



ГОСУДАРСТВЕННОЕ УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ПРИКАЗ

«27» 11 20 17 г.

г. Краснодар

№ 451

О внесении изменений в приказ государственного управления ветеринарии Краснодарского края от 31 июля 2017 года № 256 «Об утверждении проверочных листов (списков контрольных вопросов) по соблюдению обязательных требований законодательства в области ветеринарии»

В целях реализации части 11³ статьи 9 Федерального закона от 26 декабря 2008 года № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», постановления Правительства Российской Федерации от 13 февраля 2017 года № 177 «Об утверждении общих требований к разработке и утверждению проверочных листов (списков контрольных вопросов)», постановления главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 15 июля 2014 года № 701 «Об утверждении Положения о региональном государственном ветеринарном надзоре в Краснодарском крае» п р и к а з ы в а ю:

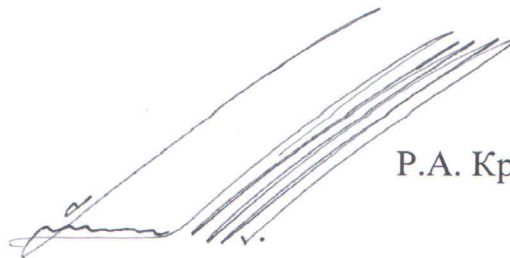
1. Внести изменения в приказ государственного управления ветеринарии Краснодарского края от 31 июля 2017 года № 256 «Об утверждении проверочных листов (списков контрольных вопросов) по соблюдению обязательных требований законодательства в области ветеринарии», дополнив приложением № 13 согласно приложению к настоящему приказу.

2. Общему отделу государственного управления ветеринарии Краснодарского края (Свистак) обеспечить направление настоящего приказа в установленном порядке на электронный адрес департамента информационной политики Краснодарского края для его размещения (опубликования) на официальном сайте администрации Краснодарского края в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и на «Официальном интернет-портале правовой информации» (www.pravo.gov.ru), а также его размещение на официальном сайте государственного управления ветеринарии Краснодарского края в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

3. Контроль за выполнением настоящего приказа возложить на заместителя руководителя государственного управления ветеринарии Краснодарского края Л.Н. Алдошина.

4. Приказ вступает в силу на следующий день после его официального опубликования.

Руководитель

A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping, slanted strokes that form a stylized, somewhat abstract shape.

Р.А. Кривонос

ПРИЛОЖЕНИЕ
к приказу госветуправления
Краснодарского края
от 27.11.2017 № 451

«ПРИЛОЖЕНИЕ № 13

УТВЕРЖДЕН
приказом госветуправления
Краснодарского края от 31 июля 2017 года № 256
(в редакции приказа госветуправления
Краснодарского края
от 27.11.2017 № 451)

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)
по соблюдению обязательных требований законодательства в области
ветеринарии для субъектов, осуществляющих хранение, переработку
рыбы и производство рыбной продукции

(наименование органа государственного контроля (надзора))

(реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа)

(вид государственного контроля (надзора))

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

Виды деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя: _____

Место проведения плановой проверки и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты: _____

Реквизиты приказа руководителя органа государственного контроля (надзора) о проведении проверки: _____

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

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки:

№ п/п	Вопрос	От- вет (Да/ Нет)	Не тре- бует- ся	При- меча- ние	Реквизиты нормативного правового акта
1.	<p>Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами); переход права собственности на подконтрольные товары (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ветеринарных сопроводительных документов.</p> <p>Каждая партия пищевой рыбной продукции животного происхождения, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввозится на территорию Союза при наличии ветеринарного сертификата, выданного компетентным органом страны отправления</p>				<p>п. 1,2,3 «Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утв. приказом Приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 (далее - Приказ № 589); п. 9 Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (далее - ТР ЕАЭС 040/2016)</p>
2.	<p>ВСД хранятся у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения (приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара.</p> <p>Ведется и хранится документация о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья</p>				<p>п. 11 Приказа № 589, п. 4 ст.11 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (далее - ТР ТС 021/2011)</p>

	<p>животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации.</p> <p>Документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, хранятся в течение трех лет со дня их выдачи</p>				
3.	<p>Не допускается обращение пищевой рыбной продукции, не соответствующей требованиям, в том числе пищевой рыбной продукции с истекшим сроком годности</p>				ст. 18 Закона о ветеринарии, п. 11, п. 12 ТР ЕАЭС 040/2016
4.	<p>Пищевая рыбная продукция изготавливается из 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, и объектов аквакультуры, происходящих из хозяйств (предприятий), благополучных в ветеринарном отношении</p>				п. 14 ТР ЕАЭС 040/2016
5.	<p>Пищевая продукция аквакультуры не содержит натуральные или синтетические гормональные вещества и генетически модифицированные организмы</p>				п. 15 ТР ЕАЭС 040/2016
6.	<p>Не допускается к обращению следующая пищевая рыбная продукция:</p> <p>а) произведенная из ядовитых рыб семейств Diodontidae (двужубые, ежи-рыбы), Molidae (луны-рыбы), Tetraodontidae (четырёхзубые) и Canthigasteridae (скалозубые);</p> <p>б) не соответствующая потребительским свойствам по органолептическим показателям;</p> <p>в) мороженая, имеющая температуру в толще продукта выше минус 18 °С;</p> <p>г) подвергнутая размораживанию в период хранения;</p> <p>д) содержащая опасные для здоровья человека биотоксины (фикотоксины)</p>				п. 16 ТР ЕАЭС 040/2016

7.	<p>Живая рыба с признаками засыпания реализуется как рыба-сырец (свежая) или направляется на переработку.</p> <p>Живая рыба семейства осетровых при первых признаках засыпания незамедлительно направляется на потрошение</p>			п. 17 ТР ЕАЭС 040/2016
8.	<p>Не допускается реализация 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.</p> <p>Малоактивные ракообразные, сохраняющие отдельные признаки жизни, незамедлительно направляются на охлаждение, разделку, варку и (или) замораживание.</p> <p>Морские ежи, ракообразные, брюхоногие и двустворчатые моллюски направляются на реализацию и переработку только в живом виде.</p> <p>Живые трепанги после вылова незамедлительно разделяются.</p> <p>Живые устрицы укладываются вогнутой створкой раковины вниз, живые морские гребешки - выпуклой створкой раковины вниз.</p> <p>У живых двустворчатых моллюсков створки должны быть плотно закрыты или приоткрыты, но при постукивании должны закрываться.</p> <p>Живые ракообразные, иглокожие и моллюски должны реагировать на механическое воздействие.</p> <p>Живые двустворчатые моллюски перед выпуском в обращение должны пройти необходимую передержку в распределительно-очистительном центре.</p> <p>Живые двустворчатые моллюски подвергаются повторному погружению в воду или обрызгиванию водой после их упаковывания для реализации</p>			п. 17 ТР ЕАЭС 040/2016
9.	Рыба, содержащая в отдельных своих частях опасные для здоровья			п. 18 ТР ЕАЭС 040/2016

	человека объекты, разделяется с удалением и последующей утилизацией таких частей				
10.	<p>Уловы водных биологических ресурсов и пищевая продукция аквакультуры животного происхождения исследуются на наличие паразитов (паразитарных поражений).</p> <p>В случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок такая продукция до выпуска в обращение подвергается замораживанию до температуры во всех частях продукта не выше минус 20 °С на срок не менее 24 часов или не выше минус 35 °С на срок не менее 15 часов, а также другим методам обеззараживания, гарантирующим безопасность пищевой рыбной продукции</p>				п. 19 ТР ЕАЭС 040/2016
11.	Не допускается реализация пищевой рыбной продукции, употребляемые в пищу части которой поражены видимыми паразитами				п. 20 ТР ЕАЭС 040/2016
12.	<p>Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер обеспечивают:</p> <p>возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;</p> <p>предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;</p> <p>возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;</p> <p>необходимое пространство для осуществления технологических</p>				п. 1 ст.14 ТР ТС 021/2011 п. 25 ТР ЕАЭС 040/2016

	<p>операций;</p> <p>защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений</p>				
13.	<p>В производственных помещениях не хранится личная и производственная (специальная) одежда и обувь персонала</p>				п. 3 ст.14 ТР ТС 021/2011
14	<p>В производственных помещениях не хранятся любые вещества и материалы, не используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющие и дезинфицирующие средства, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования</p>				п. 4 ст.14 ТР ТС 021/2011
15.	<p>Части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, соответствуют следующим требованиям:</p> <p>поверхности полов выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, доступны для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;</p> <p>поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции;</p> <p>потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги;</p> <p>открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насеко-</p>				п. 5 ст.14 ТР ТС 021/2011

	<p>мых;</p> <p>двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов</p>				
16.	Открывание дверей проводится наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное				п. 6 ст.14 ТР ТС 021/2011
17.	Канализационное оборудование в производственных помещениях спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции				п. 7 ст.14 ТР ТС 021/2011
18.	Ремонт производственных помещений не проводится одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях				п. 8 ст.14 ТР ТС 021/2011
19.	Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из неабсорбирующих материалов				п. 3 ст.15 ТР ТС 021/2011
20.	<p>В процессе производства мороженой пищевой рыбной продукции используется оборудование обеспечивающее:</p> <p>а) понижение температуры пищевой рыбной продукции до температуры не выше минус 18 °С;</p> <p>б) поддержание температуры мороженой пищевой рыбной продукции в толще мышечной ткани не выше минус 18 °С при хранении в трюмах, цистернах или контейнерах</p>				п. 26 ТР ЕАЭС 040/2016
21.	Участок для разделки переработанной пищевой рыбной продукции обеспечивают питьевой или чистой водой				п. 27 ТР ЕАЭС 040/2016
22.	Для охлаждения и изготовления льда используется питьевая и чистая вода. Лед должен защищать от контаминации (загрязнения)				п. 28 ТР ЕАЭС 040/2016
23.	<p>При производстве рыбы-сырца (свежей), свежих водных млекопитающих, водорослей-сырца (свежих), свежих водных растений и свежих водных беспозвоночных соблюдаются следующие требования:</p> <p>а) в процессе производства необходимо исключить контамина-</p>				п. 29 ТР ЕАЭС 040/2016

	<p>цию (загрязнение) рыбы, иглокожих, моллюсков, ракообразных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений и обеспечить их защиту от солнечного и атмосферного воздействий, а также обеспечить соответствующие температурные условия хранения пищевой рыбной продукции;</p> <p>б) в случае обнаружения живых паразитов и их личинок, опасных для здоровья человека, прилова ядовитых рыб, контаминации (загрязнения) улова донным грунтом или нефтепродуктами должны быть приняты меры, предотвращающие возможность выпуска в обращение пищевой рыбной продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов</p>			
24.	<p>При производстве охлажденной и замороженной пищевой рыбной продукции соблюдаются следующие требования:</p> <p>а) тунец, парусник, макрель, марлин, меч-рыба и хрящевые рыбы после извлечения (вылова) должны быть незамедлительно обескровлены;</p> <p>б) рыба семейства осетровых (кроме стерляди) должна быть обескровлена, разделана, у нее должны быть удалены внутренности и сфинктер;</p> <p>в) маринка, илиша, османы и храмуля должны быть потрошеными (внутренности, икра, молоки и черная пленка должны быть тщательно удалены и уничтожены), головы у гигантского кальмара, илиши и храмули должны быть удалены и уничтожены;</p> <p>г) сом длиной более 53 см должен быть потрошеным (внутренности, икра, молоки и черная пленка должны быть тщательно удалены);</p> <p>д) щука длиной более 30 см должна быть потрошеной (внутренности, икра, молоки и черная пленка должны быть тщательно удалены);</p>			п. 30 ТР ЕАЭС 040/2016

25.	<p>ны)</p> <p>При производстве мороженой пищевой рыбной продукции соблюдаются следующие требования:</p> <p>гигантские кальмары и осьминоги должны быть разделаны, головы гигантских кальмаров не допускается использовать в пищевых целях;</p> <p>у лангустов при удалении головогруды должно быть удалено анальное отверстие;</p> <p>у разделанной кукумарии должны быть удалены венчик и анальное отверстие;</p> <p>замораживание должно проводиться до достижения в толще продукта температуры не выше минус 18 °С.</p> <p>Допускается проводить замораживание в естественных условиях в местах извлечения (вылова) при температуре воздуха не выше минус 10 °С на ледяных хорошо проветриваемых площадках или на сквозняке в условиях, обеспечивающих безопасность мороженой пищевой рыбной продукции.</p> <p>В случае если температура при естественном замораживании выше минус 18 °С, рыбу домораживают до температуры не выше минус 18 °С.</p> <p>Холодильные камеры для холодильной обработки пищевой рыбной продукции оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры воздуха в камере, а также средствами для записи температуры.</p> <p>Для поштучного разделения при расфасовке мороженой пищевой рыбной продукции допускается повышение ее температуры до температуры не выше минус 2 °С.</p> <p>Глубокое обезвоживание мороженой пищевой рыбной продукции не должно превышать 10 процентов от массы или площади поверхности продукции</p>				п. 31 ТР ЕАЭС 040/2016
26.	Пищевая рыбная продукция го-				п. 35 ТР ЕАЭС

	<p>рячего и холодного копчения, а также подкопченная пищевая рыбная продукция из белого амура, карпа, сома и толстолобика производится только после их разделки.</p> <p>Готовая пищевая рыбная продукция горячего и холодного копчения, а также подкопченная пищевая рыбная продукция охлаждается до температуры не выше 20 °С, упакована и направляется в холодильную камеру</p>				040/2016
27.	<p>В процессе хранения, перевозки и реализации пищевой рыбной продукции не допускается размораживание замороженной пищевой рыбной продукции</p>				п. 56 ТР ЕАЭС 040/2016
28.	<p>При хранении пищевой рыбной продукции соблюдаются установленные изготовителем условия хранения с учетом следующих требований:</p> <p>а) охлажденная пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре не выше 5 °С, но выше температуры замерзания тканевого сока;</p> <p>б) мороженая пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре не выше минус 18 °С;</p> <p>в) подмороженная пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре от минус 3 °С до минус 5 °С;</p> <p>г) живая рыба и живые водные беспозвоночные должны содержаться в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность, без ограничения срока годности.</p> <p>Емкости, предназначенные для их содержания, должны быть произведены из материалов, не изменяющих качество воды</p>				п. 57 ТР ЕАЭС 040/2016
29.	<p>В холодильных камерах пищевая рыбная продукция размещается в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть не менее 8 - 10 см от пола.</p> <p>От стен и приборов охлаждения продукция располагается на расстоянии не менее 30 см.</p> <p>Между штабелями должны</p>				п. 58 ТР ЕАЭС 040/2016

	быть проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции				
30.	Холодильные камеры для хранения пищевой рыбной продукции оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры воздуха в камере, а также средствами для записи температуры				п. 59 ТР ЕАЭС 040/2016
31.	Пищевая рыбная продукция в процессе хранения группируется по видам, назначению (реализация или переработка (обработка)) и термическому состоянию (охлажденная, замороженная, замороженная)				п. 60 ТР ЕАЭС 040/2016
32.	Повышение температуры воздуха в холодильных камерах во время загрузки или выгрузки пищевой рыбной продукции допускается не более чем на 5 °С, колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации пищевой рыбной продукции не должны превышать 2 °С				п. 61 ТР ЕАЭС 040/2016
33.	Охлажденная, замороженная и замороженная пищевая рыбная продукция не хранится в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер				п. 62 ТР ЕАЭС 040/2016)
34.	Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки пищевой рыбной продукции, оборудованы средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим				п. 63 ТР ЕАЭС 040/2016
35.	Рыбная продукция не перевозится навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки				п. 64 ТР ЕАЭС 040/2016)
36.	Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной мойке и дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источниками контаминации (загрязнения) продукции				п. 65 ТР ЕАЭС 040/2016
37.	Внутренние поверхности				п. 66 ТР ЕАЭС

	транспортного средства гладкие, легко поддающиеся мойке и дезинфекции				040/2016
38.	На предприятиях розничной и оптовой торговли не допускается повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы пищевой рыбной продукции, ранее упакованной под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы				п. 67 ТР ЕАЭС 040/2016
39.	Упаковывание пищевой рыбной продукции осуществляется в условиях, не допускающих контаминации (загрязнения) продукции				п. 69 ТР ЕАЭС 040/2016
40.	Упаковка пищевой рыбной продукции: а) обеспечивает безопасность пищевой рыбной продукции и неизменность ее органолептических показателей в течение срока годности такой продукции; б) производится из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией; в) храниться в отдельном помещении в условиях, обеспечивающих безопасность пищевой рыбной продукции. На судах паковки хранятся в трюме в условиях, обеспечивающих ее безопасность				п. 70 ТР ЕАЭС 040/2016
41.	Наименование, дата изготовления, срок годности, условия хранения пищевой рыбной продукции, сведения о наличии в составе пищевой рыбной продукции аллергенов должны наноситься на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено. Остальные сведения должны наноситься на потребительскую упаковку, и (или) на этикетку, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице				п. 74 ТР ЕАЭС 040/2016
42.	Маркировка пищевой рыбной продукции для детского питания,				п. 75 ТР ЕАЭС 040/2016

наносимая на упаковку, должна содержать информацию о том, что продукт относится к пищевой продукции для детей раннего возраста или к пищевой продукции для детей дошкольного и школьного возраста				
---	--	--	--	--

Подписи лиц проводящих плановую проверку и заполняющих проверочный лист:

(должность)

(подпись)

(фамилия, инициалы)

(должность)

(подпись)

(фамилия, инициалы)

».

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к проекту приказа государственного управления ветеринарии Краснодарского края «О внесении изменений в приказ государственного управления ветеринарии Краснодарского края от 31 июля 2017 года № 256 «Об утверждении проверочных листов (списков контрольных вопросов) по соблюдению обязательных требований законодательства в области ветеринарии»

Государственным управлением ветеринарии Краснодарского края подготовлен проект приказа государственного управления ветеринарии Краснодарского края «О внесении изменений в приказ государственного управления ветеринарии Краснодарского края от 31 июля 2017 года № 256 «Об утверждении проверочных листов (списков контрольных вопросов) по соблюдению обязательных требований законодательства в области ветеринарии» (далее – проект Приказа).

Разработка проекта Приказа обусловлена вступлением в силу Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), во исполнение части 11³ статьи 9 Федерального закона от 26 декабря 2008 года № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», постановления Правительства Российской Федерации от 13 февраля 2017 года № 177 «Об утверждении общих требований к разработке и утверждению проверочных листов (списков контрольных вопросов)», постановления главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 15 июля 2014 года № 701 «Об утверждении Положения о региональном государственном ветеринарном надзоре в Краснодарском крае».

Принятие данного правового акта повысит прозрачность деятельности государственного управления ветеринарии Краснодарского края, ответственность должностных лиц, осуществляющих государственную функцию по осуществлению регионального государственного ветеринарного надзора в Краснодарском крае, будет способствовать более эффективной реализации государственной политики в сфере ветеринарии.

Начальник отдела государственного ветеринарного контроля и надзора с государственной ветеринарной инспекцией


В.А. Бобров

Ю.С. Дмитриенко
262-31-90

