеринарно-профилактических мероприятий в отношении продуктивных сельскохозяйственных животных, от которых получено молоко и молочные продукты?Пункт 12 правил по ВСЭ молока
- 423.Представлена ли информация о применении лекарственных препаратов для ветеринарного применения и соблюдении сроков их выведения из организма животных в соответствии с инструкциями по применению лекарственных препаратов для ветеринарного применения?Пункт 12 правил по ВСЭ молока
- 424.Проводятся ли исследования биологического материала животных, подконтрольной продукции в целях оформления ветеринарных сопроводительных документов в лабораториях (испытательных центрах), входящих в систему органов и учреждений Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, или иных лабораториях (испытательных центрах), аккредитованных в национальной системе аккредитации?Пункт 14 Порядка назначения лабораторных исследований подконтрольных товаров (в том числе уловов водных биологических ресурсов и произведенной из них продукции) в целях оформления ветеринарных сопроводительных документов, утвержденного приказом Минсельхоза России от 14.12.2015 № 634 (Зарегистрирован Минюстом России 24.02.2016 регистрационный № 41190)
- 425.Осуществляется контролируемым лицом перемещение (перевозка) свиней автомобильным

транспортным средством, прицепом и контейнером (далее - транспортом), обеспечивающим защиту свиней от неблагоприятных погодных условий, вентиляцию, свободное пространство между стоящим животным и потолком? пункт 3 Ветеринарных правил перемещения (перевозки) автомобильным транспортом свиней и кормов для них, утвержденных приказом Минсельхоза России от 06.07.2017 № 329 (зарегистрирован Минюстом России 03.08.2017, регистрационный № 47649) (далее - Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов)

426. Обеспечивается ли контролируемым лицом перевозка свиней транспортом, не имеющим пол (настил), с щелями, выбоинами и отверстиями, за исключением технологических?

427. Имеется ли в наличии у контролируемого лица транспорт, имеющий водонепроницаемый, нескользкий пол, а также выдерживающий вес перевозимых животных?

428. Исключается ли контролируемым лицом при перемещении (перевозке) свиней транспортом возможность высыпания и (или) вытекания содержимого кузова транспорта на дорогу, а также случайного открытия кузова транспорта? пункт 4 Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов

429. Обеспечено ли контролируемым лицом при перемещении свиней более 6 часов подряд наличие в транспорте емкости для хранения запасов: пункт 5 Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов

429.1. подстилочного материала?

429.2. воды?

429.3. корма?

430. Обеспечено ли контролируемым лицом наличие в транспорте емкости, исключающей возможность высыпания и (или) вытекания их содержимого?

431. Осуществляется ли контролируемым лицом перед погрузкой свиней чистка поверхностных загрязнений и дезинфекция кузова транспорта? пункт 6 Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов

432. Осуществляется ли контролируемым лицом для исключения отравления свиней предварительная обработка транспорта? пункт 7 Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов

433. Имеется ли у контролируемого лица транспорт с площадью, позволяющей принять свиньям естественное положение, в том числе возможность лечь, встать? пункт 8 Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов

434. Осуществляется ли контролируемым лицом перевозка свиней транспортом с перегородками? пункт 9 Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов

435. Осуществляется ли контролируемым лицом погрузка в транспорт свиней, на которых оформлены ветеринарные сопроводительные документы (далее - ВСД)? пункт 10 Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов

436. Осуществляется ли контролируемым лицом перемещение кормов для свиней в транспорте позволяющем обеспечить соблюдение температурных режимов в случае, если такие требования установлены производителями кормов для свиней? пункт 11 Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов

437. Осуществляется ли контролируемым лицом перед погрузкой кормов для свиней чистка от загрязнения и дезинфекция кузова? пункт 12 Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов

438. Исключается ли контролируемым лицом использование транспорта для перевозки кормов, используемого для перевозки свиней? пункт 13 Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов

439. Предоставляет ли контролируемое лицо органам федерального государственного ветеринарного надзора полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов? Статья 5 Закона о качестве и безопасности пищевых продуктов

440. Обеспечивается ли применение для изготовления пищевых продуктов продовольственного

сырья, качество и безопасность которого соответствует требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации?Статья 17 Закона о качестве и безопасности пищевых продуктов

441.Обеспечено ли при изготовлении продовольственного сырья использование кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов, прошедших государственную регистрацию в порядке, установленном законодательством Российской Федерации?Статья 17 Закона о качестве и безопасности пищевых продуктов

442.Обеспечено ли использование продовольственного сырья животного происхождения для изготовления пищевых продуктов только после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и получения заключения, выданного органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного ветеринарного надзора, уполномоченными в области ветеринарии органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации и подведомственными им организациями, входящими в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации в соответствии с Законом Российской Федерации от 14 мая 1993 года № 4979-1 "О ветеринарии", и удостоверяющего соответствие продовольственного сырья животного происхождения требованиям ветеринарных правил и норм?Статья 17 Закона о качестве и безопасности пищевых продуктов

443.Обеспечена ли реализация пищевых продуктов непромышленного изготовления только после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и получения заключений о соответствии таких пищевых продуктов требованиям ветеринарных правил и норм?Статья 20 Закона о качестве и безопасности пищевых продуктов

444.Подвергался ли при убое с целью использования в пищу людям крупный рогатый скот (далее - КРС), ввезенный из стран неблагополучных по губкообразной энцефалопатии (далее - ГЭ) исследованию на ГЭ КРС:Пункт 2 Правил организации послеубойных исследований крупного рогатого скота"

(вместе с "Правилами организации послеубойных исследований крупного рогатого скота, ввезенного из стран, неблагополучных по губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота"), утвержденные приказом Минсельхоза России от 09.07.2007 № 356

(Зарегистрирован Минюстом России 31.08.2007

Регистрационный № 10082) (далее - Правила организации послеубойных исследований КРС)

445.Крупный рогатый скот в возрасте 18 - 30 месяцев, ввезенный на территорию Российской Федерации из неблагополучной по ГЭ КРС страны, у которого при предубойном осмотре выявлены поведенческие или клинические признаки, характерные для поражения центральной нервной системы?

446.Крупный рогатый скот старше 30 месяцев, ввезенный из неблагополучной по ГЭ КРС страны, у которого при предубойном осмотре выявлены какие-либо клинические признаки поражения центральной нервной и периферической нервной системы, нарушения поведения или иные признаки, характерные для ГЭ КРС?

447.Обеспечено ли хранение туш крупного рогатого скота в отдельной холодильной камере или в отдельной секции общей холодильной камеры убойного пункта хозяйства или мясоперерабатывающей организации до получения результатов исследования на ГЭ КРС?Пункт 6 Правил организации послеубойных исследований КРС

448.Обеспечено ли уничтожение туши крупного рогатого скота путем сжигания в трупосжигательной печи, при получении положительного результата исследования на ГЭ КРС?Пункт 8 Правил организации послеубойных исследований КРС

449.Уведомлены ли уполномоченные в области ветеринарии органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации, Минсельхоз России, Россельхознадзор об установлении диагноза на ГЭ КРС?Пункт 8 Правил организации послеубойных исследований КРС

450.Применяются и контролируются ли на убойных пунктах следующие процессы по убою и первичной переработке животных:Пункт 6 Правил в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утвержденных Приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 № 72

(Зарегистрирован Минюстом России 11.11.2014 регистрационный № 34634) (далее - Правила убоя и переработки)

450.1.обездвиживание (оглушение) при режимах и способах, которые исключают возможность остановки сердца животного?

450.2.обескровливание?

450.3.нумерация одним и тем же номером туш, внутренних органов, голов (кроме голов овец) и шкур, а также емкостей с пищевой кровью?

450.4.сбор крови на пищевые и технические цели?

450.5.снятие шкур (с туш крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота)?

450.6.шпарка, зачистка и опаливание шкуры или крупона (для свиней)?

450.7.извлечение внутренних органов (нутровка)?

450.8.разделка туш?

450.9.зачистка и туалет туш?

450.10.обработка и переработка побочного сырья (субпродуктов, кишечного сырья, жира-сырца, крови, кости, кожевенного и другого технического сырья)?

450.11.проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарное клеймение туш и шкур и их взвешивание?

450.12.охлаждение, замораживание и хранение туш и иных продуктов убоя непромышленного изготовления?

451.Оборудованы ли на входе в помещения убоя боксы (места) для обездвиживания (оглушения) животных?Пункт 7 Правил убоя и переработки

452.Исключена ли при передвижении туш и иных продуктов убоя на подвижных линиях переработки животных возможность соприкосновения их друг с другом, с полом и стенами.Пункт 8 Правил убоя и переработки

453.Обеспечено ли отдельное отгораживание перегородкой рабочих места для опорожнения желудков выделяются для снижения рисков загрязнения туш и иных продуктов убоя содержимым желудочно-кишечного тракта?Пункт 9 Правил убоя и переработки

454.Осуществляется ли проведение обескровливания животных не позднее чем через 1,5 - 3 минуты после обездвиживания (оглушения) животного?Пункт 10 Правил убоя и переработки

455.Принимаются ли меры, предотвращающие загрязнение крови и туши животного при обескровливании?

456.Применяются ли для сбора пищевой крови полые ножи с резиновыми шлангами, конец которых опускается в сборники (фляги)?Пункт 11 Правил убоя и переработки

457.Указываются ли на сборниках для крови номера туш животных, от которых она собрана, присвоенные при прохождении ветеринарно-санитарной экспертизы?

458.Подвергаются ли при переработке свиней без съемки шкур туши ошпариванию (вертикальным или горизонтальным способами) и опалке?Пункт 12 Правил убоя и переработки

459.Оснащены ли опалочные отделения (места) оборудованием и инструментарием для мойки, опаливания и зачистки конечностей?Пункт 13 Правил убоя и переработки

460.Обеспечено ли извлечения из туш внутренних органов (нутровка) не позднее 45 минут после обездвиживания (оглушения) животных?Пункт 14 Правил убоя и переработки

461.Исключены ли повреждения желудочно-кишечного тракта?

462.Исключены ли загрязнения наружных и внутренних поверхностей туш?

463. Созданы ли на участках условия (места) нутровки для:
- 464.1. сбора и транспортировки ветеринарных конфискатов (туши, ее части и иные продукты убоя, признанные непригодными для пищевых целей по результатам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы)?
- 464.2. удаления содержимого желудка (каныги)?
- 464.3. быстрой выемки внутренних органов?
- 464.4. правильной разделки туш (не повреждая целостность стенок кишечника)?
- 464.5. Организована ли подача холодной и горячей воды к рабочим местам по забеловке, съемке шкур, нутровке и зачистке туш осуществляется? Пункт 15 Правил убоя и переработки
465. Емкости для сбора непищевых боенских отходов: Пункт 16 Правил убоя и переработки
- 465.1. закрываются?
- 465.2. окрашены в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования?
- 465.3. имеют надпись об их назначении?
466. Оборудовано ли в производственных помещениях (отделениях) убоя животных рабочие места и помещения для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы голов, внутренних органов, туш и ветеринарного клеймения: Пункт 17 Правил убоя и переработки
- 466.1. дополнительным освещением?
- 466.2. горячей, холодной водой и дезинфицирующими растворами?
- 466.3. сигнальной системой для остановки процесса убоя при выявлении заразной (особо опасной) болезни?
- 466.4. устройством для регистрации выявленных случаев заболеваний животных?
- 466.5. емкостями для ветеринарных конфискатов?
- 466.6. стерилизаторами для инструментов?
- 466.7. микроскопом биологическим, компрессором?
467. Установлены ли перед камерой (отделением) охлаждения весы для взвешивания полученных в результате убоя и первичной переработки (обработки) туш и иных продуктов убоя? Пункт 18 Правил убоя и переработки
468. Осуществляется ли обработка субпродуктов в отдельном помещении или на специально выделенных участках производственного помещения? Пункт 19 Правил убоя и переработки
469. соблюдаются ли установленные сроки обработки субпродуктов:
- 469.1. слизистых субпродуктов - не позднее 2 - 3 часов после убоя животных?
- 469.2. остальных - не позднее 5 часов?
- 469.3. направляются ли обработанные и упакованные субпродукты для охлаждения и замораживания в холодильные камеры?
470. Обеспечены ли помещения, предназначенные для обработки кишок и их консервирования: Пункт 20 Правил убоя и переработки
- 470.1. холодной и горячей водой?
- 470.2. специальными машинами для отжима кишок и их шлямовки?
- 470.3. центрифугой для обработки слизистых продуктов?
- 470.4. осуществляется ли удаление содержимого из кишок непосредственно после нутровки животных?
471. Оборудуются ли шкуропосолочные помещения: Пункт 21 Правил убоя и переработки
- 471.1. столами для посола шкур?
- 471.2. ларями для хранения соли?
- 471.3. и емкостями для засолки шкур?
- 471.4. осуществляется ли отгрузка шкур через выходы, предназначенные для технического сырья?
472. Направляются ли туши и иные продукты убоя после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы для охлаждения и хранения в холодильные камеры? Пункт 22 Правил убоя и переработки

473. Обеспечен ли выпуск из убойных пунктов при наличии ветеринарных сопроводительных документов?
474. Обеспечен ли на убойных пунктах в целях обеспечения безопасности туш и иных продуктов убоя проводится предубойный ветеринарный осмотр убойных животных? Пункт 23 Правил убоя и переработки
475. Обеспечена ли ветеринарно-санитарная экспертиза туш и иных продуктов убоя?
476. Обеспечено ли незамедлительное помещение в карантинное отделение до установления диагноза или причин несоответствия в случаях, если среди животных, поступивших на убойные пункты, обнаружены больные животные, животные в состоянии агонии, животные, вынужденно убитые в ходе транспортировки, или трупы животных, а также если фактическое наличие животных не соответствует их количеству, указанному в ветеринарном сопроводительном документе? Пункт 24 Правил убоя и переработки
477. Исключено ли: Пункт 25 Правил убоя и переработки
- 477.1. направление на убой не прошедших предубойную выдержку и предубойный ветеринарный осмотр животных, а также животных с навозными загрязнениями на кожных покровах?
- 477.2. возвращение владельцам больных и (или) подозрительных в отношении заболевания животных, животных с травматическими повреждениями, а также трупы животных, обнаруженные при приемке?
- 477.3. направление трупов животных и ветеринарные конфискаты на полигоны твердых бытовых отходов?
478. Подвергаются ли животные предубойному ветеринарному осмотру, в том числе поголовной или выборочной термометрии при приемке и перед убоем на убойных пунктах? Пункт 30 Правил убоя и переработки
479. Направляются ли животные на убой из помещений (открытых загонов) для предубойного содержания в помещения для убоя с соблюдением очередности, установленной ветеринарными специалистами для обеспечения ритмичной работы по убоя и предотвращения перекрестного заражения животных? Пункт 33 Правил убоя и переработки
480. Обеспечено ли изолирование убойных животных, поступивших на убойный пункт до постановки окончательного диагноза, в случаях подозрения или выявления заразных болезней? Пункт 34 Правил убоя и переработки
481. Предпринимаются ли экстренные ветеринарно-санитарные меры в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии, предусмотренные в случаях подозрения или выявления заразных болезней?
482. Обеспечен ли немедленный убой допущенных к убоя животных, направленных в помещение для убоя? Пункт 35 Правил убоя и переработки
483. Подвергаются ли свиные туши, а также туши конины исследованию на трихинеллез? Пункт 36 Правил убоя и переработки
484. Обеспечено ли нахождение в помещениях для убоя туш и иных продукты убоя, кроме желудочно-кишечного тракта, шкур убойных животных, ног и ушей крупного рогатого скота, голов и ног овец и коз, до завершения ветеринарно-санитарной экспертизы? Пункт 37 Правил убоя и переработки
485. Удаляются ли ветеринарные конфискаты после разрешения ветеринарных специалистов из помещений для убоя в специально оборудованные контейнеры (с маркировкой - "утиль", "уничтожение")? Пункт 41 Правил убоя и переработки
486. Удаляются ли бытовые отходы из контейнеров на территории убойных пунктов при их накоплении не более чем на 2/3 емкости, но не реже одного раза в день? Пункт 42 Правил убоя и переработки
487. Дезинфицируются ли контейнеры и площадки, на которой они расположены на территории

убойных пунктов?

488.Обеспечено ли отдельные оборудованные площадки или санитарные посты для обработки контейнеров и других емкостей для сбора бытовых отходов, хранения уборочного инвентаря по уборке территории?

489.Подвергается ли по окончании рабочей смены, а также при выявлении заразных, в том числе особо опасных, болезней животных, очистке, мойке и дезинфекции:Пункт 43 Правил убоя и переработки

489.1.оборудование?

489.2.полы?

489.3.панели?

489.4.стены?

489.5.стоки?

489.6.столы?

489.7.крючки?

489.8.вешала?

489.9.напольный транспорт?

489.10.емкости?

490.Обеспечено ли использование и хранение средств для проведения дезинфекции, а также моющие и чистящие средства, применяемые на убойном пункте, в помещениях, запирающихся на ключ?Пункт 44 Правил убоя и переработки

491.Осуществляется ли мойка и дезинфекции мелкого инвентаря в производственных помещениях убоя и первичной переработки осуществляются в трех секционных ваннах с подводкой горячей и холодной воды и емкостями, наполненными дезраствором?Пункт 45 Правил убоя и переработки

492.Используются ли специальные промаркированные емкости для мойки и дезинфекции фартуков и нарукавников?

493.Исключено ли наличие в производственных и вспомогательных помещениях на территории убойных пунктов грызунов и насекомых?Пункт 46 Правил убоя и переработки

494.Обращался ли собственник (владелец) рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции или его уполномоченный представитель в орган или организацию, входящие в систему Госветслужбы в целях назначения ветеринарно-санитарной экспертизы?Пункт 8 Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации утвержденных приказом Минсельхоза России от 24.11.2021 № 793

495.Представлены ли ветеринарные сопроводительные документы или информация об их оформлении и выдаче, содержащейся в федеральной государственной информационной системе в области ветеринарии?Пункт 10 Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации утвержденных приказом Минсельхоза России от 24.11.2021 № 793 (Зарегистрировано в Минюсте России 30.11.2021 № 66084)

496.Обращался ли собственник (владелец) рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции или его уполномоченный представитель в орган или организацию, входящие в систему Госветслужбы в целях назначения ветеринарно-санитарной экспертизы?Пункт 8 Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации утвержденных приказом Минсельхоза России от 24.11.2021 № 793

497.Представлен ли ветеринарно-санитарный паспорт пасеки при направлении меда на ветеринарно-санитарную экспертизу?Пункт 2 Правил ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках, утвержденных Минсельхозпродом Российской Федерации 18.07.1995 №

13-7-2/365 (Зарегистрирован Минюстом России 31.08.1995

Регистрационный № 942)

498.Обеспечена ли доставка мед для продажи в чистой таре из нержавеющей стали, алюминиевых сплавов, стекла, эмалированной посуды и дерева, кроме дуба и хвойных пород деревьев.Пункт 2 Правил ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках, утвержденных Минсельхозпродом Российской Федерации 18.07.1995 № 13-7-2/365 (Зарегистрирован Минюстом России 31.08.1995 Регистрационный № 942)

---

1 В соответствии с требованиями постановления Правительства Российской Федерации от 16 апреля 2021 г. № 604 "Об утверждении Правил формирования и ведения единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий и о внесении изменения в постановление Правительства Российской Федерации от 28 апреля 2015 г." (Собрание законодательства Российской Федерации, 2021, № 17, ст. 2971; № 30, ст. 5781).

2 Плановые рейдовые осмотры и плановые выездные проверки не ограничиваются оценкой соблюдения обязательных требований, в отношении которых определен в настоящем проверочном листе список контрольных вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований.

3 Положение о федеральном государственном ветеринарном контроле (надзоре), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 30 июня 2021 г. № 1097 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2021, № 28 (часть II), ст. 5527).

4 В случае проведения контрольного (надзорного) мероприятия несколькими инспекторами в составе группы инспекторов указывается руководитель группы инспекторов.

\* подлежит обязательному заполнению в случае заполнения графы "неприменимо"

---

инициалы, фамилия, должность инспектора(-ов)

в соответствии с пунктом 9 настоящей формы

---

(подпись

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(дата)