



ГОСУДАРСТВЕННОЕ УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ПРИКАЗ

«31» 07 2017 г.

г. Краснодар

№ 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. Утвердить проверочные листы (списки контрольных вопросов) по соблюдению обязательных требований законодательства в области ветеринарии согласно приложениям № 1-12.

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»;

направить копию настоящего приказа в 7-дневный срок после принятия в Управление Министерства юстиции Российской Федерации по Краснодарскому краю.

3. Контроль за исполнением 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

Р.А. Кривонос

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)
по соблюдению обязательных требований законодательства в области
ветеринарии для субъектов, осуществляющих хранение, перевозку,
реализацию продуктов убоя, мясной продукции и других
подконтрольных товаров

(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	Ответ (Да/Нет)	Не требуется	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта	
I	Хранение					
1.	<p>При хранении пищевых продуктов в холодильных камерах соблюдаются температурно-влажностные режимы.</p> <p>Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции оборудованы термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для записи температуры.</p>				п. 94 ТР ТС 034/2013 Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (далее - ТР ТС 034/2013)	
2.	<p>В холодильных камерах 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 быть проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции.</p> <p>В камерах шириной 12-18 м предусматривается один проезд, в камерах шириной свыше 18 м на каждые два пролета (по 6 м) оставляется один проезд.</p> <p>В камерах площадью до 100 м² проезд не предусматривается.</p> <p>Отступы от стен, перекрытий, батарей, воздухоохладителей и условия складирования охлажденных и замороженных пищевых продуктов соответствуют требованиями действующих инструкций.</p> <p>В процессе хранения парное и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины)</p>				п. 92, п. 93 ТР ТС 034/2013	

	находится в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом.				
3.	<p>Оборудование, инвентарь, тара и упаковка изготовлены из материалов, разрешенных органами здравоохранения для применения в контакте с пищевыми продуктами.</p> <p>Материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией в процессе их хранения, перевозки и реализации, соответствуют требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.</p>				п. 91 ТР ТС 034/2013
4.	<p>Продукты убоя в процессе хранения сгруппированы по видам, назначению (реализация или переработка (обработка)) и термическому состоянию (охлажденное, замороженное).</p>				п. 95 ТР ТС 034/2013
5.	<p>Не допускается повышение температуры воздуха в холодильных камерах в процессе их хранения во время загрузки или выгрузки продуктов убоя более чем на 5°C.</p> <p>Колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не превышают 2°C.</p>				п. 96 ТР ТС 034/2013
6.	<p>Не допускается хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер.</p>				п. 97 ТР ТС 034/2013
7.	<p>В процессе хранения, перевозки и реализации не допускается размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции.</p>				п. 102 ТР ТС 034/2013
8.	<p>Не допускается повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы продуктов убоя и мясной продукции, ра-</p>				п. 103 ТР ТС 034/2013

	нее упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы.				
II	Перевозка				
9.	Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров осуществляются в сопровождении ветеринарных сопроводительных документов.				п. 3 «Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях», утвержденных Приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 (далее – Правила № 589)
10.	Материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией в процессе их хранения, перевозки и реализации, соответствуют требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.				п. 91 ТР ТС 034/2013
11.	В процессе перевозки туши, полутуши и четвертины транспортируются в вертикальном подвешенном состоянии, исключая их соприкосновение.				п. 98 ТР ТС 034/2013

12.	Не допускается использование транспортных средств и контейнеров для перевозки продуктов убоя и мясной продукции после перевозки в них продуктивных животных.				п. 99 ТР ТС 034/2013
13.	Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, оборудованы средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим.				п. 99 ТР ТС 034/2013
14.	Не осуществляется перевозка продуктов убоя и мясной продукции навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки.				п. 100 ТР ТС 034/2013
15.	После окончания процесса перевозки транспортные средства и контейнеры подвергаются санитарной обработке (дезинфекции).				п. 101 ТР ТС 034/2013
16.	В процессе хранения, перевозки и реализации не допускается размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции.				п. 102 ТР ТС 034/2013
III	Реализация				
17.	Переход права собственности на подконтрольный товар осуществляются в сопровождении ветеринарных сопроводительных документов.				п. 3 Правил № 589
18.	Колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не превышают 2°C.				п. 96 ТР ТС 034/2013
19.	Материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией в процессе их хранения, перевозки и реализации, соответствуют требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.				п. 91 ТР ТС 034/2013
20.	В процессе хранения, перевозки и реализации не до-				п. 102 ТР ТС 034/2013

	пускается размораживание замороженных продуктов убоа и мясной продукции.				
21.	Не допускается повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы продуктов убоа и мясной продукции, ранее упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы.				п. 103 ТР ТС 034/2013
III	Общие				
22.	Не находятся в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые: не соответствуют требованиям нормативных документов;				п. 2 ст. 3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (далее – 29-ФЗ)
	имеют явные признаки недоброкачества, не вызывающие сомнений у представителей органов, осуществляющих государственный надзор в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов (далее - органы государственного надзора) при проверке таких продуктов, материалов и изделий;				
	не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации;				
	не имеют установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли;				
	не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами, либо в отношении которых не имеется такой информации				

Подписи лиц проводящих плановую проверку и заполняющих проверочный лист:

_____	_____	_____
(должность)	(подпись)	(фамилия, инициалы)
_____	_____	_____
(должность)	(подпись)	(фамилия, инициалы)

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2
к приказу госветуправления
Краснодарского края

от 31.07.2011 № 256

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)
по соблюдению обязательных требований законодательства в области
ветеринарии для субъектов, занимающихся содержанием крупного
рогатого скота, в целях его воспроизводства, выращивания, реализации,
производством сырого молока, сырого обезжиренного молока,
сырых сливок

_____ (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	Ответ (Да/Нет)	Не требуется	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
I	Для хозяйств с поголовьем до 500 голов				
1.	Не допускается содержание и выпас КРС на территориях бывших и действующих полигонов твердых бытовых отходов, скотомогильников, предприятий по обработке кожевенного сырья, очистных сооружений.				п. 3 «Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота в целях его воспроизводства, выращивания и реализации», утв. приказом Минсельхоза России от 13.12.2016 № 551 (далее - Правила № 551)
2.	Установлено ограждение, обеспечивающее недопущение проникновения диких животных (за исключением птиц и мелких грызунов).				п. 4 Правил № 551
3.	Въезд на территорию хозяйств (за исключением территории хозяйств, на которых расположен жилой дом) должен быть оборудован дезинфекционным барьером либо дезинфекционной установкой, обеспечивающими обработку колес и шасси транспортных средств дезинфицирующими растворами, не замерзающими при минусовых температурах.				п. 4 Правил № 551
4.	Минимальное расстояние от конструкции стены или угла помещения для содержания КРС до границы соседнего участка при содержании КРС в хозяйствах соответствует: Не более 5 голов - 10 м; 8 голов - 20 м; 10 голов - 30 м;				п. 5 Правил № 551

	15 голов - 40 м.				
5.	При содержании КРС в хозяйствах совместно с другими видами животных (овцы, козы, свиньи) здание, в котором содержатся животные, делится на изолированные помещения для каждого вида животных.				п. 6 Правил № 551
6.	Птица содержится в отдельном стоящем здании изолировано от животных.				п. 6 Правил № 551
7.	При содержании КРС молочного и молочно-мясного направления продуктивности оборудовано молочно-моечное помещение для обработки и временного хранения молока (далее - молочная). Стены молочной окрашены влагостойкими красками светлых тонов либо облицованы кафельной плиткой на высоту не менее 1,8 м.				п. 10 Правил № 551
8.	Навоз убирается и складывается на навозохранилищах и (или) площадках для хранения и биотермического обеззараживания навоза, расположенных на территории хозяйства вне здания, в котором содержится КРС.				п. 11 Правил № 551
9.	Емкость навозохранилища и (или) площадки для хранения и биотермического обеззараживания навоза соответствует количеству содержащихся животных, с учетом норм суточного выделения экскрементов от одной головы КРС.				п. 12, приложение № 2 Правил № 551
10.	Выгульные площадки располагаются у продольных стен здания для содержания КРС или на отдельной площадке. Нормы площади выгульных площадок соответствуют количеству содержащихся животных. Выгульные площадки оборудованы кормушками и				п. 13, п. 20 приложение № 3 Правил № 551

	поилками.				
11.	Для дезинфекции обуви при входе в животноводческое помещение установлены дезинфекционные коврики (кюветы), заполненные порошком, опилками или другим пористым эластичным материалом, по ширине прохода и длиной не менее одного метра, пропитанные дезинфицирующими растворами (далее - дезковрики).				п. 29 Правил № 551
12.	Дезинсекция, дезакаризация и дератизация животноводческих помещений в хозяйствах проводятся не реже 1 раза в год.				п. 30 Правил № 551
13.	При посещении животноводческих помещений и обслуживания КРС используется чистая продезинфицированная рабочая одежда и обувь. Выход в рабочей одежде и обуви за пределы территории хозяйств не осуществляется.				п. 31 Правил № 551
14.	На пастбищах организовываются мероприятия по борьбе с грызунами, оводовыми и кровососущими насекомыми, а также проводится дедарвация водоемов и мест выплода гнуса.				п. 32 Правил № 551
15.	Для комплектования хозяйств допускается клинически здоровый КРС собственного воспроизводства, а также животные, поступившие из других хозяйств и предприятий при наличии ветеринарных сопроводительных документов.				п. 33 Правил № 551
16.	КРС, содержащийся в хозяйствах, подлежит учету и идентификации. При наличии или приобретении животных производится их регистрация в ветеринарном учреждении, с получением регистрационного номера в форме бирки.				п. 36 Правил № 551; п.

17.	<p>КРС, завозимый в хозяйства, обособленно содержится от других животных, содержащихся в хозяйстве с целью проведения ветеринарных не менее 21 календарного дня с момента прибытия КРС в хозяйства.</p> <p>В период карантинирования проведены клинический осмотр животных, диагностические исследования и обработки, предусмотренные планами диагностических исследований, ветеринарно-профилактических и противоэпизоотических мероприятий органов (учреждений), входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, на текущий календарный год</p>			п. 38 Правил № 551
18.	<p>КРС, содержащийся в хозяйствах, подвергнут диагностическим исследованиям, вакцинациям и обработкам против заразных болезней в соответствии с планами противоэпизоотических мероприятий.</p>			п. 39 Правил № 551
II	Для хозяйств с поголовьем более 500 голов			
19.	<p>Не допускается содержание и выпас КРС на бывших и действующих полигонах твердых бытовых отходов, скотомогильниках, предприятиях по обработке кожевенного сырья, очистных сооружениях, а также на участках, на которых ранее размещались кролиководческие, звероводческие и птицеводческие хозяйства (фермы).</p>			п. 40 Правил № 551
20.	<p>Установлено ограждение, обеспечивающее недопущение проникновения диких животных.</p>			п. 41 Правил № 551
21.	<p>Территория предприятия разделена на изолированные друг от друга зоны: производственную, где размещаются помещения для</p>			п. 42 Правил № 551

	<p>содержания животных, выгульные площадки с твердым покрытием и навесами, а также ветеринарный пункт, сооружения для обработки кожного покрова животных;</p> <p>административно-хозяйственную, включающую здания и сооружения административно-хозяйственной и технической служб, эстакаду для мойки и площадку для дезинфекции автомашин и других транспортных средств;</p> <p>хранения и подготовки кормов;</p> <p>кормовую, где размещаются объекты для хранения и приготовления кормов, которая отделяется от производственной и административно-хозяйственной зоны забором с устройством отдельного въезда в эти зоны.</p> <p>Кормоцех, склады для кормов располагаются на линии разграничения с производственной зоной;</p> <p>хранения и переработки навоза. Навозохранилище размещается с подветренной стороны на расстоянии не менее 60 м от животноводческих помещений;</p> <p>карантинирования, расположенную на линии ограждения предприятия, в которой размещается здание для проведения карантинирования и убойно-санитарный пункт.</p>				
22.	<p>Территория каждой зоны озеленена и огорожена по всему периметру изгородью, обеспечивающей недопущение проникновения диких животных и препятствующей бесконтрольному проходу людей.</p>				п. 43 Правил № 551
23.	<p>Для дезинфекции транспортных средств на главном въезде на территорию предприятия расположен дезин-</p>				п. 44 Правил № 551

	фекционный барьер с подогревом дезинфицирующего раствора при минусовых температурах, либо обработка транспортных средств проводится с помощью дезинфекционных установок методом распыления дезинфицирующих растворов, не замерзающих при минусовых температурах.				
24.	<p>Въездной дезинфекционный барьер (при наличии) размещен под навесом и представляет собой бетонированную ванну, заполненную дезинфицирующим раствором со следующими габаритами:</p> <p>длина по зеркалу дезинфицирующего раствора не менее 9 м;</p> <p>длина по днищу не менее 6 м;</p> <p>ширина не менее ширины ворот;</p> <p>глубина не менее 0,2 м;</p> <p>пандусы перед и после ванны должны иметь уклон не более 1:4.</p>				п. 45 Правил № 551
25.	Вход на территорию предприятий посторонним лицам, а также въезд любого вида транспорта, не связанного с непосредственным обслуживанием предприятия, не допускается.				п. 54 Правил № 551
26.	Вход в производственную зону предприятия осуществляется только через специализированное помещение (далее - санпропускник), размещенное на линии ограждения административно-хозяйственной и производственной зон.				п. 55 Правил № 551
27.	В санпропускнике организовано круглосуточное дежурство.				п. 56 Правил № 551
28.	Перед входом в санпропускник, как со стороны административно-хозяйственной зоны, так и со стороны производственной зоны предприя-				п. 57 Правил № 551

	тия, установлены дезковрики.				
29.	<p>В помещении санпропускника работники снимают свою личную одежду и обувь, оставляют их в гардеробной (в шкафу, закрепленном за каждым работником), принимают душ, надевают в гардеробной для рабочей одежды чистую продезинфицированную специальную одежду и специальную обувь.</p> <p>При выходе из санпропускника (по окончании работы) специальную одежду работники снимают, принимают душ, надевают личную одежду и обувь.</p>				п. 58 Правил № 551
30.	Посетители предприятия, в помещении санпропускника, снимают личную одежду и обувь, принимают душ и обеспечиваются специальной одеждой и обувью.				п. 59 Правил № 551
31.	Персонал обеспечен специальной одеждой и специальной обувью в соответствии с Межотраслевыми правилами обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты, утвержденными приказом Минздравсоцразвития России от 01.06.2009 № 290н.				п. 61 Правил № 551
32.	За технологическими (производственными) группами КРС закреплены отдельные лица.				п. 60 Правил № 551
33.	Оборудование, инвентарь маркированы и закреплены за участком (цехом), указанные предметы из одного участка в другие не передаются без обеззараживания.				п. 61 Правил № 551
34.	<p>Сеть дорог внутри Предприятия, проездов и технологических площадок имеет твердые покрытия.</p> <p>Исключено пересечение дорог, используемых для вывоза навоза, трупов животных,</p>				п. 63 Правил № 551

	конфискатов от убоя КРС, подлежащих утилизации, и других отходов, и дорог, используемых для подвоза здоровых животных, кормов.				
35.	Перед входом на территорию ветеринарного пункта, в зону хранения и подготовки кормов установлены дезковрики.				п. 46 Правил № 551
36.	Входы в здания для содержания животных оборудованы дезинфекционными ванночками, размером по ширине прохода и длиной не менее одного метра, наполненные дезинфицирующими растворами на глубину 15 см.				п. 46 Правил № 551
37.	В состав ветеринарного пункта входят амбулатория с помещением для хранения лекарственных средств для ветеринарного применения и склад дезинфицирующих средств.				п. 47 Правил № 551
38.	Убойно-санитарный пункт, предназначенный для вынужденного убоя животных, состоит из убойного отделения с помещениями для убоя КРС, вскрытия желудочно-кишечного тракта животных, помещения (места) посола шкур и их временного хранения, холодильных камер для временного хранения туш и субпродуктов и утилизационного отделения со вскрыточной и (или) утилизационной камерой, а также душевой. В составе убойно-санитарного пункта оборудовано помещение (бокс) с холодильной камерой для кратковременного хранения трупов животных и боенских конфискатов.				п. 49, п. 50 Правил № 551
39.	Помещение убойно-санитарного пункта и прилегающая к нему территория огорожены забором высотой не менее 2 м и обеспечены са-				п. 52 Правил № 551

	мостоятельным въездом (выездом) на автомобильную дорогу общего пользования.				
40.	Использование транспортных средств, в которых осуществляется перевозка больных животных и трупов из производственных помещений в убойно-санитарный пункт предприятия, в иных целях не допускается.				п. 51 Правил № 551
41.	Туши от вынужденного убоя подвергаются бактериологическому исследованию. В зависимости от результатов исследований туши сдаются на мясоперерабатывающие предприятия или утилизируются. До получения результатов исследований и сдачи на переработку туши хранятся в холодильных камерах на убойно-санитарном пункте.				п. 53 Правил № 551
42.	На территории предприятий не содержатся собаки (кроме сторожевых), кошки, а также животных других видов (включая птицу). Сторожевые собаки подвергнуты вакцинации против бешенства, дегельминтизации и другим ветеринарным обработкам.				п. 62 Правил № 551
43.	Хранение сена и соломы на предприятиях осуществляется в стогах, скирдах или под навесами; сенажа и силоса в траншеях или механизированных башнях; корнеклубнеплодов - в буртах или хранилищах; комбикормов - в складах или бункерах. Каждая партия поступающих комбикормов, а также сенаж и силос при закладке и в период хранения подвергаются биохимическому, микробиологическому и токсикологическому исследованию.				п. 66 Правил № 551
44.	Чистка и дезинфекция кормушек производится не				п. 76 Правил № 551

	реже одного раза в месяц.				
45.	<p>Родильное отделение должно представляет собой изолированное помещение для содержания коров.</p> <p>Длина стойл не менее 2 м, а ширина для глубокоостельных коров - 1,5 м, для новотельных коров - 1,2 м.</p>				п. 78 Правил № 551
46.	<p>Для содержания и лечения слабых, больных животных, животных с повышенной температурой тела, а также животных, подозреваемых в заболевании, в каждом животноводческом помещении оборудованы отдельные станки со сплошными перегородками.</p>				п. 81 Правил № 551
47.	<p>Для комплектования предприятий использовался клинически здоровый КРС из собственного репродуктора, а также КРС, поступающий на предприятия из других хозяйств и предприятий, в сопровождении ветеринарных сопроводительных документов.</p>				п. 82 Правил № 551
48.	<p>На предприятиях, осуществляющих круглогодичное выгульное содержание КРС мясного направления продуктивности, КРС содержится на площадках предприятия либо на пастбищах.</p>				п. 85 Правил № 551
49.	<p>На каждой площадке предприятия имеется:</p> <p>ограждение, обеспечивающее недопущение проникновения диких животных (за исключением птиц и мелких грызунов) на ее территорию.</p> <p>при въезде на территорию площадки предприятия предусмотрена обработка транспортных средств с помощью дезинфекционных установок методом распыления дезинфицирующих растворов, не замерзающих при минусовых температурах;</p> <p>здание для размещения</p>				п. 86 Правил № 551

	<p>обслуживающего персонала с ветеринарным пунктом, а также загон для осуществления ветеринарно-профилактических, диагностических и противоэпизоотических мероприятий.</p> <p>передвижные либо стационарные кормушки и поилки.</p>				
50.	<p>КРС, содержащийся на предприятиях, учтен и идентифицирован</p>				п. 87 Правил № 551
51.	<p>Карантинное помещение и территория, прилегающая к нему, огорожены сплошным или сетчатым забором высотой 2 м с заглубленным в землю не менее чем на 0,2 м цоколем, имеют самостоятельный въезд (выезд) на дорогу общего пользования.</p>				п. 90 Правил № 551
52.	<p>Карантин состоит из двух отделений:</p> <p>отделения для приема животных и их обработки (включает весовую; помещение для приема и обработки животных; кладовую для дезинфицирующих, дезинвазионных и моющих средств; помещение для хранения лекарственных средств для ветеринарного применения и инструментов);</p> <p>отделения для содержания животных (состоит из животноводческих помещений, а также помещений для хранения кормов и содержания инвентаря (уборочного, по уходу за животными).</p>				п.п. 91, 91.1, 91.2 Правил № 551
53.	<p>В карантинных отделениях удаление, обработка, обеззараживание, хранение и утилизация навоза предусматривается отдельно от основных навозохранилищ предприятия.</p> <p>Сточные воды карантина направляются самостоятельной канализационной сетью в общую систему после обеззараживания.</p>				п. 92 Правил № 551

54.	<p>Все поступающее на предприятие поголовье КРС, в том числе из собственного репродуктора, за исключением КРС мясного направления продуктивности, поступающего на предприятия, осуществляющие содержание КРС мясного направления продуктивности на условиях круглогодичного выгульного содержания, размещается в карантине, где животные содержатся под постоянным ветеринарным наблюдением в течение не менее 21 календарного дня.</p>			п. 93 Правил № 551
55.	<p>Во время карантинирования проводятся следующие мероприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> клинический осмотр, термометрия; диагностические исследования на заразные болезни, предусмотренные Планами противозoonотических мероприятий; взятие проб копрологического материала для исследования на гельминтоносительство; дегельминтизация по результатам копрологических исследований; иммунизация животных в соответствии с Планами противозoonотических мероприятий. 			п. 95 Правил № 551
56.	<p>Дезинфекция карантинного помещения проводится каждый раз после его освобождения от животных.</p>			п. 98 Правил № 551
57.	<p>КРС, содержащийся на предприятиях, подлежит диагностическим исследованиям, вакцинациям и обработкам против заразных болезней животных в соответствии с планами противозoonотических мероприятий.</p>			п. 100 Правил № 551
58.	<p>Диспансеризация КРС осуществляется при поступлении животных на предприятие</p>			п. 103 Правил № 551

	<p>и при каждом их переводе из одной возрастной группы в другую.</p> <p>При диспансеризации осуществляются клинико-лабораторные исследования контрольных групп животных.</p> <p>Результаты исследований по каждой группе сравниваются с физиологическими нормативами и уровнем предыдущего исследования.</p> <p>У быков-производителей исследуются кровь, смыв препуция и сперма.</p>				
59.	Дезинсекция, деакаризация и дератизация животноводческих помещений на предприятиях проводятся не реже 1 раза в год.				п. 106 Правил № 551
III	Производство молока, сливок				
60.	Сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено до температуры 4°C * 2°C в течение не более 2 ч.				п. 20 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (далее - ТР ТС 033/2013)
61.	При производстве сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок используются оборудование и материалы, соответствующие требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.				п. 24 ТР ТС 033/2013
62.	Перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок осуществляется в опломбированных емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.				п. 26 ТР ТС 033/2013

	Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры, сырого молока, при температуре 4°C * 2°C, сырых сливок - при температуре не выше 8°C				
63.	Для производства продуктов переработки молока не допускается 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.				п. 14 ТР ТС 033/2013
64.	Массовая доля сухих обезжиренных веществ в коровьем сыром молоке составляет не менее 8,2 процентов.				п. 15 ТР ТС 033/2013
65.	Уровни содержания потенциально опасных веществ в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках не превышают допустимые уровни.				п. 16, приложения № 1-4 ТР ТС 033/2013
66.	Уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках не превышают допустимые уровни.				п. 16, приложения № 5 ТР ТС 033/2013
67.	Показатели идентификации сырого молока коровьего, и сырых сливок из коровьего молока соответствуют требованиям ТР ТС 033/2013.				п. 17, приложения № 6 и 7 ТР ТС 033/2013
68.	Поставки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на молокоприемные пункты или на молокоперерабатывающие предприятия продавцы осуществляют в сопровождении ветеринарных сопроводительных документов. Перевозка на таможенной территории Таможенного союза сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок сопровождается ветеринарным сопроводительным				п. 11, п. 12 ТР ТС 033/2013

	документом, содержащим сведения о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающие их безопасность.				
IV	Общие требования				
69.	Хозяйствующий субъект (владелец животного) срок не более суток с момента гибели животного, обнаружения абортрованного или мертворожденного плода, извещают об этом ветеринарного специалиста, который на месте, по результатам осмотра, определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов.				п. 1.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов (утв. Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее - Правила № 13-7-2/469)
70.	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах), обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием.				п. 1.5 Правил № 13-7-2/469
71.	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю не осуществляется.				п. 1.7 Правил № 13-7-2/469
72.	Сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения не осуществляется.				п. 1.8 Правил № 13-7-2/469
73.	Ветеринарным специалистом при осмотре трупа животного, мертворожденного, абортрованного плода и других биологических отходов дается заключение об их уборке, утилизации или уничтожении.				п. 2.1 Правил № 13-7-2/469
74.	Транспортные средства, выделенные для перевозки				п. 2.5 Правил № 13-7-2/469

	<p>биологических отходов, оборудованы водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке.</p> <p>Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов не допускается.</p>				
75.	<p>Проводится дезинфекция мест, где лежали биологические отходы, использованного при погрузке инвентаря и оборудования.</p> <p>Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения.</p>				п. 2.6, п. 2.7 Правил № 13-7-2/469
76.	<p>Перемещения (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 ВСД.</p>				п. 1,2,3 «Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утв. приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 (далее - Приказ № 589) Приказ Госветуправления КК от 14.08.2014 № 289.
77.	<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>				п. 11 Приказа № 589

Подписи лиц проводящих плановую проверку и заполняющих проверочный лист:

_____	_____	_____
(должность)	(подпись)	(фамилия, инициалы)
_____	_____	_____
(должность)	(подпись)	(фамилия, инициалы)

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3
к приказу госветуправления
Краснодарского края

от 31.07.2017 № 256

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)
по соблюдению обязательных требований законодательства в области
ветеринарии для субъектов, занимающихся содержанием кроликов

(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	Ответ (Да/Нет)	Не требуется	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
1.	Вывоз (ввоз) животных, кормов, шкурок, мяса осуществляется по ветеринарным сопроводительным документам.				п.п. 2, 3 Правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденными приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27.12.2016 № 589. Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 03.08.2007 № 383 «Об утверждении Правил организации работы по ветеринарному клеймению кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья»
2.	Хозяйствующий субъект (владелец животного) срок не более суток с момента гибели животного, обнаружения абортинрованного или мертворожденного плода, извещают об этом ветеринарного специалиста, который на месте, по результатам осмотра, определяет порядок утилизации или уни-				п. 1.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов (утв. Главным государственным

	чтожения биологических отходов.				ным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее - Правила № 13-7-2/469)
3.	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах), обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием.				п. 1.5 Правил № 13-7-2/469
4.	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю не осуществляется.				п. 1.7 Правил № 13-7-2/469
5.	Сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения не осуществляется.				п. 1.8 Правил № 13-7-2/469
6.	Ветеринарным специалистом при осмотре трупа животного, мертворожденного, абортированного плода и других биологических отходов дается заключение об их уборке, утилизации или уничтожении.				п. 2.1 Правил № 13-7-2/469
7.	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудованы водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов не допускается.				п. 2.5 Правил № 13-7-2/469
8.	Проводится дезинфекция мест, где лежали биологические отходы, использованного при погрузке инвентаря и оборудования. Транспортные средства, инвентарь, инструменты, обо-				п. 2.6, п. 2.7 Правил № 13-7-2/469

	рудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения.				
9.	Перемещения (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 ВСД.				п. 1,2,3 «Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утв. приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 (далее - Приказ № 589) Приказ Госветуправления КК от 14.08.2014 № 289.
10.	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.				п. 11 Приказа № 589

Подписи лиц проводящих плановую проверку и заполняющих проверочный лист:

_____ (должность)

_____ (подпись)

_____ (фамилия, инициалы)

_____ (должность)

_____ (подпись)

_____ (фамилия, инициалы)

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)
по соблюдению обязательных требований законодательства в области
ветеринарии для субъектов, занимающихся содержанием пушных зверей

_____ (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	Ответ (Да/Нет)	Не требуется	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
1.	Вывоз (ввоз) животных, кормов, шкурок осуществляется по ветеринарным сопроводительным документам.				п.п. 2, 3 Правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденными приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27.12.2016 № 589 Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 03.08.2007 № 383 «Об утверждении Правил организации работы по ветеринарному клеймению кожевенного, кожевенно- мехового и пушно- мехового сырья»
2.	Хозяйствующий субъект (владелец животного) срок не более суток с момента гибели животного, обнаружения абортрованного или мертворожденного плода, извещают об этом ветеринарного специалиста, который на месте, по результатам осмотра, определяет порядок утилизации или уни-				п. 1.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов (утв. Главным государственным

	чтожения биологических отходов.				ным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее - Правила № 13-7-2/469)
3.	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах), обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием.				п. 1.5 Правил № 13-7-2/469
4.	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю не осуществляется.				п. 1.7 Правил № 13-7-2/469
5.	Сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения не осуществляется.				п. 1.8 Правил № 13-7-2/469
6.	Ветеринарным специалистом при осмотре трупа животного, мертворожденного, абортированного плода и других биологических отходов дается заключение об их уборке, утилизации или уничтожении.				п. 2.1 Правил № 13-7-2/469
7.	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудованы водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов не допускается.				п. 2.5 Правил № 13-7-2/469
8.	Проводится дезинфекция мест, где лежали биологические отходы, использованного при погрузке инвентаря и оборудования. Транспортные средства, инвентарь, инструменты, обо-				п. 2.6, п. 2.7 Правил № 13-7-2/469

	рудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения.				
9.	Перемещения (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.				п. 1,2,3 «Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утв. приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 (далее - Приказ № 589) Приказ Госветуправления КК от 14.08.2014 № 289.
10.	Ветеринарные сопроводительные документы 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.				п. 11 Приказа № 589

Подписи лиц проводящих плановую проверку и заполняющих проверочный лист:

(должность)

(подпись)

(фамилия, инициалы)

(должность)

(подпись)

(фамилия, инициалы)

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)
по соблюдению обязательных требований законодательства в области
ветеринарии для субъектов, занимающихся содержанием свиней в целях
воспроизводства, выращивания и реализации

_____ (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	Ответ (Да/Нет)	Не требуется	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
I	Для хозяйств с поголовьем до 1000 голов включительно				
1.	Выполнение запрета содержания свиней в хозяйствах открытого типа на местах бывших скотомогильников, очистных сооружений.				п. 2 Ветеринарных правил содержания свиней в целях их воспроизводства, выращивания и реализации, утвержденных приказом Минсельхоза России от 29.12.2016 № 114 (далее - Правила № 114)
2.	Наличие ограждения территории хозяйства способами, обеспечивающими невозможность проникновения диких животных на территорию хозяйства (за исключением птиц и мелких грызунов).				п. 3 Правил № 114
3.	Обеспечение в хозяйстве безвыгульного содержания свиней либо выгул свиней в закрытом помещении или под навесами, исключающий контакт свиней с другими животными и птицами.				п. 4 Правил № 114
4.	Минимальное расстояние от конструкции стены или угла свиноводческого помещения (ближайших по направлению к жилому помещению, расположенному на соседнем участке) до границы соседнего участка при содержании свиней в хозяйствах должно соответствовать минимальному расстоянию от конструкции стены или угла свиноводческого помещения (ближайших по направлению к жилому помещению, расположенному на соседнем участке) до границы соседнего участка при содержании свиней в хозяйствах: не более 5 голов - 10 м; 8 голов - 20 м;				п. 5 Правил № 114

	10 голов - 30 м; 15 голов - 40 м				
5.	Оборудование помещений хозяйств, в которых содержатся свиньи, естественной или принудительной вентиляцией, обеспечивающей поддержание необходимых параметров микроклимата.				п. 6 Правил № 114
6.	Соответствие нормам площади содержания свиней м ² (на голову, не мене): хряки-производители - 7,0 свиноматки: лактлирующие - 4,0 холостые и супоросные: при индивидуальном содержании - 1,6 при групповом содержании - 2,5 поросята на откорме - 0,8 поросята-отъемыши - 0,35				п. 7 Правил № 114
7.	Наличие устойчивости стен, перегородок, покрытий свиноводческих помещений в хозяйствах к воздействию дезинфицирующих веществ и повышенной влажности, не выделяющих вредных веществ. Антикоррозийные и отделочные покрытия должны быть безвредными для свиней.				п. 8 Правил № 114
8.	Наличие на территории хозяйства площадок для биотермического обеззараживания навоза.				п. 9 Правил № 114
9.	Выполнение запрета на использование заплесневелой и/или мерзлой подстилки для содержания свиней в хозяйстве.				п. 10 Правил № 114
10.	Наличие дезинфекционных ковриков для дезинфекции обуви, расположенных на входах в свиноводческие помещения, по ширине прохода и длиной не менее одного метра, пропитанными дезинфицирующими растворами.				п. 11 Правил № 114
11.	Проведение дезинсекции, деакаризации и дератизации				п. 12 Правил № 114; п.

	свиноводческих помещений не реже 1 раза в год, а так же при визуальном обнаружении насекомых, клещей, грызунов, либо выявлении следов их пребывания (покусов, помета).				
12.	<p>При посещении свиноводческих помещений и обслуживании свиней необходимо использовать чистые продезинфицированные рабочие одежду и обувь.</p> <p>Выполнение запрета на выход в рабочей одежде и обуви, а также вынос их за пределы территории хозяйства.</p>				п. 13 Правил № 114
13.	<p>Использование кормов и кормовых добавок для кормления свиней, соответствующих ветеринарно-санитарным требованиям и нормам.</p> <p>Для поения свиней и приготовления кормов для них должна использоваться питьевая вода.</p>				п. 14 Правил № 114
14.	<p>Пищевые отходы, используемые для кормления свиней должны подвергаться термической обработке (проварке) не менее 30 минут после закипания и являться безопасными в ветеринарно-санитарном отношении.</p>				п. 15 Правил № 114
15.	<p>Для комплектования хозяйств допускаются клинически здоровые свиньи собственного воспроизводства, а также свиньи, поступившие из других хозяйств и предприятий при наличии ветеринарных сопроводительных документов, подтверждающих ветеринарное благополучие территорий мест производства (происхождения) животных по заразным болезням животных, в том числе по болезням, общим для человека и животных (далее – заразные болезни), оформленных в порядке, установленном законодательством</p>				п. 16 Правил № 114; п.п. 1-3 приложения № 1 к Приказу Минсельхоза России № 589 от 27.12.2016 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных до-

	Российской Федерации.				кументов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» (далее - Правила № 589)
16.	Свиньи, содержащиеся в хозяйствах, подлежат учету и идентификации в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.				п. 17 Правил № 114; ст. 2.5 Закона РФ «О ветеринарии» № 4979-1 от 14.05.1993; Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 22.04.2016 № 161 «Об утверждении Перечня видов животных, подлежащих идентификации и учету» (далее - Перечень № 161)
17.	Утилизация и уничтожение трупов свиней, абортированных и мертворожденных плодов, ветеринарных конфискатов, других биологических отходов осуществляются в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.				п. 18 Правил № 114; п. 1.2, п. 1.3, п. 1.5, п. 1.8, п. 1.11 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов № 13-7-2/469, утверждены Главным государственным ветеринарным инспектором РФ 04.12.1995
18.	Свиньи, завозимые в хозяйство или вывозимые (кроме убойных животных) из него, подлежат обособленному содержанию от других групп свиней, содержащихся в хозяйстве с целью проведения ветеринарных мероприятий (далее - карантинирование). Период карантинирования должен быть не менее 30 ка-				п. 19 Правил № 114;

	<p>лендарных дней с момента прибытия свиней в хозяйство.</p> <p>В период карантинирования проводятся клинический осмотр животных, диагностические исследования и обработки, предусмотренные планами диагностических исследований, ветеринарно-профилактических и противоэпизоотических мероприятий, органов (учреждений), входящих в систему государственной ветеринарной службы Российской Федерации на текущий календарный год (далее - План противозпизоотических мероприятий).</p>				
19.	<p>Свиньи, содержащиеся в хозяйствах, подлежат диагностическим исследованиям, вакцинациям и обработкам против заразных болезней в соответствии с Планом противозпизоотических мероприятий.</p>				п. 20 Правил № 114;
II.	<p>Для свиноводческих предприятий с поголовьем более 1000 голов (требования распространяются на условия содержания свиней, содержащихся гражданами, в том числе в личных подсобных хозяйствах, в крестьянских (фермерских) хозяйствах, индивидуальными предпринимателями, организациями, содержащими до 1000 голов свиней включительно, отнесенными к компартаментам III и IV в соответствии с Правилами определения зоосанитарного статуса свиноводческих хозяйств, а также организаций, осуществляющих убой свиней, переработку и хранение продукции свиноводства, утвержденными приказом Минсельхоза России от 23.07.2010 № 258)</p>				
20.	<p>Запрещается содержание свиней в предприятиях, расположенных на местах бывших животноводческих помещений, скотомогильников и навозохранилищ.</p>				п. 21 Правил № 114
21.	<p>Свиноводческое предприятие должно быть ограждено способами, обеспечивающими минимальную возможность проникновения диких животных на его территорию на его территорию, и отделено от ближайшего жилого района в соответствии с требованиями законодательства о градостроительной деятельности.</p>				п. 22 Правил № 114

22.	<p>Обеспечение безвыгульного содержания свиней.</p> <p>При невозможности обеспечения безвыгульного содержания выгул свиней не должен осуществляться вне свиноводческих помещений предприятия.</p>				п. 23 Правил № 114
23.	<p>Территория свиноводческого предприятия должна разделяться на изолированные друг от друга зоны:</p> <p>производственную, в которой выделяются репродукторный и откормочный секторы.</p> <p>Репродукторный и откормочный сектор для предприятий, в которых содержатся не менее 54 тысячи свиней в год располагаются на расстоянии не менее 1200 м друг от друга.</p> <p>Откормочный сектор размещается ниже по рельефу с подветренной стороны по отношению к репродукторному сектору</p> <p>административно-хозяйственную, включающую здания и сооружения административно-хозяйственных служб, объекты инженерно-технического обслуживания (гараж, технические склады, механические мастерские)</p> <p>хранения, приготовления кормов, где размещаются сооружения для хранения и приготовления кормов.</p> <p>Кормоцех (кормоприготовительная, кормосмесительная) (далее - кормоцех) располагается при въезде на территорию предприятия с наветренной стороны по отношению ко всем остальным зданиям.</p> <p>В шаговой доступности от кормоцеха должен размещаться склад концентрированных кормов</p>				п. 24 Правил № 114

24.	Кормоцех, склады пищевых отходов и других кормов строятся с подветренной стороны по отношению к свиноводческим помещениям и отгораживаются их от производственных зданий и других сооружений с устройством отдельного въезда на участок кормоцеха, при этом выделяются зоны:				п. 24 Правил № 114
хранения и переработки навоза. Навозохранилище размещается с подветренной стороны на расстоянии не менее 60 м от помещений, в которых содержатся свиньи					
карантинирования, расположенную на линии ограждения предприятия, в которой размещают ветеринарную лабораторию, здание для проведения карантинирования и убойно-санитарный пункт					
25.	Территория каждой зоны озеленяется и огораживается по всему периметру изгородью, препятствующей бесконтрольному проходу людей и животных.				п. 25 Правил № 114
26.	Размещение на главном въезде на территорию свиноводческого предприятия помещения, оборудованного для проведения дезинфекции транспортных средств и тары (далее дезинфекционный блок).				п. 26 Правил № 114
27.	На свиноводческих предприятиях мощностью менее 75 тысяч голов свиней единовременного содержания вместо дезинфекционного блока предусматривается дезинфекционный барьер с подогревом дезинфицирующего раствора при минусовых температурах (далее - въездной дезинфекционный барьер).				п. 27 Правил № 114
28.	Въездной дезинфекционный барьер размещается под навесом и представляет собой				п. 28 Правил № 114

	<p>бетонированную ванну, заполненную дезинфицирующим раствором со следующими габаритами:</p> <p>длина по зеркалу дезинфицирующего раствора не менее 9 м;</p> <p>длина по днищу не менее 6 м;</p> <p>ширина не менее ширины ворот;</p> <p>глубина не менее 0,2 м;</p> <p>пандусы перед и после ванны должны иметь уклон не более 1:4</p>				
29.	<p>На свиноводческих предприятиях мощностью более 40 тысяч голов свиней единовременного содержания рекомендуется оборудование ветеринарной лаборатории.</p> <p>В ее состав входят лабораторное отделение и склад дезинфицирующих средств.</p> <p>На предприятиях меньшей мощности предусматриваются помещения для размещения ветеринарных специалистов предприятия, лекарственных средств для ветеринарного применения, биологических лекарственных препаратов и дезинфицирующих средств (далее - ветеринарный пункт)</p>				п. 29 Правил № 114
30.	<p>Убойно-санитарный пункт, предназначенный для экстренного (вынужденного) убоя животных, состоит из убойного отделения с помещениями для убоя свиней, вскрытия желудочно-кишечного тракта животных, временного хранения туш и шкур животных, утилизационного отделения со вскрывочной и/или утилизационной камерой, а также душевой.</p> <p>В утилизационном отделении устанавливается автоклав или трупосжигательная печь, отвечающая производ-</p>				п. 30 Правил № 114; Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 12.03.2014 № 72 «Об утверждении Правил в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных

	<p>ственным мощностям предприятия.</p> <p>При утилизации сырья автоклавированием предусматривается две комнаты: для сырья и обезвреженных конфискатов.</p> <p>В стене между этими комнатами устанавливается автоклав, его загрузка осуществляется в комнате для сырья, а выгрузка - в комнате для обезвреженных ветеринарных конфискатов.</p>			<p>пунктах средней и малой мощности» (далее – Приказ № 72); Инструкция по ветеринарному клеймению мяса, утв. Минсельхозпродом России 28.04.1994; Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденные Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации В.М. Авиловым 04.12.1995 № 13-7-2/469; Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 03.08.2007 № 383 «Об утверждении Правил организации работы по ветеринарному клеймению кожевенного, кожевенно- мехового и пушно-мехового сырья»</p>
31.	<p>При расположении свиноводческих предприятий в зоне деятельности заводов по производству мясокостной муки (ветутильзаводов) убойно-санитарный пункт предусматривается без утилизационного отделения.</p> <p>В составе указанного убойно-санитарного пункта оборудуется изоляционно-холодильная камера для крат-</p>			<p>п. 31 Правил № 114; Приказ № 72</p>

	ковременного хранения трупов и конфискатов от вынужденно убитых животных.				
32.	Помещение убойно-санитарного пункта и прилегающая к нему территория огораживаются забором высотой не менее 2 м и обеспечиваются самостоятельным въездом (выездом) на автомобильную дорогу общего пользования.				п. 32 Правил № 114; Приказ № 72
33.	Организация деятельности свиноводческих предприятий закрытого типа осуществляется следующим образом:				п. 33 Правил № 114
	вход на территорию свиноводческих предприятий посторонним лицам, а также въезд любого вида транспорта, не связанного с непосредственным обслуживанием предприятия, не допускается				
	вход в производственную зону свиноводческого предприятия разрешается только через санпропускник, размещенный на линии ограждения административно-хозяйственной и производственной зон, а въезд транспорта через постоянно действующий дезинфекционный барьер (блок)				
	в проходной санпропускника устанавливается круглосуточное дежурство				
	перед входом в санпропускник, как со стороны административно-хозяйственной зоны, так и со стороны производственной зоны свиноводческого предприятия, устанавливаются дезинфекционные барьеры (кюветы с ковриками или опилками), увлажненные дезинфицирующими растворами				
	в помещении санпропускника работники свиноводческого предприятия (далее - работники, персонал)				

<p>снимают свою домашнюю одежду и обувь, оставляют их в гардеробной (в шкафу, закрепленном за каждым работником), принимают душ, надевают в гардеробной для рабочей одежды чистую продезинфицированную специальную одежду и специальную обувь.</p> <p>При выходе из санпропускника (по окончании работы) специальную одежду работники снимают, принимают душ, надевают домашнюю одежду и обувь.</p> <p>Все посетители свиноводческого предприятия подлежат обязательной санитарной обработке в санпропускнике и обеспечиваются специальной одеждой и обувью</p>				
<p>при входе в изолированное свиноводческое помещение устанавливаются дезванночки, заполненные на глубину 15 см дезинфицирующим раствором.</p> <p>С внутренней стороны дверей вход в помещение для хранения комбикормов, кормокухню, ветеринарную лабораторию, ветеринарный пункт, оборудуется дезковриками, заполненными опилками или иным пористым материалом, увлажненным дезраствором</p>				
<p>лица, обслуживающие одну технологическую (производственную) группу свиней, не допускаются к обслуживанию другой технологической (производственной) группы свиней.</p> <p>Лица, больные болезнями, общими для человека и животных, к работе на свиноводческих предприятиях не допускаются</p>				
<p>персонал обеспечивается специальной одеждой и спе-</p>				

<p>специальной обувью в соответствии с Межотраслевыми правилами обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты, утвержденными приказом Минздравсоцразвития России от 01.06.2009 № 290нс изменениями, внесенными приказом Минздравсоцразвития России от 27.01.2010 № 28н, приказами Минтруда России от 20.02.2014 № 103н, от 12.01.2015 № 2н.</p> <p>Оборудование, инвентарь маркируют и закрепляют за участком (цехом). Передавать указанные предметы из одного участка в другие без обеззараживания запрещается</p>				
<p>на территории свиноводческих предприятий запрещается содержать собак (кроме сторожевых), кошек, а также животных других видов (включая птицу).</p> <p>Сторожевых собак подвергают вакцинации против бешенства, дегельминтизации и другим ветеринарным обработкам</p>				
<p>для сети дорог внутри свиноводческого предприятия, проездов и технологических площадок применяют твердые покрытия.</p> <p>Исключается пересечение дорог, используемых для вывоза навоза, трупов свиней, конфискатов от убоя свиней, подлежащих утилизации, и других отходов, и дорог, используемых для подвоза животных, кормов, транспортировки мяса и мясопродуктов.</p> <p>Оба типа дорог должны иметь различимую маркировку или обозначения</p>				
<p>туши от вынужденного убоя в обязательном порядке</p>				

	<p>подвергаются бактериологическому исследованию.</p> <p>В зависимости от результатов исследований туши сдаются на мясоперерабатывающие предприятия либо утилизируются.</p> <p>До получения результатов исследований и сдачи на переработку туши хранят в холодильных камерах на убойно-санитарном пункте</p>			
34.	<p>На свиноводческих предприятиях технология содержания свиней должна обеспечивать соблюдение следующих требований:</p> <p>а) направление технологического процесса от участков репродукции к цеху откорма;</p> <p>б) деление свиноводческих помещений на изолированные секции с численностью на участке опороса не более 60 свиноматок, в цехе доращивания - до 600 поросят;</p> <p>в) использование помещений (секций) для опороса свиноматок и доращивания поросят, выращивания ремонтного молодняка и откорма свиней осуществляют таким образом, что всех животных удаляют из отдельной секции или помещения и одновременно заполняют её (его) одновозрастными животными.</p> <p>В остальных помещениях предусматривается возможность поочередного освобождения, очистки, ремонта и дезинфекции отдельных групповых станков или групп индивидуальных станков по мере их освобождения от свиней перед размещением в них новых животных;</p> <p>г) продолжительность санитарного перерыва (периода</p>			п. 34 Правил № 114

	<p>в течение которого происходят чистка, ремонт, мойка, дезинфекция свиноводческих и вспомогательных помещений, участвующих в технологическом цикле предприятия) между технологическими циклами производства составляет не менее 5 суток;</p> <p>д) максимально возможное сохранение состава каждой первоначально сформированной группы поросят на последующих этапах производства: дорастивания, выращивания ремонтного молодняка и откорма как отдельной производственной единицы</p>				
35.	<p>Для товарных свиноводческих предприятий разрешается использование:</p> <p>моноблоков, в которых все животные содержатся под одной крышей с внутренним разделением сплошными перегородками по технологическим группам;</p> <p>многоблочных помещений, в которых предусмотрено содержание животных с разделением как на два сектора (репродукторный и откормочный), так и на большее их количество (репродукторный, сектор дорастивания и откормочный).</p>				п. 35 Правил № 114
36.	<p>Свиньи в свиноводческих помещениях размещаются в групповых или индивидуальных станках.</p>				п. 36, приложение № 3 Правил № 114
37.	<p>Комплектование свиней в групповых станках производится в соответствии со следующими требованиями:</p> <p>а) свиноматки с выявленной супоросностью объединяются в групповых станках с разницей во времени оплодотворения до 3 дней;</p> <p>б) в группах откормочных свиней, ремонтного молодняка и отъемышей разни-</p>				п. 37 Правил № 114

	ца в возрасте не должна превышать 5 дней				
38.	<p>При кормлении всех групп свиней предусматриваются влажный и сухой способы кормления.</p> <p>При влажном способе кормления кормушки, автопоилки, кормопровод после каждого кормления очищаются от остатков кормов и загрязнений, промывают теплой водой.</p> <p>При сухом способе кормления оборудование и приспособления для раздачи корма моются, дезинфицируются и просушиваются после окончания цикла содержания технологической группы свиней.</p> <p>Сухой способ кормления осуществляется полнорационными комбикормами заводского изготовления.</p> <p>При сухом типе кормления вода должна постоянно находиться в поилках.</p>				п. 38 Правил № 114
39.	<p>Чистка и дезинфекция кормовых бункеров производятся не реже одного раза в месяц.</p>				п. 39 Правил № 114
40.	<p>В целях создания благоприятных условий содержания, профилактики травматизма конечностей у свиней полы в свиноводческих помещениях должны быть нескользкими, малотеплопроводными, водонепроницаемыми, стойкими против истирания и воздействия дезинфицирующих средств.</p> <p>Уклон пола в групповых станках в сторону навозного канала составляет 5%.</p> <p>При устройстве щелевых (решетчатых) железобетонных полов (без уклона) для свиней (кроме поросят до 2-месячного возраста) ширину планок принимают:</p>				п. 40 Правил № 114

	<p>для поросят-отъемышей, ремонтного и откормочного поголовья - 40-50 мм;</p> <p>для хряков и свиноматок - 70 мм и ширина просвета между планками соответственно 20-22 и 26 мм.</p> <p>Для полов из других материалов ширина планок для указанных групп животных может быть уменьшена до 35-40 мм при ширине просветов между планками 20 мм.</p>				
41.	<p>Для содержания и лечения слабых, больных животных в каждом свиноводческом помещении (секции) оборудуются санитарные станки со сплошными перегородками вместимостью 1-2% общего поголовья.</p>				п. 41 Правил № 114
42.	<p>Во время опороса свиноматок в свиноводческом помещении, где они содержатся, устанавливаются влагонепроницаемые емкости для сбора последов и мертворожденных плодов.</p> <p>Два раза в сутки (утром и вечером) эти емкости вывозятся в утилизационное отделение убойно-санитарного пункта или на пункт сбора сырья для производства мясокостной муки.</p> <p>После освобождения от последов и мертворожденных плодов емкости тщательно промываются, дезинфицируются и возвращаются в свиноводческое помещение.</p>				п. 42 Правил № 114
43.	<p>Свиноводческие помещения оборудуются вентиляцией, обеспечивающей необходимый воздухообмен для поддержания нормативных температурно-влажностных параметров и концентрации вредных газов в воздухе.</p> <p>Уровень шума от работающего отопительного вентиляционного оборудования в</p>				п. 43 Правил № 114

	помещениях не должен превышать 60 дБ.				
44.	Для поддержания нормативных параметров микроклимата обеспечивается количество приточного воздуха в помещениях для содержания свиней в холодный период не менее 30 куб.м/ч на 1 ц живой массы свиней, переходный и теплый периоды соответственно 45 и 60 куб.м/ч на 1 ц живой массы.				п. 44 Правил № 114
45.	Нормы температуры и относительной влажности внутреннего воздуха помещений для свиней в зимний период времени должны соответствовать нормам температуры и относительной влажности внутреннего воздуха помещений для свиней в зимний период времени, приведенным в приложении № 4 к правилам № 114.				п. 45, приложение № 4 Правил № 114
46.	Предельная концентрация углекислоты в воздухе помещений для содержания свиней 0,2% (объемных), аммиака 20 мг/куб.м, сероводорода 10 мг/куб.м				п. 46 Правил № 114
47.	Нормы скорости движения воздуха в помещениях для содержания свиней должны соответствовать нормам скорости движения воздуха в помещениях для содержания свиней, приведенным в приложении № 5 к настоящим правилам.				п. 47, приложение № 5 Правил № 114
48.	Нормативные параметры температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха обеспечиваются в зоне размещения свиней, то есть в пространстве высотой до 1 м над уровнем пола или площадки, на которой содержатся свиньи.				п. 48 Правил № 114
49.	Для обогрева поросят-сосунов в станках для подсосных свиноматок исполь-				п. 49 Правил № 114

	зуют специальные системы локального обогрева для обеспечения площади обогреваемого пола от 1,0 до 1,5 м ² на один станок, температуры поверхности обогреваемого пола 30°C (+/- 2) с последующим постепенным снижением ее к отъему поросят от маток до 22°C.				
50.	Для обеспечения в свиноводческих помещениях необходимого микроклимата применяют автоматическое управление системами отопления и вентиляции.				п. 50 Правил № 114
51.	Дезинфекция на свиноводческих предприятиях проводится по плану проведения дезинфекционных и дератизационных мероприятий свиноводческих предприятий, утвержденному руководителем предприятия с учетом особенностей технологии воспроизводства, выращивания и реализации свиней.				п. 51 Правил № 114; п. 3.7 Инструкции
52.	Перед дезинфекцией помещений и других объектов в обязательном порядке проводится их тщательная механическая очистка, при которой отчетливо видны структура и цвет материала поверхности и не обнаруживаются комочки навоза, корма и другие загрязнения даже в труднодоступных для очистки местах.				п. 52 Правил № 114
53.	После полного завершения строительства свиноводческого предприятия, пуска и наладки оборудования должны проводиться механическая очистка и предпусковая дезинфекция всех зданий и сооружений, расположенных на территории промышленной зоны свиноводческого предприятия.				п. 53 Правил № 114
54.	В процессе эксплуатации свиноводческих помещений дезинфекция отдельных по-				п. 54 Правил № 114

	мещений для опороса и содержания подсосных свиноматок, дорастивания поросят или откорма свиней проводится после завершения соответствующих технологических циклов и освобождения от свиней.				
55.	Дезинфекцию групповых станков или групп индивидуальных станков в помещениях для содержания холостых или супоросных свиноматок и ремонтного молодняка проводят по мере их освобождения от свиней.				п. 55 Правил № 114
56	Станки для хряков дезинфицируются один раз в месяц и каждый раз после выбраковки хряков, перед постановкой новых животных.				п. 56 Правил № 114
57.	Оборудование и приспособление для раздачи кормов тщательно промываются водой после каждого кормления и дезинфицируются один раз в неделю.				п. 57 Правил № 114
58.	Свиньи, содержащиеся на предприятиях, подлежат учету и идентификации в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.				п. 58 Правил № 114; Перечень № 161
59.	Здания для проведения карантинирования свиней должны размещаться на расстоянии не менее 200 метров от производственной зоны свиноводческого предприятия, огораживаются сплошным или сетчатым забором, высотой не менее 2 м с цоколем, заглубленным в землю не менее 0,2 м, и должны оборудоваться самостоятельным въездом (выездом) на дорогу общего пользования.				п. 59 Правил № 114
60.	Площадь здания для проведения карантинирования свиней определяется с учетом продолжительности карантинирования каждой группы				п. 60 Правил № 114

	поступающих свиней в изолированных секциях в течение не менее 30 календарных дней и периода санитарной обработки и дезинфекции освобождающихся помещений, длительностью не менее 4 суток.				
61.	Для комплектования предприятий допускаются клинически здоровые свиньи из собственного репродуктора, а также поступающие на предприятия при наличии ветеринарных сопроводительных документов, подтверждающих ветеринарное благополучие территорий мест производства (происхождения) животных по заразным болезням, оформленных в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.				п. 61 Правил № 114; п.п. 1-3 приложения № 1 Правил № 589
62.	Свиньи, отобранные на племенные цели и для ремонта маточного стада товарных репродукторов, за месяц до вывоза из хозяйства поставщика отделяются в обособленную группу для профилактического карантинирования.				п. 62 Правил № 114
63.	При поступлении свиней ветеринарный специалист предприятия должен проверить наличие и правильность заполнения ветеринарных сопроводительных документов, а также провести термометрию и клинический осмотр свиней.				п. 63 Правил № 114; п.п. 1-3 приложения № 1 Правил № 589
64.	В период карантинирования свиньи выдерживаются под постоянным ветеринарным наблюдением в течение 30 дней, и проводятся следующие мероприятия: - обеспечение необходимых зоогигиенических условий содержания, ухода и кормления свиней с учетом				п. 64 Правил № 114

	запрета их перегруппировки; - клинический осмотр, выборочная термометрия, диагностические исследования, иммунизация и другие профилактические обработки в соответствии с Планом противозпизоотических мероприятий.				
65.	Содержание свиней в период карантирования должно соответствовать системам содержания, принятым на свиноводческом предприятии.				п. 65 Правил № 114
66.	Перегородки между станками для группового содержания свиней выполняются сплошными.				п. 66 Правил № 114
67.	Для обслуживания каждой партии карантинруемых свиней закрепляется отдельный персонал.				п. 67 Правил № 114
68.	Посещение помещений и территории зоны карантирования предприятия лицами, не связанными с обслуживанием животных и проведением карантинруемых мероприятий, запрещается.				п. 68 Правил № 114
69.	При обнаружении в группе карантинруемого поголовья свиней, больных различными болезнями, ветеринарно-санитарные мероприятия проводятся в порядке и объеме, предусмотренном законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.				п. 69 Правил № 114
70.	Дезинфекция помещений карантинирования свиноголовья проводится каждый раз после освобождения от животных.				п. 70 Правил № 114
71.	Перевод животных из помещения карантинирования на предприятие производится в соответствии с решением главного ветеринарного врача предприятия после окончания срока карантинирования, про-				п. 71 Правил № 114

	<p>ведения всех мер, предусмотренных Планом противозооотических мероприятий и при отсутствии свиней, подозреваемых в заболевании различными болезнями.</p>				
72.	<p>Свинки (хряки), доставленные на свиноводческое предприятие из собственного репродуктора, разгружаются через эстакаду (рампу) в помещение для приема свиней, проходят санитарную обработку кожного покрова в установленном руководителем предприятия порядке, обсушиваются и перегоняются в секции для содержания ремонтных свинок (хряков).</p>				п. 72 Правил № 114
73.	<p>Для контроля состояния обмена веществ у свиней на каждом технологическом участке производства осуществляется система диспансеризации животных.</p> <p>Диспансеризация маточного свиноголовья осуществляется после получения второго опороса.</p> <p>Клинические, гематологические, иммунологические исследования проводятся на 25-й-26-й день подсосного периода (период, когда свиноматки содержатся с поросятами до их отъема).</p> <p>У хряков-производителей исследуются кровь, смыв препуция и сперма.</p> <p>На основании результатов исследований проводится комплекс мероприятий, направленных на лечение и профилактику нарушений обмена веществ и повышение естественной резистентности организма свиней.</p>				п. 73 Правил № 114
74.	<p>Свиньи на свиноводческом предприятии подвергаются диагностическим исследованиям, вакцинациям и работкам против заразных</p>				п. 74 Правил № 114

	болезней в соответствии с Планом противозoonотических мероприятий, а также с учетом эпизоотической обстановки в регионе.				
--	--	--	--	--	--

Подписи лиц проводящих плановую проверку и заполняющих проверочный лист:

(должность)

(подпись)

(фамилия, инициалы)

(должность)

(подпись)

(фамилия, инициалы)

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)
по соблюдению обязательных требований законодательства в области
ветеринарии для субъектов, осуществляющих сбор, транспортировку
сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок и
производство молочной 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	Ответ (Да/Нет)	Не требуется	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
1.	Сбор и транспортировка молока				
1.	Сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено до температуры 4°C - 2°C в течение не более 2 ч.				п. 20 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (далее - ТР ТС 033/2013)
2.	При производстве сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок используются оборудование и материалы, соответствующие требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.				п. 24 ТР ТС 033/2013
3.	Во время перевозки охлажденных сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок к месту переработки, на момент начала переработки их температура не превышает 10°C.				п. 25 ТР ТС 033/2013
4.	<p>Перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок осуществляется в опломбированных емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.</p> <p>Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры, сырого молока, при температуре 4°C-2°C, сырых сливок - при температуре не выше 8°C.</p>				п. 26 ТР ТС 033/2013
5.	Для производства продуктов переработки молока не допускается использование				п. 14 ТР ТС 033/2013

	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.				
6.	Массовая доля сухих обезжиренных веществ в коровьем сыром молоке составляет не менее 8,2 процентов.				п. 15 ТР ТС 033/2013
7.	Уровни содержания потенциально опасных веществ в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках не превышают допустимые уровни.				п. 16, приложения № 1-4 ТР ТС 033/2013
8.	Уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках не превышают допустимые уровни.				п. 16, приложения № 5 ТР ТС 033/2013
9.	Показатели идентификации сырого молока коровьего, и сырых сливок из коровьего молока соответствуют требованиям ТР ТС 033/2013				п. 17, приложения № 6 и 7 ТР ТС 033/2013
10.	<p>Поставки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на молокоприемные пункты или на молокоперерабатывающие предприятия продавцы осуществляются в сопровождении ветеринарных сопроводительных документов.</p> <p>Перевозка на таможенной территории Таможенного союза сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок сопровождается ветеринарным сопроводительным документом, содержащим сведения о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающие их безопасность.</p>				п. 11, п. 12 ТР ТС 033/2013 Приказ Госветуправления КК от 14.08.2014 № 289.
11.	Перемещения (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в				п. 1,2,3 «Ветеринарных правил организации

	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 ВСД.				работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утв. приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12. 2016 N 589 (далее - Приказ № 589)
12.	<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 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>				п. 11 Приказа № 589); п. 4 ст.11 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (далее - ТР ТС 021/2011)
II.	Переработка молока				
13.	До начала промышленной переработки хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования) при температуре $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, сырых сливок - при температуре не выше 8°C не бо-				п. 21 ТР ТС 033/2013

	<p>лее 36 ч. (включая время перевозки).</p> <p>До начала промышленной переработки допускается хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования), сырых сливок, предназначенных для изготовления продуктов детского питания для детей раннего возраста, при температуре $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ не более 24 ч. (включая время перевозки).</p>				
14.	<p>Хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также подвергшихся предварительной термической обработке, в том числе пастеризации, изготовителем продуктов переработки молока до начала переработки осуществляется в отдельных маркированных емкостях при температуре $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$.</p>				п. 27 ТР ТС 033/2013
15.	<p>Процессы утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также подвергшихся предварительной термической обработке, в том числе пастеризации, соответствуют требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).</p>				п. 29 ТР ТС 033/2013
16.	<p>Производство молочной продукции осуществляется из сырого молока, и (или) сырого обезжиренного молока, и (или) сырых сливок, соответствующих установленным требованиям безопасности, и подвергнутых термической обработке, обеспечивающей получение молочной продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента.</p> <p>Иное продовольственное</p>				п. 31 ТР ТС 033/2013

	сырье, используемое для производства молочной продукции, соответствует установленным требованиям.				
17.	Уровни 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 не превышают установленных уровней.				п. 32, приложения № 4 ТР ТС 033/2013, приложений № 1-4 ТР ТС 021/2011
18.	Уровни содержания микроорганизмов в молочной продукции не превышают допустимые установленные уровни.				п. 33, приложения № 8 ТР ТС 033/2013
19.	Производство продуктов диетического питания и кисломолочных продуктов (кроме молочных составных продуктов) осуществляться без применения пищевых добавок и ароматизаторов, за исключением функционально необходимых компонентов. Производство творожной массы и зерненого творога должно осуществляться без термической обработки готового продукта и добавления стабилизаторов консистенции и консервантов.				п. 34 ТР ТС 033/2013
20.	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока соответствуют установленным требованиям.				п. 35, приложения № 3 ТР ТС 033/2013
21.	Физико-химические и микробиологические показатели идентификации молочной продукции соответствуют установленным требованиям.				п. 36, приложения № 1 ТР ТС 033/2013
22.	Материалы, контактирующие с молоком и молочной продукцией в процессе производства, соответствуют требо-				п. 44 ТР ТС 033/2013

	<p>ваниям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.</p> <p>На всех стадиях процесса производства молока и молочной продукции обеспечивается их прослеживаемость.</p>				
23.	<p>Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, реализуемые физическими лицами, зарегистрированными в качестве индивидуальных предпринимателей, юридическими лицами для переработки, сопровождаются товаросопроводительной документацией, содержащей следующую информацию:</p> <p>а) наименование (сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки);</p> <p>б) показатели идентификации, соответствуют установленным требованиям, при возможности их определения;</p> <p>в) 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));</p> <p>г) объем сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (в л) или масса (в кг);</p> <p>д) дата и время (часы, минуты) отгрузки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок;</p> <p>е) температура при отгрузке (°С) сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок;</p> <p>ж) номер партии сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок.</p>				<p>п. 85 приложения № 6-7 ТР ТС 033/2013</p>
24.	Прием пищи непосред-				п. 5 ст.11 ТР

	ственно в производственных помещениях.				ТС 021/2011
25.	Работники, занятые 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, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза.				п. 6 ст.11 ТР ТС 021/2011
26.	Вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, соответствует требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза;				п. 2 ст.12 ТР ТС 021/2011
27.	Используемый в производстве (изготовлении) пищевых продуктов лед изготовлен из питьевой воды, соответствующей установленным законодательством государства - члена Таможенного союза требованиям к питьевой воде.				п. 2 ст.12 ТР ТС 021/2011
28.	Трубопроводы, для воды, не соответствующей требованиям к питьевой воде, не используются в целях снабжения питьевой водой и имеют признаки, позволяющие отличать их от трубопроводов для питьевой воды.				п. 3 ст.12 ТР ТС 021/2011
29.	Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвра-				п. 4 ст.13 ТР ТС 021/2011

	шение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ.				
30.	<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 операций;</p> <p>защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений.</p>				п. 1 ст.14 ТР ТС 021/2011
31.	<p>Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, оборудованы:</p> <p>туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур.</p>				п. 2 ст.14 ТР ТС 021/2011

	<p>оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук;</p> <p>умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук.</p>				
32.	<p>В производственных помещениях не хранится личная и производственная (специальная) одежда и обувь персонала.</p>				п. 3 ст.14 ТР ТС 021/2011
33.	<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
34.	<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</p>				п. 5 ст.14 ТР ТС 021/2011

	<p>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 насекомых;</p> <p>двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов.</p>				
35.	Открывание дверей проводится наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное.				п. 6 ст.14 ТР ТС 021/2011
36.	Канализационное оборудование в производственных помещениях спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.				п. 7 ст.14 ТР ТС 021/2011
37.	Ремонт производственных помещений не проводится одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях.				п. 8 ст.14 ТР ТС 021/2011
38.	Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из неабсорбирующих материалов.				п. 3 ст.15 ТР ТС 021/2011

Подписи лиц проводящих плановую проверку и заполняющих проверочный лист:

(должность)

(подпись)

(фамилия, инициалы)

(должность)

(подпись)

(фамилия, инициалы)

ПРИЛОЖЕНИЕ № 7
к приказу госветуправления
Краснодарского края

от 31.07.2017 № 256

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)
по соблюдению обязательных требований законодательства в области
ветеринарии для субъектов, осуществляющих процессы убоя
продуктивных животных, переработки (обработки) продуктов убоя и
производство мясной 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	Ответ (Да/Нет)	Не требуется	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
I	На убойных пунктах средней и малой мощности				
1.	<p>При эксплуатации убойных пунктов средней и малой мощности предусматриваются:</p> <ul style="list-style-type: none"> поточность; последовательность технологических процессов; возможность проведения производственного контроля безопасности мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления (далее - туши и иные продукты убоя); санитарной обработки (уборки, мойки и дезинфекции); исключения перекрестной контаминации (загрязнения). 				п. 5 «Правил в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности», утверждены приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 № 72 (далее - Правила № 72)
2.	<p>При передвижении туш и иных продуктов убоя на подвижных линиях переработки животных исключается возможность соприкосновения их друг с другом, с полом и стенами.</p>				п. 8 Правил № 72
3.	<p>Рабочие места для опорожнения желудков выделяются отдельно и отгораживаются перегородкой для снижения рисков загрязнения туш и иных продуктов убоя содержимым желудочно-кишечного тракта.</p>				п. 9 Правил № 72
4.	<p>Обескровливание животных проводится не позднее чем через 1,5-3 минуты после обездвиживания (оглушения)</p>				п. 10 Правил № 72

	<p>животного.</p> <p>При обескровливании принимаются меры, предотвращающие загрязнение крови и туши животного, а также по обеспечению достаточной степени обескровливания туши технологически доступными методами.</p>				
5.	<p>Для сбора пищевой крови применяются полые ножи с резиновыми шлангами, конец которых опускается в сборники (фляги).</p> <p>На сборниках для крови указываются номера туш животных, от которых она собрана, присвоенные при прохождении ветеринарно-санитарной экспертизы.</p>				п. 11 Правил № 72
6.	<p>При переработке свиней без съемки шкур туши подвергаются ошпариванию (вертикальным или горизонтальным способами) и опалке.</p>				п. 12 Правил № 72
7.	<p>Опалочные отделения (места) оснащаются оборудованием и инструментарием для мойки, опаливания и зачистки конечностей.</p>				п. 13 Правил № 72
8.	<p>Процесс извлечения из туш внутренних органов (нутровка) проводится не позднее 45 минут после обездвиживания (оглушения) животных.</p> <p>Не допускаются повреждения желудочно-кишечного тракта, загрязнения наружных и внутренних поверхностей туш.</p>				п. 14 Правил № 72
9.	<p>На участках (местах) нутровки создаются условия для сбора и транспортировки ветеринарных конфискатов (туши, ее части и иные продукты убоя, признанные непригодными для пищевых целей по результатам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы), удаления содержимого желудка (каныги), быстрой выемки внутренних органов,</p>				п. 14 Правил № 72

	правильной разделки туш (не повреждая целостность стенок кишечника).				
10.	К рабочим местам по забеловке, съемке шкур, нутровке и зачистке туш осуществляется подача холодной и горячей воды.				п. 15 Правил № 72
11.	Непищевые боенские отходы собираются в специальные закрывающиеся емкости, окрашенные в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования, и имеющие надпись об их назначении.				п. 16 Правил № 72
12.	В производственных помещениях (отделениях) убоя животных владельцами убойных пунктов оборудуются рабочие места и помещения для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы голов, внутренних органов, туш и ветеринарного клеймения, на которых предусматриваются: дополнительное освещение; обеспечение горячей, холодной водой и дезинфицирующими растворами; сигнальная система для остановки процесса убоя при выявлении заразной (особо опасной) болезни; устройства для регистрации выявленных случаев заболеваний животных; емкости для ветеринарных конфискатов; стерилизаторы для инструментов; микроскоп биологический, компрессориум.				п. 17 Правил № 72
13.	Перед камерой (отделением) охлаждения устанавливаются весы для взвешивания полученных в результате убоя и первичной переработки (обработки) туш и иных продуктов убоя.				п. 18 Правил № 72
14.	Обработка субпродуктов осуществляется в отдельном				п. 19 Правил № 72

	<p>помещении или на специально выделенных участках производственного помещения с соблюдением установленных сроков обработки субпродуктов:</p> <p>слизистых субпродуктов - не позднее 2-3 часов после убоя животных;</p> <p>остальных - не позднее 5 часов.</p> <p>Обработанные и упакованные субпродукты направляются для охлаждения и замораживания в холодильные камеры.</p>				
15.	<p>Помещения, предназначенные для обработки кишок и их консервирования, обеспечиваются холодной и горячей водой, оборудуются специальными машинами для отжима кишок и их шлямовки, а также центрифугой для обработки слизистых продуктов.</p>				п. 20 Правил № 72
16.	<p>Осуществляются сбор и утилизация содержимого кишок (каныги) с учетом имеющихся рисков.</p> <p>Удаление содержимого из кишок осуществляется непосредственно после нутровки животных.</p>				п. 20 Правил № 72
17.	<p>Шкуропосолочные помещения оборудуются столами для посола шкур, ларями для хранения соли и емкостями для засолки шкур.</p>				п. 21 Правил № 72
18.	<p>Отгрузка шкур осуществляется через выходы, предназначенные для технического сырья.</p>				п. 21 Правил № 72
19.	<p>Туши и иные продукты убоя после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы направляются для охлаждения и хранения в холодильные камеры и выпускаются из убойных пунктов при наличии ветеринарных сопроводительных документов.</p>				п. 22 Правил № 72
20.	<p>На убойных пунктах в це-</p>				п. 23 Правил

	<p>лях обеспечения безопасности туш и иных продуктов убоя проводится предубойный ветеринарный осмотр убойных животных и ветеринарно-санитарная экспертиза туш и иных продуктов убоя.</p>				№ 72
21.	<p>Наличие карантинного отделения для животных, до установления диагноза или причин несоответствия.</p> <p>В случае, 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.</p>				п. 24 Правил № 72
22.	<p>Проводится убой животных не прошедших предубойную выдержку и предубойный ветеринарный осмотр, а также животных с навозными загрязнениями на кожных покровах.</p>				п. 25 Правил № 72
23.	<p>Возвращаются владельцам больные и (или) подозрительные в отношении заболевания животные, животные с травматическими повреждениями, а также трупы животных, обнаруженные при приемке.</p>				п. 25 Правил № 72
Общие требования					
24.	<p>Хозяйствующий субъект (владелец животного) срок не более суток с момента гибели животного, обнаружения абортрованного или мертворожденного плода, извещают об этом ветеринарного специалиста, который на месте, по результатам осмотра, определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов.</p>				п. 1.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов (утв. Главным государственным ветеринарным ин-

					спектром Российской Федерации 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее - Правила № 13-7-2/469)
25.	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах), обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием.				п. 1.5 Правил № 13-7-2/469
26.	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю не осуществляется.				п. 1.7. Правил № 13-7-2/469
27.	Сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения не осуществляется.				п. 25 Правил № 72 п. 1.8. Правил № 13-7-2/469
28.	Ветеринарным специалистом при осмотре трупа животного, мертворожденного, абортированного плода и других биологических отходов дается заключение об их уборке, утилизации или уничтожении.				п. 2.1 Правил № 13-7-2/469
29.	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудованы водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов не допускается.				п. 2.5 Правил № 13-7-2/469
30.	Проводится дезинфекция мест, где лежали биологические отходы, использованного при погрузке инвентаря и оборудования Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая достав-				п. 2.6, п 2.7 Правил № 13-7-2/469

	ки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения.				
31.	<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 ВСД.</p>				<p>п. 1,2,3 «Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утв. приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12. 2016 № 589 (далее - Приказ № 589)</p>
32.	<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 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>				<p>п. 11 Приказа № 589) п. 4 ст.11 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (далее - ТР ТС 021/2011)</p>
33.	<p>Прием пищи непосредственно в производственных помещениях.</p>				<p>п. 5 ст.11 ТР ТС 021/2011</p>

34.	Работники, занятые 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, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза.				п. 6 ст.11 ТР ТС 021/2011
35.	вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, соответствует требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза.				п. 2 ст.12 ТР ТС 021/2011
36.	Используемый в производстве (изготовлении) пищевых продуктов лед изготовлен из питьевой воды, соответствующей установленным законодательством государства - члена Таможенного союза требованиям к питьевой воде.				п. 2 ст.12 ТР ТС 021/2011
37.	трубопроводы, для воды, не соответствующей требованиям к питьевой воде, не используются в целях снабжения питьевой водой и имеют признаки, позволяющие отличать их от трубопроводов для питьевой воды.				п. 3 ст.12 ТР ТС 021/2011
38.	Непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения получено от продуктивных животных, которые не подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических пре-				п. 3 ст.13 ТР ТС 021/2011

	паратов (стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов таких животных.				
39.	Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ.				п. 4 ст.13 ТР ТС 021/2011
40.	<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 операций;</p> <p>защиту от скопления грязи, осыпания частиц в произ-</p>				п. 1 ст.14 ТР ТС 021/2011

	водимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений.				
41.	<p>Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, оборудованы:</p> <p>туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук;</p> <p>умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук.</p>				п. 2 ст.14 ТР ТС 021/2011
42.	В производственных помещениях не хранится личная и производственная (специальная) одежда и обувь персонала.				п. 3 ст.14 ТР ТС 021/2011
43.	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.				п. 4 ст.14 ТР ТС 021/2011
44.	<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</p>				

	<p>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 насекомых;</p> <p>двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов.</p>				
45.	Открывание дверей проводится наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное.				п. 6 ст.14 ТР ТС 021/2011
46.	Канализационное оборудование в производственных помещениях спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.				п. 7 ст.14 ТР ТС 021/2011
47.	Ремонт производственных помещений не проводится одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях.				п. 8 ст.14 ТР ТС 021/2011
48.	Рабочие поверхности тех-				п. 3 ст.15 ТР

	нологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из неабсорбирующих материалов.				ТС 021/2011
49.	База предубойного содержания продуктивных животных включает карантинное отделение, изолятор и санитарную бойню. В случае отсутствия санитарной бойни убой продуктивных животных, направляемых для санитарного убоя, проводится 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.				п. 3 ст.19 ТР ТС 021/2011
50.	Непосредственно перед убоем продуктивные животные подвергаются предубойному ветеринарному осмотру.				п. 4 ст.19 ТР ТС 021/2011 п. 28 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (далее - ТР ТС 034/2013)
51.	После убоя туши продуктивных животных и другое непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения, полученное от их убоя, подвергаются послеубойному осмотру и ветеринарно-санитарной экспертизе.				п. 5 ст.19 ТР ТС 021/2011
52.	В непереработанной пищевой продукции животного происхождения, полученной от убоя продуктивных животных, не присутствуют изменения, характерные для заразных болезней животных.				п. 5 ст.19 ТР ТС 021/2011
53.	При обнаружении в партии продуктивных животных				п. 29., п. 31. ТР ТС

	больных животных (с признаками инфекционного заболевания) в состоянии агонии, вынужденно убитых продуктивных животных или трупы продуктивных животных, либо если в партии продуктивных животных фактическое наличие голов не соответствует количеству, указанному в ветеринарном документе, такая партия продуктивных животных немедленно помещается в карантинное помещение до установления диагноза или причин несоответствия.				034/2013
54.	Не направляются на убой неидентифицированные продуктивные животные, продуктивные животные, не прошедшие предубойную выдержку и предубойный ветеринарный осмотр, а также продуктивные животные с навозными загрязнениями на кожных покровах.				п. 30. ТР ТС 034/2013
55.	Владельцам больных и (или) подозрительных в отношении заболевания продуктивных животных, продуктивных животных с травматическими повреждениями, а также трупы продуктивных животных, обнаруженные при приемке не возвращаются.				п. 30. ТР ТС 034/2013
56.	Принятые на убой продуктивные животные с территории зоны предубойного содержания и убоя продуктивных животных не вывозятся (выводятся).				п. 30. ТР ТС 034/2013
57.	Трупы продуктивных животных и ветеринарные конфискаты на полигоны твердых бытовых отходов не направляются.				п. 30. ТР ТС 034/2013
58.	Процесс убоя обеспечивает идентификацию продуктов убоя и прослеживаемость продуктов убоя на протяжении всего технологического процесса.				п. 34. ТР ТС 034/2013

59.	Процесс убоя обеспечивает соблюдение режимов технологических процессов убоя и применение технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности туш.				п. 35. ТР ТС 034/2013
60.	Применяемые при убое ограждения, оборудование и инструменты исключают возможность переноса загрязнения на туши, полутуши и продукты убоя.				п. 37. ТР ТС 034/2013
61.	Предусмотрена экстренная остановка линии убоя с рабочих мест ветеринарных специалистов при помощи технического устройства (кнопки «стоп») в случае подозрения или выявления особо опасных заболеваний продуктивных животных.				п. 38. ТР ТС 034/2013
62.	Для сбора ветеринарных конфискатов оборудованы отдельные спуски или специальные емкости, исключающие несанкционированный доступ, окрашенные в разные цвета и промаркированные.				п. 39. ТР ТС 034/2013
63.	<p>Кровь для пищевых целей не позднее чем через 3 минуты после обездвиживания продуктивного животного собирают с помощью стерильного полого ножа со шлангом в стерильную промаркированную емкость.</p> <p>В одну емкость собирается кровь не более чем от 10 продуктивных животных.</p> <p>Кровь направляют в переработку (обработку) не позднее чем через 2 часа после убоя продуктивного животного.</p>				п. 40. ТР ТС 034/2013
64.	Нутровка туш производится не позднее чем через 45 минут для крупного рогатого скота и свиней и не позднее чем через 30 минут для мелкого рогатого скота после окончания процесса обескровливания продуктивного животного.				п. 41. ТР ТС 034/2013

	<p>го.</p> <p>При этом не допускается загрязнение поверхности туш содержимым желудка и кишечника.</p>				
65.	<p>В процессе нутровки туш нож заменяют не реже 1 раза в 30 минут на другой, подвергнутый санитарной обработке.</p>				п. 41. ТР ТС 034/2013
66.	<p>Руки, кольчужные перчатки и фартуки моются по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут.</p>				п. 42. ТР ТС 034/2013
67.	<p>Извлеченные в процессе нутровки продукты убоя направляют на переработку (обработку) не позднее чем через 15 минут после их извлечения из туши.</p>				п. 43. ТР ТС 034/2013
68.	<p>В процессе распиловки туш и извлечения спинного мозга не нарушают его целостность.</p>				п. 44. ТР ТС 034/2013
69.	<p>Полотно пилы, используемой в процессе распиловки туш, подвергают санитарной обработке не реже чем через 1 час работы.</p>				п. 45. ТР ТС 034/2013
70.	<p>В процессе зачистки туш (полутуш) всех видов продуктивных животных удаляют кровоподтеки, кровоизлияния и загрязненные участки.</p>				п. 46. ТР ТС 034/2013
71.	<p>Процесс зачистки субпродуктов от кровоподтеков и процесс удаления серозной оболочки и прилегающих тканей завершается не позднее чем через 3 часа после убоя продуктивного животного, включая передачу на охлаждение или замораживание.</p>				п. 47. ТР ТС 034/2013
72.	<p>Процессы зачистки шерстных субпродуктов в помещении для убоя продуктивных животных не проводятся, за исключением проведения данных операций в отношении всех видов субпродуктов в отдельном помещении.</p>				п. 48. ТР ТС 034/2013
73.	<p>Разделка туш (полутуш,</p>				п. 49. ТР ТС

	четвертин, отрубов), их обвалка и жиловка осуществляются при температуре воздуха не выше плюс 12 °С.				034/2013
74.	В целях дезинфекции замена инструментов, необходимых для осуществления процессов обвалки и жиловки, осуществляется по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут.				п. 50. ТР ТС 034/2013
75.	Кость и продукт ее переработки для производства топленого животного жира направляют на переработку (обработку) не позднее чем через 6 часов после обвалки. При задержке переработки кость помещают в охлаждаемое помещение, срок хранения которой при температуре хранения не выше плюс 8°С составляет не более 24 часов.				п. 51. ТР ТС 034/2013
76.	Коллагенсодержащее сырье без костей консервируется поваренной солью или другими разрешенными для этих целей средствами и хранится в закрытых емкостях.				п. 52. ТР ТС 034/2013
77.	После убоя туши и другие продукты убоя подвергаются ветеринарно-санитарной экспертизе и клеймению в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов.				п. 53. ТР ТС 034/2013
78.	При выявлении заболеваний продуктивных животных после убоя на тушу накладывается ветеринарный штамп, свидетельствующий о способе ее обезвреживания или утилизации.				п. 54. ТР ТС 034/2013
79.	При обнаружении в процессе обвалки и жиловки мяса и субпродуктов патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, продукты убоя помещают в изолирован-				п. 55. ТР ТС 034/2013

	<p>ную камеру до получения результатов лабораторных исследований.</p> <p>При этом проводят соответствующую санитарную обработку (дезинфекцию) инструментов, оборудования и производственной (специальной) одежды.</p>				
80.	<p>Обезвреживание продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничением, проводится в обособленных помещениях с использованием оборудования, расположенного таким образом, чтобы исключить перекрестные потоки перемещения продуктов убоя и обезвреженных продуктов убоя.</p> <p>Дальнейшая их переработка проводится в производственных помещениях в конце смены или в отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы.</p> <p>По окончании работы производится санитарная обработка (дезинфекция) помещения, оборудования и инвентаря.</p>				п. 56. ТР ТС 034/2013
81.	<p>Процесс производства продуктов убоя для детского питания проводится в начале смены или в отдельную смену при условии предварительной мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря.</p>				п. 57. ТР ТС 034/2013
82.	<p>Убой диких (промысловых) продуктивных животных осуществляется в соответствии с законодательством РФ</p>				п. 58. ТР ТС 034/2013
83.	<p>Утилизация неидентифицированных продуктов убоя, находящиеся на производственном объекте.</p>				п. 60. ТР ТС 034/2013
84.	<p>Подготовка субпродуктов, включая размораживание, осмотр, промывку, зачистку и жиловку, проводится в от-</p>				п. 61. ТР ТС 034/2013

	дельных помещениях или на специально выделенных участках производственного помещения.				
85.	<p>Производство мясной продукции из субпродуктов и крови осуществляется в отдельном помещении.</p> <p>(Допускается производство этой продукции в помещении и на оборудовании по производству колбасных изделий при условии последовательности их производства с проведением мойки технологического оборудования и инвентаря).</p>				п. 62. ТР ТС 034/2013
86.	Подготовка кишечной оболочки производится в отдельном помещении или на отделенных перегородкой участках в помещениях по производству колбасных изделий с температурой воздуха не выше плюс 12 °С.				п. 63. ТР ТС 034/2013
87.	Ветеринарные и товароведческие клейма и штампы удаляются, за исключением клейм и штампов, выполненных пищевыми красителями, разрешенными для маркировки продуктов убоя без последующего удаления.				п. 64. ТР ТС 034/2013
88.	Не используемые во время технологического процесса ножи хранятся в стерилизаторе или в специально отведенном месте.				п. 65. ТР ТС 034/2013
89.	Продукты убоя, направляемые на измельчение и (или) посол, имеют температуру не выше плюс 4 °С в любой точке измерения, за исключением парного мяса.				п. 66. ТР ТС 034/2013
90.	Измельчение мяса и субпродуктов, приготовление фарша и наполнение оболочек (форм) осуществляются при температуре воздуха не выше плюс 12 °С.				п. 67. ТР ТС 034/2013
91.	Для производства желатина не используется колла-				п. 68. ТР ТС 034/2013

	генсодержащее сырье, подвергнутое 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).				
92.	Для выработки топленого животного жира используют жир-сырец, обработанный не позднее чем через 2 часа после его сбора в процессе нутровки.				п. 69. ТР ТС 034/2013
93.	<p>Нитрит натрия (нитрит калия) применяется только в виде нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей с массовой долей нитрита натрия (нитрита калия) не более 0,9 процента.</p> <p>Не применяется одновременно 2 и более нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей при производстве мясной продукции одного наименования.</p> <p>Не применяются нитритно-посолочные (посолочно-нитритные) смеси для продуктов убоя и мясной продукции, выпускаемых в реализацию в непереработанном виде.</p>				п. 70. ТР ТС 034/2013
94.	Подготовка немясных ингредиентов, включая взвешивание и фасовку, проводится в отдельных помещениях.				п. 71. ТР ТС 034/2013
95.	Не производится подача топлива (опилок, дров) в термическое отделение через производственные помещения во время производства мясной продукции.				п. 72. ТР ТС 034/2013
96.	<p>При производстве мясных и мясосодержащих колбасных изделий и продуктов из мяса соблюдаются следующие требования:</p> <p>выдержка мяса при посоле проводится в помещениях с</p>				п. 73. ТР ТС 034/2013

	<p>температурой воздуха не выше плюс 4 °С, за исключением применения в процессе посола технологического оборудования со встроенной системой охлаждения;</p> <p>приготовление рассолов и расфасовка (подготовка) мясных ингредиентов проводится в объеме, необходимом для обеспечения не более 1 смены работы производственного объекта;</p> <p>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).</p>				
97.	<p>При производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов соблюдаются следующие требования:</p> <p>не допускается производство мясных и мясосодержащих полуфабрикатов, предназначенных для реализации, в том числе на предприятиях общественного питания, с применением нитрита натрия (нитрита калия);</p> <p>скороморозильное оборудование для замораживания полуфабрикатов допускается устанавливать в помещении, в котором осуществляется их расфасовка и упаковка;</p> <p>не допускается выпускать в реализацию полуфабрикаты с температурой выше плюс 6 °С в любой точке измерения.</p>				п. 74. ТР ТС 034/2013
98.	<p>При производстве консервов соблюдаются следующие требования:</p> <p>потребительская тара для консервов проверяется на гер-</p>				п. 75. ТР ТС 034/2013

<p>метичность не менее 3 раз в смену, а также после каждой регулировки, ремонта или замены частей оборудования;</p> <p>время от момента герметизации потребительской тары до начала тепловой обработки консервов не должно превышать 30 минут;</p> <p>продолжительность технологического процесса производства консервов от процесса жиловки или измельчения продуктов убоя до стерилизации или пастеризации не должна превышать 2 часов для стерилизованных и 1 часа для пастеризованных консервов без учета времени процесса посола;</p> <p>температура бланшированного сырья перед расфасовкой в потребительскую тару должна быть не ниже плюс 40 °С;</p> <p>изготовитель осуществляет термическую обработку консервов согласно режимам стерилизации или пастеризации, обеспечивающим безопасность готовой продукции, в соответствии с требованиями промышленной стерильности, предусмотренными приложением № 2 к настоящему техническому регламенту;</p> <p>срок годности консервов устанавливается изготовителем с учетом группы консервов, свойств используемой потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего эффекта;</p> <p>документы, которые содержат параметры стерилизации или пастеризации, записываемые на носители информации, являются документами строгой отчетности и хранятся изготовителем в течение времени, превышающем срок годности продукции не менее</p>				
--	--	--	--	--

	<p>чем на 3 месяца;</p> <p>продолжительность выдержки консервов на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 11 суток.</p>				
99.	<p>Производство мясной продукции для питания детей первого года жизни осуществляется на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.</p>				п. 76. ТР ТС 034/2013
100.	<p>Производство мясной продукции для питания детей от 1 года до 3 лет, дошкольного и школьного возраста осуществляется на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях, или на технологическом оборудовании по производству мясной продукции общего назначения в начале смены или в отдельную смену после их мойки и дезинфекции.</p>				п. 77. ТР ТС 034/2013
101.	<p>При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не используются фосфаты, усилители вкуса и аромата, бензойная, сорбиновая кислоты и их соли, а также комплексные пищевые добавки, в составе которых присутствуют фосфаты, усилители вкуса и аромата, бензойная, сорбиновая кислоты и их соли.</p>				п. 78. ТР ТС 034/2013
102.	<p>При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не используется продовольственное (пищевое) сырье, содержащее генно-инженерно-модифицированные ор-</p>				п. 79. ТР ТС 034/2013

	ганизмы (ГМО).				
103.	При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не используются продукты убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента.				п. 83. ТР ТС 034/2013
104.	При производстве мясной продукции для питания детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) не используется свежая и замороженная кров, доставленная с других производственных объектов.				п. 84. ТР ТС 034/2013
105.	При производстве консервов для детского питания для детей всех возрастных групп продолжительность их выдержки на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 21 дня.				п. 85. ТР ТС 034/2013
106.	На всех этапах производства рубленых мясных (мясо-содержащих) 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 °С.				п. 86. ТР ТС 034/2013
107.	При производстве консервов для детского питания для детей от 6 месяцев до 3 лет фасование производится в потребительскую тару вместимостью не более 0,25 куб. дм.				п. 87. ТР ТС 034/2013
108.	Клеймение туш производится в соответствии с инструкцией.				Инструкция по ветеринарному клеймению мяса Зарегистрировано в Минюсте РФ 23.05.1994 № 575
109.	Клеймение шкур производится в соответствии с правилами.				Правила организации работы по ве-

					<p>ветеринарному клеймению кожевенного, кожевенно- мехового и пушно- мехового сырья Зарегистрировано в Минюсте РФ 31.08.2007 № 10083</p>
110.	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза с предубойным осмотром производится в соответствии с правилами.</p>				<p>ст.15. Федерального Закона «О ветеринарии» от 14 мая 1993 года № 4979-1.</p>
111.	<p>Не находятся в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые:</p> <p>не соответствуют требованиям нормативных документов;</p> <p>имеют явные признаки недоброкачества, не вызывающие сомнений у представителей органов, осуществляющих государственный надзор в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов (далее - органы государственного надзора) при проверке таких продуктов, материалов и изделий;</p> <p>не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации;</p> <p>не имеют установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли;</p> <p>не имеют маркировки, содержащей сведения, преду-</p>				<p>п. 2 ст. 3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (далее - 29-ФЗ)</p>

	смотренные законом или нормативными документами, либо в отношении которых не имеется такой информации				
--	---	--	--	--	--

Подписи лиц проводящих плановую проверку и заполняющих проверочный лист:

(должность)

(подпись)

(фамилия, инициалы)

(должность)

(подпись)

(фамилия, инициалы)

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

(список контрольных вопросов)

по соблюдению обязательных требований законодательства в области ветеринарии для субъектов, осуществляющих производство, хранение, реализацию кормов, кормовых добавок для сельскохозяйственных животных и птицы, непродуктивных животных

(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	Ответ (Да/Нет)	Не требуется	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
1.	<p>При реализации и применении, а также ввозе (импорте) кормов и кормовых добавок на объектах внутренней торговли имеются помещения и условия, обеспечивающие возможность приемки, контроля, идентификации и хранения кормов и кормовых добавок в соответствии с действующими нормативными документами на конкретные виды кормов и кормовых добавок.</p>				<p>п. 6 Технического регламента «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок», утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 18 марта 2008 г. № 263 (далее - ТР РК 263)</p>
2.	<p>Не реализуются:</p> <ul style="list-style-type: none"> корма и кормовые добавки с истекшим сроком годности; корма и кормовые добавки, имеющие явные признаки порчи; корма и кормовые добавки, не имеющие документов, подтверждающих их происхождение или в отношении которых отсутствует информация; корма и кормовые добавки, не соответствующие информации отраженной в представленных документах; корма и кормовые добавки, не имеющие маркировки, с указанием сведений, предусмотренных Техническим регламентом. <p>При реализации кормов и кормовых добавок используются специальные оборудования, а также маркированные торговые инвентари (половники, щипцы, совки и др.). Не допускается взвешивание неупакованных кормов</p>				<p>п. 8 ТР РК 263</p>

	и кормовых добавок непосредственно на весах без упаковочных материалов.				
3.	Ввоз (импорт) кормов и кормовых добавок осуществляется с соблюдением условий, обеспечивающих их безопасность и сохранность качественных показателей, установленных с действующими нормативными документами по стандартизации.				п. 10 ТР РК 263
4.	Не используется для производства (изготовления) кормов и кормовых добавок сырье, происходящее из неблагополучных пунктов (территорий) по особо опасным болезням животных и птиц, вошедших в перечень особо опасных болезней животных, при которых проводятся обязательное изъятие и уничтожение животных, продуктов и сырья животного происхождения, представляющих особую опасность здоровью животных и человека.				п. 11 ТР РК 263
	Не производятся (изготавливаются) корма и кормовые добавки из (с использованием) тканей животного происхождения.				
5.	Хранение сырья, оборудования, упаковочных и вспомогательных материалов (далее - материалов) осуществляется в условиях, обеспечивающих безопасность готового продукта (кормов и кормовых добавок) и исключается возможность его попутного загрязнения.				п. 14 ТР РК 263
	При хранении сырья и материалов применяться система ротации, предусматривающая выпуск со склада в первую очередь сырья и материалов, поступивших на хранение раньше других.				
	Для хранения кормов и кормовых добавок использу-				

	ются специальные помещения (сооружения) исключают проникновение насекомых и грызунов.				
6.	Выполняются требования к безопасности консервирующих заквасок, ферментов, пробиотических культур, молока и сыворотки (сухие) обеспечивается их изготовителями.				п. 15 ТР РК 263
	Каждая партия этой продукции, предназначенная для приготовления кормов и кормовых добавок должна сопровождаться ветеринарными документами установленной формы.				
7.	На производстве соблюдаются необходимые уровни освещения, микроклимата, шума, вибрации и содержания пыли и вредных веществ в воздухе рабочей зоны.				п. 16 ТР РК 263
8.	сушка, измельчение, гранулирование, введение консервирующих веществ, закваска, выпаривание, пастеризация, стерилизация предусматривает соблюдение норм и требований нормативно-технической документации на данную продукцию.				п. 18 ТР РК 263
	проводится производственный контроль за их соблюдением.				
9.	корма для продуктивных жвачных животных не содержат в своем составе компонентов, полученных из любых животных, кроме рыб и других гидробионтов, не относящихся к млекопитающим;				п. 19 ТР РК 263
	корма для продуктивных птиц не содержат в своем составе компонентов жвачных животных, хищных животных, а также птиц;				
	корма для продуктивных свиней не содержат в своем составе компонентов жвачных животных, хищных животных				

	и свиней;				
	корма для продуктивных животных, происходящие из неблагополучных стран по губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота, не содержат в своем составе компонентов, полученных из любых животных, кроме рыб и других гидробионтов, не относящихся к млекопитающим.				
	В консервированных кормах отсутствуют микроорганизмы, способные развиваться при температуре хранения, установленной для конкретного вида консервов, а также микроорганизмов и микробных токсинов, опасных для здоровья животных.				
10.	Проводится собственный производственный контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза.				п. 20 ТР РК 263
11.	Содержание токсичных элементов, патогенных микроорганизмов, микотоксинов, нитритов, нитратов, пестицидов, гербицидов, радионуклидов, маркерных полихлорированных бифенилов в кормах и кормовых добавках не превышает допустимых ветеринарных нормативов (показателей), утверждаемых уполномоченным органом в области ветеринарии				п. 21 ТР РК 263
12.	Размещение объекта по производству (изготовлению) кормов и кормовых добавок осуществлено при наличии ветеринарно-санитарного заключения.				п. 23 ТР РК 263
13.	Предприятие располагается на территории благополучной по инфекционным болезням животных и птиц и эксплуатируется с соблюдением требований ветеринарно-санитарных правил				п. 25 ТР РК 263
14.	технологические линии и оборудование для производ-				п. 26 ТР РК 263

	ства (изготовления), обеспечивают хранения сырья и материалов в соответствии с нормативными документами;				
	Здания и производственные сооружения разделены перегородками и/или имеют отдельные помещения для заготовки сырья, производства и хранения кормов и кормовых добавок, для предотвращения загрязнения микроорганизмами, грязью, реактивами, другими видами загрязнений;				
	Здания и производственные сооружения имеют эффективную вентиляцию производственных, подсобных и бытовых помещений и помещений, где требуется экранирование или другие меры защиты от доступа птиц, животных и насекомых в соответствии с действующими нормативами для промышленных предприятий.				
15.	Приготовление производственных заквасок и/или пробиотических культур проводится в специально выделенном и соответствующим образом организованном заквасочном отделении, размещенном в одном производственном корпусе с основными цехами-потребителями, в изолированном помещении;				п. 27 ТР РК 263
	имеет отдельные помещения, в которых создаются и поддерживаются условия, обеспечивающие защиту заквасок и культур от загрязнения микроорганизмами, бактериофагами и другими загрязнителями;				
	имеет приточно-вытяжную вентиляцию и (или) другую эффективную систему очистки и обработки воздуха				
	Контроль качества заквасок и (или) пробиотических культур при приготовлении				

	(изготовлении) производственных заквасок и активированных бакконцентратов осуществляется на всех этапах производственного цикла подразделением производственного контроля.				
16.	Объекты производства (изготовления) расположены: вдали от объектов загрязнения окружающей среды и промышленной деятельности;				п. 28 ТР РК 263
	вдали от регионов, подверженных наводнениям;				
	вдали от районов, подверженных нашествию вредителей;				
	вдали от районов, где отходы производства (твердые или жидкие) не могут быть эффективно удалены.				
17.	Корма и кормовые добавки хранятся в специальных складских помещениях в условиях, обеспечивающих их безопасность для потребления животными в течение установленного срока годности.				п. 29 ТР РК 263
18.	Корма и кормовые добавки не хранятся и не транспортируются вместе с горючесмазочными материалами и пищевыми продуктами, имеющими специфический запах.				п. 30 ТР РК 263
19.	Корма и кормовые добавки транспортируются в сухих, чистых транспортных средствах, не зараженных вредителями кормовых запасов.				п. 31 ТР РК 263

Подписи лиц проводящих плановую проверку и заполняющих проверочный лист:

(должность)

(подпись)

(фамилия, инициалы)

(должность)

(подпись)

(фамилия, инициалы)

ПРИЛОЖЕНИЕ № 9
к приказу госветуправления
Краснодарского края

от 31.07.2017 № 256

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)
по соблюдению обязательных требований законодательства в области
ветеринарии для субъектов, занимающихся содержанием и реализацией
птицы, инкубацией яиц

(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	Ответ (Да/Нет)	Не требуется	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
1.	<p>Территория организации должна быть огорожена способом, обеспечивающим защиту от непреднамеренного проникновения на территорию организации.</p>				п. 2.2 Приказа Минсельхоза РФ от 03.04.2006 № 104 «Об утверждении ветеринарных правил содержания птиц на птицеводческих предприятиях закрытого типа (птицефабриках)» (далее – Приказ № 104)
2.	<p>Территория организации должна быть благоустроена.</p> <p>При этом должны быть обеспечены условия, не позволяющие дикой птице гнездиться на территории организации.</p> <p>Не допускается наличие на территории открытых водоемов.</p> <p>Для стока и отвода поверхностных вод проводят планировочные работы и устраивают уклоны и канавы.</p>				п. 2.2 Приказа № 104
3.	<p>Для сети внутрихозяйственных дорог, проездов и технологических площадок применяют твердые покрытия.</p> <p>Исключается пересечение дорог, используемых для вывоза или выноса помета, отходов инкубации, павшей птицы, отходов убоя, подлежащих утилизации, и других отходов, и дорог, используемых для подвоза кормов, транспортировки яиц, цыплят, мяса птицы и мясопродуктов.</p> <p>Оба типа дорог должны иметь различимую маркировку или обозначения.</p>				п. 2.2 Приказа № 104
4.	<p>При въездах на территорию обособленных подразделений организаций, осуществляющих выращивание или</p>				п. 2.2 Приказа № 104

	разведение птицы, располагаются дезинфекционные барьеры для автотранспорта и пешеходов;				
5.	Организации, осуществляющие выращивание или разведение птицы, должны быть отделены от ближайшего населенного пункта защитной зоной.				п. 2.2 Приказа № 104
6.	Территорию организации разделяют на зоны: основного производства, хранения и приготовления кормов (если производится), инкубаторий (если имеется), убойный цех (если имеется), хранения и переработки и/или утилизации отходов производства, административно-хозяйственную.				п. 2.2 Приказа № 104
7.	<p>На одной площадке должна содержаться птица одной категории (ремонтный молодняк, промышленные куры-несушки, взрослая племенная птица, молодняк на мясо).</p> <p>Расстояние между площадками должно быть не менее 60 метров;</p> <p>каждая площадка организации должна быть огорожена для предупреждения несанкционированного проникновения на территорию посторонних людей и транспорта, домашних и диких животных.</p>				п. 2.2 Приказа № 104
8.	Административно-хозяйственные и прочие вспомогательные здания и сооружения размещают на расстоянии не менее 60 метров от зоны основного производства.				п. 2.2 Приказа № 104
9.	Зону хранения и утилизации отходов производства, включая помехранилище, площадку для компостирования, цех сушки помета, размещают на расстоянии не менее 300 метров от птицеводческих помещений в соответствии с розой ветров для дан-				п. 2.2 Приказа № 104

	<p>ной местности так, чтобы большую часть теплого времени года они находились с подветренной стороны.</p> <p>Территория помехохранилища по периметру оборудуется сточными лотками с направлением стоков в приемный резервуар.</p> <p>Утилизация указанных стоков осуществляется по согласованию с государственной ветеринарной службой и службой экологического контроля.</p>				
10.	<p>В организациях предусматривают специальное место для утилизации отходов инкубации и павшей птицы, оборудованное котлами для тепловой обработки или тру-посжигательными печами.</p>				п. 2.2 Приказа № 104
11.	<p>На входе в птичники, инкубаторий, кормосклады для дезинфекции обуви оборудуют дезинфекционные кюветы во всю ширину прохода длиной 1,5 метра, которые регулярно заполняют дезинфицирующим раствором, качество которого контролируется раз в сутки.</p>				п. 2.2 Приказа № 104
12.	<p>В каждом птицеводческом помещении, кормоцехе (кормоскладе) вентиляционные и иные технологические отверстия оборудуют рамами с сеткой во избежание залета дикой птицы, а также принимают меры для отпугивания дикой птицы и осуществляют постоянную борьбу с грызунами.</p>				п. 2.2 Приказа № 104
13.	<p>Въездные и выездные дезбарьеры с обеспечением возможности подогрева дезраствора в зимнее время (если в данной местности средне-зимняя температура ниже -5 град. С) размещают при основном въезде на территорию хозяйства, в зоне размещения</p>				п. 2.3 Приказа № 104

	инкубатория и на каждой производственной площадке основного производства.				
14.	Дезинфекционный блок для тары и транспорта со складом дезинфицирующих средств размещают на главном въезде на территорию организации, в инкубатории, яйцескладе и на каждой площадке зоны основного производства.				п. 2.3 Приказа № 104
15.	Пропускники с проходной и подсобными помещениями размещают при въезде на каждую производственную площадку основного производства либо при входе на территорию организации, если она не разделена на отдельные производственные площадки.				п. 2.3 Приказа № 104
16.	Пропускники для персонала инкубатория, цеха для сортировки и упаковки яиц проектируются в составе этих зданий.				п. 2.3 Приказа № 104
17.	Помещение для патолого-анатомического вскрытия трупов птиц (вскрывочная) размещают в отделении для утилизации отходов производства.				п. 2.3 Приказа № 104
18.	Ветеринарная лаборатория размещается на территории административно-хозяйственной зоны.				п. 2.3 Приказа № 104
19.	Территория организации и периметр ограждения должны охраняться. Техническое оснащение, статус и порядок действий охраны должны обеспечивать достаточный для данной местности уровень защиты организации от несанкционированного проникновения и выноса (вывоза) продукции или птицы.				п. 2.3 Приказа № 104
20.	Запрещается размещать вентиляционные системы зданий и сооружений для содержания птицы таким образом,				п. 3.2 Приказа № 104

	чтобы входы приточной вентиляции одного здания были направлены на выходы отточной вентиляции, если расстояния между этими зданиями составляют менее 100 метров				
21.	При необходимости совмещения в одном здании помещений различного назначения их изолируют друг от друга глухими стенами с устройством самостоятельных выходов наружу.				п. 3.3 Приказа № 104
22.	Полы в помещениях для содержания птицы должны иметь прочное твердое покрытие и обладать стойкостью к стокам и дезинфицирующим веществам, отвечать ветеринарным требованиям и обеспечивать возможность механизации процессов уборки помета и подстилки. Уровень чистого пола должен быть не менее чем на 0,15 метра выше планировочной отметки примыкающей к зданию площадки.				п. 3.4 Приказа № 104
23.	Для защиты строительных конструкций внутренние поверхности помещений для содержания птицы должны быть окрашены известковым составом или иным покрытием, обеспечивающим сходные свойства в отношении дезинфекции. Поверхности стен помещений и ограждающих конструкций должны легко подвергаться очистке, мойке и дезинфекции				п. 3.5 Приказа № 104
24.	Стены в инкубаториях облицовываются глазурованной облицовочной плиткой на всю высоту.				п. 3.6 Приказа № 104
25.	В инкубатории должны быть изолированы друг от друга залы для инкубационных и выводных шкафов, яйцесклад, камеры для прединкубационной дезинфекции				п. 3.7 Приказа № 104

	яиц, помещение для сортировки молодняка по полу, помещение для сдачи-приемки суточного молодняка и моечное отделение.				
26.	Не допускается въезд на территорию организации транспорта, не связанного с обслуживанием организации.				п. 4.1 Приказа № 104
27.	Въезд транспорта разрешается только через постоянно действующие дезбарьеры и дезинфекционные блоки. Все другие входы в производственные зоны организации должны быть постоянно закрыты				п. 4.2 Приказа № 104
28.	Вход обслуживающему персоналу на территорию производственных помещений организации, где содержится птица, осуществляется через пропускник со сменой одежды и обуви на специальную (предназначенную для осуществления соответствующих производственных операций), прохождением гигиенического душа, мытьем головы. При проходе обслуживающего персонала через пропускник с территории производственных помещений организации, где содержится птица, осуществляется смена специальной одежды и обуви.				п. 4.3 Приказа № 104
29.	Для обслуживания птиц закрепляют постоянный персонал, прошедший медицинское обследование и зоотехническую и ветеринарную подготовку.				п. 4.4 Приказа № 104
30.	При посещении производственных помещений, в которых содержится птица, рекомендуется провести инструктаж посторонних лиц по правилам поведения на предприятии, обработку в пропускнике, предоставить спецодежду и обувь.				п. 4.5 Приказа № 104
31.	Птичники (залы) ком-				п. 4.8 Приказа №

	<p>плектуют одновозрастной птицей.</p> <p>При комплектовании поголовья многоэтажных и сблокированных птичников максимальная разница в возрасте птицы в залах не должна превышать для молодняка - 7 дней, для взрослой птицы - 15 дней.</p>				104
32.	<p>В племенных хозяйствах для упаковки и реализации инкубационных яиц запрещается использование бывшей в употреблении тары, которая не может быть подвергнута дезинфекции.</p>				п. 4.10 Приказа № 104
33.	<p>Питьевая вода подвергается микробиологическому анализу не реже 1 раза в месяц.</p>				п. 4.13 Приказа № 104
34.	<p>Кормление птиц должно осуществляться полнорационными комбикормами заводского изготовления, прошедшими термическую обработку при температуре, обеспечивающей уничтожение вирусов - возбудителей болезней птиц.</p> <p>В случае приготовления кормосмеси непосредственно на предприятии следует предусматривать проведение такой термообработки на месте.</p>				п. 4.14 Приказа № 104
35.	<p>Содержать на территории организации кошек и собак, кроме сторожевых собак, находящихся на привязи возле помещения охраны или по периметру ограды, не рекомендуется.</p>				п. 4.18 Приказа № 104
36.	<p>Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах) в соответствии с действующими правилами, обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием или в исключительных случаях захоранива-</p>				п. 1.5 Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов», утвержденные Главным государственным

	ют в специально отведенных местах.				ветеринарным инспектором Российской Федерации от 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее – Правила № 13-7-2/469)
37.	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю категорически запрещается.				п. 1.7 Правил № 13-7-2/469
38.	В зоне, обслуживаемой ветеринарно-санитарным утилизационным заводом, все биологические отходы, кроме указанных в п.1.9. Правил № 13-7-2/469, перерабатывают на мясокостную муку.				п. 1.7.1 Правил № 13-7-2/469
39.	Категорически запрещается сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки, и полигоны для захоронения.				п. 1.8 Правил № 13-7-2/469
40.	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудуют водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов запрещается.				п. 2.5 Правил № 13-7-2/469
41.	После погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательно дезинфицируют место, где они лежали, а также использованный при этом инвентарь и оборудование.				п. 2.6 Правил № 13-7-2/469
42.	Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения.				п. 2.7 Правил № 13-7-2/469
43.	Сжигание биологических отходов проводят под контро-				п. 4.3.1 Правил № 13-7-2/469

	лем ветеринарного специалиста, в специальных печах или земляных траншеях (ямах) до образования негорючего неорганического остатка.				
44.	Ветеринарные сопроводительные документы на каждую партию ввозимой птицы.				приложение № 1 п. 3 Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях»

Подписи лиц проводящих плановую проверку и заполняющих проверочный лист:

(должность)

(подпись)

(фамилия, инициалы)

(должность)

(подпись)

(фамилия, инициалы)

от 31.07.2017 № 256

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)
по соблюдению обязательных требований законодательства в области
ветеринарии для субъектов, занимающихся содержанием мелкого
рогатого скота

(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	Ответ (Да/Нет)	Не требуется	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
I					
1.	Соблюдение требования по обеспечению идентификации сельскохозяйственных животных.				Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 22.04.2016 года № 161 «Об утверждении Перечня видов животных подлежащих идентификации и учету»
2.	Обеспечивать своевременное информирование государственной ветеринарной службы о всех случаях одновременного массового заболевания и падежа животных.				ст. 18 Закон РФ от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии» (далее – Закон о ветеринарии)
3.	Ветеринарные сопроводительные документы на каждую партию ввозимых животных.				приложение № 1 п. 3 Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» (далее - Приказ № 589)
4.	Проведение диагностических исследований, вакцинаций в соответствии с планом ветеринарно-профилактических мероприятий согласованным с государственной ветеринарной службой.				ст. 18 Закона о ветеринарии

5.	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах) в соответствии с действующими правилами, обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием.				п. 1.5 Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов», утвержденные Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации от 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее - Правила № 13-7-2/469)
6.	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю категорически запрещается.				п. 1.7 Правил № 13-7-2/469
7.	В зоне, обслуживаемой ветеринарно-санитарным утилизационным заводом, все биологические отходы, кроме указанных в п.1.9. Правил № 13-7-2/469, перерабатывают на мясокостную муку.				п. 1.7.1 Правил № 13-7-2/469
8.	Категорически запрещается сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки, и полигоны для захоронения.				п. 1.8 Правил № 13-7-2/469
9.	<p>Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудуют водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке.</p> <p>Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов запрещается.</p>				п. 2.5 Правил № 13-7-2/469
10.	После погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательно дезинфицируют место, где они лежали, а также использованный при этом инвентарь и оборудование.				п. 2.6 Правил № 13-7-2/469
11.	Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют				п. 2.7 Правил № 13-7-2/469

	после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения.				
12.	Сжигание биологических отходов проводят под контролем ветеринарного специалиста, в специальных печах или земляных траншеях (ямах) до образования негорючего неорганического остатка.				п. 4.3.1 Правил № 13-7-2/469
13.	Вывоз (ввоз) животных, кормов, шкур, шерсти осуществляется по ветеринарным сопроводительным документам.				п.п. 2, 3 Правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденными приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27.12.2016 № 589. Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 03.08.2007 № 383 «Об утверждении Правил организации работы по ветеринарному клейменованию кожевенного, кожевенно- мехового и пушно- мехового сырья»

Подписи лиц проводящих плановую проверку и заполняющих проверочный лист:

(должность)

(подпись)

(фамилия, инициалы)

(должность)

(подпись)

(фамилия, инициалы)

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

(список контрольных вопросов)

по соблюдению обязательных требований законодательства в области ветеринарии для субъектов, осуществляющих содержание медоносных пчел в целях их воспроизводства, выращивания и реализации и использования для опыления сельскохозяйственных энтомофильных растений и получения продукции пчеловодства

_____ (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	Ответ (Да/Нет)	Не требуется	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
1.	<p>Осуществление содержания пчел в исправных ульях разных цветов, либо в стационарных и передвижных павильонах с вмонтированными в них ульями – секциями, являющимися одновременно зимовниками.</p> <p>Наличие резервных ульев и сотовых рамок (не менее 10%).</p>				п. 3 Ветеринарные правила содержания медоносных пчел в целях их воспроизводства, выращивания, реализации и использования для опыления сельскохозяйственных энтомофильных растений и получения продукции пчеловодства, утвержденные приказом Минсельхоза РФ от 19.05.2016 № 194 (далее – Приказ № 194)
2.	<p>Территория пасеки должна быть освобождена от растительности окашиванием.</p>				п.4 Приказа № 194
3.	<p>На территории пасеки должны размещаться ульи, зимовник, помещения или пасечные постройки для обработки продукции пчеловодства, хранения сотовых рамок, сот с медом и пергой, тарой, пчеловодного инвентаря, а также дезинфицирующих средств.</p>				п.5 Приказа № 194
4.	<p>Наличие площадки для дезинфекции ульев, сотовых рамок, тары, пчеловодного инвентаря.</p> <p>Наличие закрытой ямы для сточных вод и туалетного помещения для пчеловода.</p>				п.6 Приказа № 194
5.	<p>Ульи, принадлежащие хозяйству, должны быть пронумерованы.</p> <p>Расстояния между ульями должны обеспечивать свободный доступ к каждой пчелиной семье, а в случае применения средств механизации - проезд этих средств.</p>				п.7 Приказа № 194, ст.2.4 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»
6.	<p>Размещение ульев, при вывозе пчел на медосбор на расстоянии не менее 1,5 километров от ульев с пчелами, вывезенными на медосбор, принадлежащих другому хозяйству, и на расстоянии</p>				п.8-9 Приказа № 194

	не менее трех километров от пасек хозяйств, а также их размещение с учетом норм размещения пчелосемей на энтомофильных культурах согласно приложению к Приказу № 194.				
7.	Отсутствие на расстоянии менее 100 метров от ульев (пасеки) медицинских и образовательных организаций, детских учреждений, учреждений культуры, границ полосы отвода автомобильных дорог федерального значения, железных дорог, а также на расстоянии менее 500 метров предприятий кондитерской и химической промышленности.				п.10 Приказа № 194
8.	Ульи с пчелами подлежат размещению на расстоянии не менее 3 метров от границ соседних земельных участков с направлением летков к середине участка пчеловода, или без ограничений по расстояниям, при условии отделения их от соседнего земельного участка глухим забором (или густым кустарником, или строением) высотой не менее двух метров.				п.11 Приказа № 194
9.	Наличие рабочей одежды и обуви и проведение их дезинфекции.				п.12 Приказа № 194
10.	При содержании пчел в населенных пунктах их количество не должно превышать двух пчелосемей на 100 квадратных метров участка.				п.17 Приказа № 194
11.	Перевозка пчел должна осуществляться в закрытых и скрепленных ульях.				п. 18 Приказа № 194
12.	Осуществление реализации и перемещения (перевозки) пчел и продуктов пчеловодства в сопровождении ветеринарных сопроводительных документов.				п.1-3 «Правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных до-

				кументов на бумажных носителях», утвержденных Приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589
13.	<p>Комплектование хозяйства клинически здоровыми пчелосемьями.</p> <p>Проведение карантинирования завозимых пчел (в случае их ввоза) на расстоянии не менее 5 км от других пасек и их выдерживание не менее 30 календарных дней с целью проведения необходимых ветеринарных мероприятий (карантинирование).</p> <p>Наличие ветеринарных сопроводительных документов, подтверждающих ветеринарное благополучие территорий мест производства (происхождения) пчел по заразным болезням пчел, оформленных в порядке установленном законодательством Российской Федерации.</p>			п.32-33 Приказа № 194
14.	<p>Проведение профилактических мероприятий и диагностических исследований, наличие документов подтверждающих их проведение.</p>			п.34-42 Приказа № 194
15.	<p>Осуществление регистрации пасеки.</p> <p>Наличие на пасеку ветеринарно-санитарного паспорта, удостоверяющий ее ветеринарно-санитарное состояние, его ведение.</p>			ст.5 Закона Краснодарского края от 26.11.2003 № 637-КЗ «О пчеловодстве»

Подписи лиц проводящих плановую проверку и заполняющих проверочный лист:

(должность)

(подпись)

(фамилия, инициалы)

(должность)

(подпись)

(фамилия, инициалы)

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)
по соблюдению обязательных требований законодательства в области
ветеринарии для субъектов, осуществляющих выращивание рыбы, вылов
водных биологических объектов

(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	Ответ (Да/Нет)	Не требуется	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
1.	<p>Принятие немедленных мер при появлении в водоемах трупов рыб к их сбору и уничтожению, а также к выявлению причин ее гибели.</p>				<p>ст. 18 Закона РФ № 4979-1 от 14.05.1993 «О ветеринарии» (далее – Закон о ветеринарии), пп. 1.3, 1.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов (утв. Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее - Правила № 13-7-2/469)</p>
2.	<p>Выполняются требования по оформлению ветеринарных сопроводительных документов при производстве партии подконтрольного товара (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с Правилами); перемещении (перевозке) подконтрольного товара (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с Правилами); переходе права собственности на подконтрольный товар (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью).</p>				<p>п. 3 «Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов» утвержденных приказом Минсельхоза РФ от 27.12.2016 № 589</p>

3.	<p>В случае заболевания рыб руководители рыбоводных хозяйств обязаны немедленно сообщить об этом ветеринарному врачу и до его прибытия не допускать вылова и вывоза рыбы из водоема, в котором возникло заболевание.</p>				<p>ст. 18 Закона о ветеринарии, п. 1.3 Правил № 13-7-2/469</p>
4.	<p>При установлении в рыбоводном хозяйстве инфекционных или инвазионных болезней рыб на хозяйство, водоем в зависимости от установленной болезни при наличии карантина или введения в нем ограничений. Проведение оздоровительных мероприятий в соответствии с действующими инструкциями.</p>				<p>ст. 17, 18, 19 Закона о ветеринарии</p>

Подписи лиц проводящих плановую проверку и заполняющих проверочный лист:

(должность)

(подпись)

(фамилия, инициалы)

(должность)

(подпись)

(фамилия, инициалы)