

Вопросы к мясоперерабатывающему предприятию в подготовительно-организационном периоде

I

1. Основная информация о производственной деятельности предприятия:

1.1. Наименование предприятия	
1.2. Государственный регистрационный номер	
1.3. Документ аттестации (утверждения) компетентным органом (приложение копии)	
1.4. Адрес предприятия (с указанием административного района, муниципалитета, провинции и т.п.)	
1.5. Направления видов деятельности предприятия (убой КРС/свиней/птицы; разделка и упаковка мяса; холодильное предприятие; разделка или иное)	
1.6. Дата постройки и пуска в эксплуатацию (первоначально)	
1.7. Дата последней реконструкции; краткая характеристика основных работ	
1.8. Общее количество персонала на предприятии (по состоянию на момент посещения):	
а) рабочего и административного персонала предприятия	
• всего	
в том числе	
– частных ветеринарных врачей	
– частных ветеринарных техников (помощников, ассистентов и т.п.)	
б) <u>официальных</u> служащих (работников) на предприятии	
• всего	
в том числе	
– ветеринарных врачей	
– ветеринарных техников (помощников, ассистентов и т.п.)	

1.9. Количество смен. Продолжительность смены (часов)	
1.10. Производственная мощность предприятия	
а) <u>проектная</u>	
– по убою (голов в сутки)	
– по разделке (тонн в сутки)	
– по единовременному хранению (тонн)	
б) <u>фактически</u> в настоящее время	
– по убою (голов в сутки)	
– по разделке (тонн в сутки)	
– по единовременному хранению (тонн)	
1.11. Перечень стран, право экспорта в которые официально утверждено компетентным органом страны.	
1.12. Начальная дата осуществления экспорта продукции в Россию (месяц и год).	
1.13. Дата последней отгрузки продукции в Россию (с приложением копии ветеринарного сертификата).	
1.14. Данные о поставщиках (убойных животных или мясного сырья – для разделочных предприятий или продукции – для холодильных предприятий):	
– количество поставщиков	
– максимальное удаление поставщиков от предприятия	
– общее поголовье во всех хозяйствах-поставщиках	
– при поступлении убойных животных или мясного сырья (мясной продукции) из других стран указать перечень стран с отражением процентного соотношения в общем объеме поставок	

1.15. Объем производства за 2006, 2007, 2008 г.г. (тонн):

а) мясо (охлажденное, замороженное),

б) внутренние органы и другое мясное сырье (печень, сердце, языки, шкурка, хвосты и пр.)

	мясо охлажденное	мясо замороженное	внутренние органы и другое мясное сырье
2006			
2007			
2008			

1.16. Рынок сбыта выпускаемой с предприятия продукции (указать в абсолютных величинах – тонны):

	2006	2007	2008
• на внутренний рынок			
• в страны ЕС			
• в третьи страны			
– в том числе в Россию			

2. **Документация** (просьба подготовить и систематизировать к приезду группы российских инспекторов с целью организации оперативной работы):

2.1. План – схема предприятия.

2.2. Все имеющиеся на предприятии (и/или имеющиеся в отношении данного предприятия) Акты / Отчеты государственной ветеринарной службы за 2006, 2007, 2008 г.г.

2.3. Подборка копий ветеринарных сертификатов или внутренних документов на продукцию, экспортируемую в Россию (2007-2008 г.г.)

2.4. Общее количество лабораторных исследований проб от животных и продукции на безопасность – отдельно по годам с указанием объекта исследований (кровь, моча, мясо, печень, почки и пр.):

а) по государственной программе, в том числе:

	2006		2007		2008	
	объект	количество исследований	объект	количество исследований	объект	количество исследований
• токсичные элементы:						
– свинец						
– мышьяк						
– кадмий						
– ртуть						
• антибиотики:						
– левомицетин						
– тетрациклиновая группа						
– гризин						
– бацитрацин						
• пестициды:						
– гексахлорциклогексан						
– ДДТ и его метаболиты						
• диоксины						
• радионуклиды:						
– цезий-137 (Бк/кг)						
– стронций-90 (Бк/кг)						

б) по программе предприятия (при наличии) – по аналогии с п.а):

2.5. Подтверждающие материалы и результаты исследований на безопасность продукции (с предварительной систематизацией, закладками):

- по государственной программе (с обозначением вида исследований – соли тяжелых металлов, токсичные элементы, антибиотики, диоксины, радионуклиды и др.),
- по программе предприятия (коммерческой группы / организации / концерна).

Вопросы для рассмотрения российскими инспекторами в ходе обследования мясоперерабатывающих предприятий

II

1. Общие вопросы

1.1. Наличие на предприятии российских нормативов и требований на экспортируемую продукцию; каким образом и в каком объеме доведены (на языке страны визита; перечень документов).
1.2. Посещала ли комиссия Компетентного органа данное предприятие (<i>по производству свинины или мяса птицы</i>) перед направлением обобщенных списков в Российскую Федерацию, гарантируя при этом выполнение российских требований в полном объеме (документальное подтверждение посещения и выполнения требований Российской Федерации). Каков уровень комиссии Компетентного органа (уровень Центрального аппарата, автономной области, провинции, государственного ветеринарного врача на предприятии).
1.3. Эпизоотическая характеристика сырьевой зоны. Проведение противоэпизоотических мероприятий в хозяйствах сырьевой зоны.
1.4. Наличие сопроводительных документов на животных, поступающих на убой.
1.5. Организация и проведение идентификации: от убоя животных до выпуска в реализацию продукции (с холодильника).

2. Территория и планировка

2.1. Состояние территории и подъездных путей.
2.2. Состояние производственных и вспомогательных помещений.
2.3. Водоснабжение на предприятии. Контроль за качеством и безопасностью воды, используемой в технологических процессах.
2.4. Наличие и эффективность работы очистных сооружений и канализации, контроль за их эксплуатацией.
2.5. Освещение, отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха.
2.6. Организация и проведение мероприятий по дезинфекции, дератизации и дезинсекции.

3. Производственные помещения и технологические процессы

3.1. Ветеринарно-санитарное состояние базы предубойного содержания скота (территории, помещений, загонов и др.).
3.2. Порядок проведения предубойного осмотра животных (в том числе термометрии по показаниям) на боенском предприятии.

<p>3.3. Соблюдение требований при: оглушении, обескровливании, съемке шкур (исключено загрязнение поверхности туш), удалении спинного мозга, извлечении из туш внутренних органов.</p>
<p>3.4. Порядок проведения в убойном цехе нумерации голов, внутренних органов, туш.</p>
<p>3.5. Порядок осмотра и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы голов, внутренних органов и туш.</p>
<p>3.6. Система удаления, сбора, идентификации, уничтожения продуктов риска (для КРС).</p>
<p>3.7. Порядок послеубойного исследования на трихинеллез. Выполнение методики исследования. Указать процентное соотношение отбора проб от убиваемого поголовья (для свиней).</p>

<p>3.8. Осуществление контроля за организацией и проведением санитарной обработки туш, полутуш, четвертин.</p>
<p>3.9. Проведение ветеринарного клеймения.</p>
<p>3.10. Наличие цеха технических фабрикатов и контроль за соблюдением ветсантребований при утилизации производственных конфискатов и изготовлением мясо-костной муки.</p>
<p>3.11. Размещение технологического оборудования в производственных помещениях. Соблюдение принципа непересечения технологических потоков.</p>
<p>3.12. Наличие отдельной холодильной камеры для хранения мяса, экспортируемого в Российскую Федерацию, или специально выделенного (определенного) сектора в помещении холодильной камеры.</p>
<p>3.13. Соблюдение температурных режимов в производственных помещениях по обработке мяса и в холодильных камерах.</p>

4. Контроль

4.1. Организация и порядок контроля за разделкой мяса при обвалке, фасовке.
4.2. Система контроля температуры пищевых продуктов (на каких этапах осуществляется, документальная регистрация показаний). Надзор со стороны официальных/компетентных органов. Оформляемая документация. Ответственное лицо.
Если есть разрыв температурной цепи для продукции, определение (установлении) допустимых временных промежутков (согласно документации НАССР).
4.3. Организация и порядок контроля за выпуском готовой продукции в реализацию.

4.4. Периодичность проведения лабораторного государственного и производственного контроля (по направлениям – вода, сырье, продукция, холодильное оборудование, качество мойки и дезинфекции помещений и оборудования и другие).	
4.5. Уровни микробиологических показателей к свежему мясу.	
4.6. Методика и порядок контроля допустимого уровня микробиологических показателей	
<ul style="list-style-type: none"> • со стороны предприятия 	
<ul style="list-style-type: none"> • со стороны официальных/компетентных органов 	
Учреждения, проводящие исследования:	
–лаборатория предприятия	
–частные лаборатории	
–государственные лаборатории	
Необходимость аккредитация государством частных лабораторий, в том числе лаборатории предприятия	

5. Функционирование на предприятии системы самоконтроля (НАССР)

5.1. Наличие системы производственного контроля по безопасности продукции животного происхождения
5.2. Проведение систематического и регулярного аудита системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на местах
<ul style="list-style-type: none">• предприятием
<ul style="list-style-type: none">• компетентным органом
5.3. Выполнение принципов системы самоконтроля (НАССР):
<ul style="list-style-type: none">• потенциальные риски определены на всех этапах технологической цепочки
<ul style="list-style-type: none">• критические контрольные точки выявлены на всех этапах технологической цепочки
<ul style="list-style-type: none">• допустимые значения параметров в критических контрольных точках определены
<ul style="list-style-type: none">• мониторинг критических контрольных точек проводится
<ul style="list-style-type: none">• план проведения корректирующих действий разработан и осуществляется
<ul style="list-style-type: none">• процедуры ведения записей разработаны и осуществляются

5.4. Выполнение положений системы НАССР на предприятии:
– установленная частота дезинфекции и очистки оборудования
– наличие заключения о безопасности использованных при строительстве строительных материалов или документы поставщиков (поверхность пола и стен из нетоксичных материалов)
– документальное подтверждение обучению принципам и требованиям НАССР (или наличие методик)
– отметки о проведенном контроле со стороны должностных лиц НАССР за складами (обучение зав. складов)
– знакомство персонала с требованиями гигиены (под роспись и/или составляемый на занятиях список)
5.5. Ознакомление с системой самоконтроля предприятия (НАССР) вновь принятых на работу сотрудников. Порядок проведения занятий по гигиене (документально)
5.6. Установленный порядок медицинского осмотра сотрудников предприятия, включая лабораторные анализы (особое внимание на работников, занятых на работах с мясным сырьем для пищевых целей)

5.7. Организация и проведение контроля со стороны официальных/компетентных органов за соблюдением требований правил личной гигиены персоналом предприятия
5.8. Внесение изменений в систему самоконтроля предприятия (НАССР) при вводе нового продукта или оборудования (цеха), проведении реконструкции, в том числе в процедуры ведения записей

6. Выявленные на предприятии недостатки

--

7. Кроме того, при обследовании предприятия установлено:

8. Предложения

Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (по СанПиН 2.3.2.1078-01) –
для сведения российских инспекторов

	мясо убойных животных	субпродукты убойных животных	мясо птицы, мг/кг	субпродукты птицы, мг/кг
• токсичные элементы (мг/кг):				
– свинец	0,5	0,6 (почки 1,0)	0,5	0,6
– мышьяк	0,1	1,0	0,1	1,0
– кадмий	0,05	0,3 (почки 1,0)	0,05	0,3
– ртуть	0,03	0,1 (почки 0,2)	0,03	0,1
• антибиотики (мг/кг):				
– левомецетин / хлорамфеникол	не допускается	не допускается	не допускается	не допускается
– тетрациклиновая группа	не допускается	не допускается	не допускается	не допускается
– гризин	не допускается	не допускается	не допускается	не допускается
– бацитрацин	не допускается	не допускается	не допускается	не допускается
• пестициды (мг/кг):				
– гексахлорциклогексан	0,1	0,1	0,1	0,1
– ДДТ и его метаболиты	0,1	0,1	0,1	0,1
• диоксины (мг/кг):	0,000003 говядина, баранина 0,000001 свинина	0,000006	0,000002	0,000006
• радионуклиды:				
– цезий-137 (Бк/кг)	160	160	180	180
– стронций-90 (Бк/кг)	50	50	80	80

• **микробиологические показатели:**

<u>Все виды убойных животных:</u>	мясо парное	мясо охлажденное	мясо замороженное	субпродукты замороженные
– КМАФАнМ (КОЕ/г)	10	1×10^3	5×10^5	
– БГКП (масса продукта (г), в которой не допускается)	1	0,1	0,001	
– Патогенные, в том числе сальмонеллы (масса продукта (г), в которой не допускается)	25	25	25	25

<u>Птица:</u>	тушки и мясо птицы замороженное	тушки и мясо птицы фасованное замороженное	мясо птицы механической обвалки замороженное в блоках	субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы
– КМАФАнМ (КОЕ/г)	1×10^5	5×10^5	1×10^6	1×10^6
– БГКП (масса продукта (г), в которой не допускается)	1	0,1	0,001	
– Патогенные, в том числе сальмонеллы (масса продукта (г), в которой не допускается)	25	25	25	25