

**Министерство сельского хозяйства  
Российской Федерации**



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО  
ВЕТЕРИНАРНОМУ И  
ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ**

**Окончательный отчет  
о проведенной специалистами  
Россельхознадзора инспекции  
предприятий по производству продукции  
животного происхождения Республики  
Беларусь**

**08.12.2014-15.12.2014 г.**

**Москва, 2015 г.**

## Содержание

<b>Введение</b>	3
<b>1. Инспекция предприятий Республики Беларусь</b>	3
<b>2. Текущая ситуация</b>	3
<b>3. Комментарии ветеринарной службы Республики Беларусь</b>	4
<b>2. Выводы и предложения</b>	4
<b>5. Принятые решения</b>	4
Приложение № 1	6
Приложение № 2	10
-предприятие 1	10
-предприятие 2	12
-предприятие 3	14
-предприятие 4, 5	21
-предприятие 6	25
-предприятие 7	25
-предприятие 8	26
-предприятие 9	33
-предприятие 10	34
Приложение № 3	35

## **Введение**

В соответствии с договоренностями, достигнутыми на переговорах 4 декабря 2014 года между Россельхознадзором и ветеринарной службой Республики Беларусь, в период с 8 по 15 декабря 2014 года специалистами Россельхознадзора проведена проверка белорусских предприятий по производству продукции животного происхождения на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Таможенного союза.

Кроме того, были проверены отдельные хозяйства-поставщики убойных свиней Брестской области, фермы по производству сырого молока Могилёвской и Гомельской областей, хозяйства по разведению и выращиванию птицы в Минской и Могилёвской областях, а также 4 государственные и областные лаборатории.

### **1. Инспекция предприятий Республики Беларусь**

Согласно договоренности между Россельхознадзором и государственной ветеринарной службой Республики Беларусь проведена инспекция 10 белорусских предприятий по производству продукции животного происхождения.

### **2. Текущая ситуация**

По результатам проведенной специалистами инспекции 10-ти предприятий были выявлены нарушения, в том числе системные (относящиеся к работе ветеринарной службы РБ в целом), в части неисполнения законодательства Евразийского экономического союза в области ветеринарного надзора:

- отсутствует эффективная система лабораторного контроля, позволяющая обеспечить в полном объеме соответствие выпускаемой продукции ветеринарно-санитарным требованиям ЕАЭС. Система лабораторного контроля, как государственного, так и производственного, не позволяет обеспечить контроль содержания остаточных количеств антибиотиков тетрациклинового ряда в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011):

- система прослеживаемости сырья и готовой продукции на территории Республики Беларусь не во всех случаях работает прозрачно и эффективно;

- при посещении предприятий отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов. На отдельных предприятиях имелись помещения в антисанитарном состоянии, пораженные плесенью.

### **3. Комментарии ветеринарной службы Республики Беларусь**

В марте 2015 года Россельхознадзор направил в адрес ветеринарной службы Республики Беларусь предварительный отчет о проведенной инспекции.

Ветеринарная служба Республики Беларусь письмом от 08.05.15 направила свои комментарии к предварительному отчету.

### **4. Выводы и предложения**

1. В ходе инспекции специалистами Россельхознадзора выявлены нарушения, которые указаны в настоящем отчете, а также в приложении №№ 1, 2, 3.

Указанные нарушения свидетельствуют о необходимости дальнейшего усиления контроля со стороны компетентного органа Республики Беларусь по обеспечению гарантий выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм Евразийского экономического (Таможенного) союза.

2. Компетентному органу Республики Беларусь необходимо продолжить работу по устранению нарушений требований и норм Евразийского экономического (Таможенного), выявленных в ходе инспекции, и обеспечить функционирование системы, гарантирующей выполнение требований при поставках продукции на территорию Российской Федерации.

3. Продукция, предназначенная для поставок в Россию, должна быть изготовлена из сырья, выработанного на территории Республики Беларусь, либо из сырья предприятий третьих стран, имеющих право экспорта своей продукции в государства-члены Евразийского экономического (Таможенного) союза и в отношении которых не введены временные ограничения на поставку продукции в Российскую Федерацию и другие государства-члены Евразийского экономического (Таможенного) союза.

4. Компетентному органу Республики Беларусь необходимо разработать эффективную систему лабораторного контроля, позволяющей обеспечить в полном объеме соответствие выпускаемой продукции ветеринарно-санитарным требованиям Евразийского экономического (Таможенного) союза.

5. Компетентному органу Республики Беларусь и соответствующим службам предприятий необходимо усилить контроль за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений предприятий и организацией производственных процессов.

### **5. Принятые решения**

Учитывая, что материалы по устранению системных нарушений по проведенной в декабре 2014 года инспекции представлены белорусской стороной в достаточном объеме, Россельхознадзором принято решение

сохранить право поставок в Россию продукции 10 проинспектированных предприятий.

Список основных несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Евразийского экономического (Таможенного) союза, выявленных в ходе инспекции специалистами Россельхознадзора предприятий Республики Беларусь по производству продукции животного происхождения

1. На момент инспекции отсутствовала системная работа с нормативными актами Таможенного союза (ТС).

а. Государственные ветеринарные врачи, осуществляющие сертификацию продукции, перемещаемой с территории Республики Беларусь на территорию Российской Федерации, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза. Обучение требованиям Таможенного союза указанных специалистов не проводилось.

б. Проводимые ветеринарной службой проверки предприятий носят формальный характер, не выявляя при этом недостатков, которые носят системный характер. Указанный факт также подтверждается отсутствием объективных результатов расследований для установления источников загрязнения продукции животного происхождения, указанных в актах проведенных расследований.

с. Со стороны компетентных органов Белоруссии и соответствующей службы предприятия контроль за соблюдением требований технических регламентов Таможенного союза осуществляется не в полном объеме.

2. Не представлено документального подтверждения присутствия на предприятиях государственного ветеринарного врача, осуществляющего сертификацию продукции, перемещаемой с территории Республики Беларусь в Российскую Федерацию.

3. Государственной ветеринарной службой районов не принимаются меры административного характера (не выдаются предписания, не накладываются штрафы) при обнаружении в хозяйствах поставщиках сырого молока нарушений учета применения лекарственных средств животным, послуживших причиной выявления остатков вредных веществ в молоке.

4. Система прослеживаемости сырья и готовой продукции на территории страны и на отдельных предприятиях работает недостаточно прозрачно и эффективно:

а. Не осуществляется надлежащий ветеринарный контроль за поступлением на предприятия животных и мясосырья, а также оформлением ветеринарных сопроводительных документов.

б. Отмечены нарушения со стороны госветслужбы Беларуси при оформлении ветеринарных сопроводительных документов на поступающее мясное сырье. Так, например, во всех проверенных ветеринарных сертификатах Таможенного союза на сырье венгерского происхождения в

качестве производителя указывается предприятие А. Фактически в сертификате страны происхождения указано предприятие № В; на предприятии также хранится сырье с маркировкой № В. Также отмечен недостаточный контроль за оформлением документов и при поступлении мяса птицы из Франции. В графе «маркировка» вместо предприятия № С, указано предприятие № D, хотя в ветеринарном сертификате страны происхождения указано предприятие № С. Изложенное свидетельствует о формальном отношении госветслужбы Республики Беларусь к оформлению ветеринарных сопроводительных документов и недостаточно прозрачной и эффективной системы прослеживаемости сырья и продукции животного происхождения в целом по стране.

с. При документальной проверке ветеринарных сертификатов, сопровождающих партии мясного и кишечного сырья от поступающих на убой животных, выявлялись нарушения при их оформлении, что свидетельствует о ненадлежащем контроле со стороны государственной ветеринарной службы Брестской области и службы предприятий.

d. При поступлении мясного сырья венгерского и канадского происхождения в адрес 2 белорусских предприятий в графе «выработано» указывается наименование холодильника отправителя, а не производителя, указанного в ветеринарном сертификате страны происхождения. Фактически на предприятии находится мясное сырьё, имеющее номер завода производителя, указанный в ветеринарном сертификате страны происхождения.

e. При поступлении животных на убой в адрес одного из предприятий допускаются внесения изменений в товарно-транспортные накладные, не заверенные в установленном порядке, с датами указанными поздним числом, чем выдан ветеринарный сертификат.

f. При поступлении мяса птицы турецкого и французского происхождения в адрес одного из предприятий в соответствующей графе ветеринарного сертификата Таможенного союза установлено отсутствие маркировки производителя. Номер турецкого завода изготовителя также отсутствует в ветеринарном сертификате страны происхождения.

5. На момент инспекции отсутствовала эффективная система лабораторного контроля, позволяющая обеспечить в полном объеме соответствие выпускаемой продукции ветеринарно-санитарным требованиям Таможенного союза:

a. При проверке установлено, что системы лабораторного контроля как государственного, так и производственного, не позволяют обеспечить контроль по содержанию остаточных количеств антибиотиков тетрациклинового ряда в соответствии с ТР ТС 021/2011.

b. При посещении производственных лабораторий ряда предприятий не были представлены документы, подтверждающие проведение сличительных испытаний (положительных шифрованных образцов) по микробиологическим показателям.

с. Случаи выявления производственными лабораториями продукции, не соответствующей нормам и требованиям ТС по микробиологическим показателям, на момент проверки отсутствовали. Полное отсутствие выявлений, а также отсутствие подтверждения компетентности производственных лабораторий, ставит под сомнение достоверность получаемых производственными лабораториями результатов микробиологических исследований.

d. Неучастие производственных лабораторий в сличительных испытаниях свидетельствует об отсутствии надлежащего контроля за деятельностью производственных лабораторий предприятий со стороны государственных уполномоченных органов.

e. Используемые в производственных лабораториях методики для определения остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы (ИФА) могут применяться только для определения содержания тетрациклина, остальные антибиотики (хлортетрациклин, окситетрациклин, доксициклин) не могут быть обнаружены на требуемом уровне достоверности. Кроме того, применяемые методики не валидированы.

f. Отсутствует прослеживаемость измерений при проведении испытаний с применением ИФА. При проведении исследований по определению остаточного количества антибиотиков не проводится внутрिलाбораторный контроль качества.

g. В проверенных областных лабораториях не в полном объеме выполняются требования СТБ ИСО/МЭК 17025- 2006 года. При этом, СТБ ИСО/МЭК- 17025 2006 года не в полной мере соответствует ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 и ISO/IEC 17025 -2005.

h. В микробиологической лаборатории отмечено отсутствие санпропускника (Брестская областная ветеринарная лаборатория).

i. Не все методики, применяемые государственными ветеринарными лабораториями, валидированы.

j. При анализе протоколов испытаний на показатели безопасности, проводимые предприятием в рамках государственного лабораторного контроля предприятиями из Брестской области, установлено, что 78 % или 330 исследования по остаточным количествам ветеринарных препаратов в сырье и готовой продукции проведены предприятием в областной лаборатории и всего 22 % или 91 исследование проведены в другой лаборатории области. Указанное ставит под сомнение достоверность полученных результатов в связи с отсутствием сведений об оснащенности медицинских лабораторий необходимым оборудованием.

6. Недостаточно разработана система оповещения о выявлении недоброкачественной продукции: на проверенных объектах в ряде случаев отсутствовала официальная информация госветслужбы Беларуси о выявлении Россельхознадзором несоответствий по показателям безопасности в продукции белорусских производителей.

7. В ходе проверки хозяйств выявлены нарушения, связанные с несоблюдением сроков проведения диагностических исследований, в том



числе на АЧС, отсутствием на одном из них необходимой документации, подтверждающей проведение ветеринарно-санитарной экспертизы на убойном пункте, с реализацией молодняка населению без ветеринарных сопроводительных документов, отсутствием документов, подтверждающих проведение исследований кормов на остаточное количество антибиотиков.

8. При проверке установлено несоответствие данных «Реестра организаций и лиц, осуществляющих производство, переработку и/или хранение подконтрольных товаров, перемещаемых с территории одного государства - члена Таможенного союза на территорию другого государства – члена Таможенного союза» фактическим.

9. При посещении предприятий отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов. На отдельных предприятиях имелись помещения в антисанитарном состоянии, пораженная плесенью и недоброкачественная продукция и др.

10. При проверке проведения ветсанэкспертизы установлено ее несоответствие действующим требованиям как национального, так и российского законодательства.

11. При установленной периодичности программ производственного контроля отсутствовали выявления несоответствующих требованиям образцов продукции.

12. На проверенных предприятиях система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах НАССР, не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии по причине не выполнения требований ГОСТ ИСО Р 22000-2007.

Список недостатков ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Евразийского экономического (Таможенного), выявленных специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции предприятий Республики Беларусь по производству продукции животного происхождения

**1. Предприятие**  
(производство готовой мясной продукции)

1. Системы государственного и производственного лабораторного контроля не позволяют обеспечить соответствие продукции нормам Таможенного союза и Российской Федерации:

1.1. Системы государственного и производственного лабораторного контроля не позволяют обеспечить контроль по содержанию остаточных количеств антибиотиков тетрациклинового ряда в продукции в соответствии с ТР ТС 021/2011.

1.2. В производственной лаборатории предприятия исследования на антибиотики не проводятся. Исследования в рамках производственного контроля проводятся в ДУ «Брестская областная ветеринарная лаборатория», которая использует методики лабораторных исследований: (МВИ.МН 3830-2014, МВИ.МН 3951-2014), не позволяющие определить наличие остаточных количества доксициклина. Указанные методы исследований позволяют с достоверностью в 100% определить только тетрациклин.

1.3. Не представлены документальные подтверждения участия предприятия в программе государственного мониторинга в 2013 году. Исследования в рамках государственного мониторинга продукции предприятия не проводились.

1.4. Не представлены документальные подтверждения проведения сличительных испытаний (положительных шифрованных образцов) по микробиологическим показателям. Случаи выявления продукции, не соответствующей нормам и требованиям ТС по микробиологическим показателям отсутствуют.

1.5. При анализе протоколов испытаний на показатели безопасности, проводимые предприятием в рамках государственного лабораторного контроля в 2014 году, установлено, что 85% или 263 исследования по остаточным количествам ветеринарных препаратов в сырье и готовой продукции проведены предприятием в лаборатории области и всего 15% или 48 исследований проведены в другой лаборатории области.

Ветеринарная служба не имеет информации об оснащенности медицинских лабораторий необходимым оборудованием, в связи с чем, оценка достоверности полученных результатов не представляется возможной.

1.6. В ходе проверки соблюдения периодичности исследований по мясному сырью и готовой продукции установлено, что вместо указанной периодичности исследований на антибиотики и тяжелые металлы - 1 раз в квартал, исследования проводятся 1 раз в 4 месяца.

2. Отмечен недостаточный контроль со стороны госветслужбы Республики Беларусь за обеспечением эффективной и прозрачной работы системы прослеживаемости:

2.1. Отмечены нарушения со стороны госветслужбы Беларуси при оформлении ветеринарных сопроводительных документов на поступающее мясное сырье. Так, например, на сырье венгерского происхождения во всех проверенных ветеринарных сертификатах Таможенного союза в качестве производителя указывается предприятие № А. Фактически в сертификате страны происхождения указано предприятие № В; на предприятии также хранится сырье с маркировкой № В.

Также отмечен недостаточный контроль за оформлением документов и при поступлении мяса птицы из Франции. В графе «маркировка» вместо предприятия № С, указано предприятие № D, хотя в ветеринарном сертификате страны происхождения указано предприятие № С.

Изложенное свидетельствует о формальном отношении госветслужбы Республики Беларусь к оформлению ветеринарных сопроводительных документов и недостаточно прозрачной и эффективной системы прослеживаемости сырья и продукции животного происхождения в целом по стране.

2.2. Отмечен формальный подход со стороны госветслужбы Республики Беларусь к пограничному контролю поступающих в Беларусь грузов животного происхождения: при документарном контроле ветеринарного сертификата Республики Беларусь на поступившее мясное сырье из Турции не указана маркировка (№ предприятия изготовителя). Номер турецкого предприятия также отсутствует в ветеринарном сертификате страны происхождения. Однако груз прошёл ветеринарный пограничный контроль и был разрешен ввоз.

3. Отмечен недостаточный контроль со стороны госветслужбы Республики Беларусь и соответствующей службы предприятия за состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

3.1. Не осуществляется надлежащий контроль за своевременным сбором мясного сырья, упавшего в ходе технологического процесса на пол.

Так, на момент осмотра производственного помещения по измельчению замороженного мясного сырья вокруг оборудования отмечено наличие на полу мясного сырья, хотя контейнер по сбору такого сырья имеется и на момент осмотра был пуст.

3.2. Санитарное состояние части участка термической обработки продукции неудовлетворительное, требуют замены напольные покрытия.

3.3 Отмечен недостаточный контроль за соблюдением работниками предприятия правил гигиены. В цехе по набивке колбас на момент инспекции

работники, осуществляющие производственный процесс, работали без перчаток.

3.4. На предприятии не налажен надлежащий контроль за хранением мясного сырья, предназначенного для последующего измельчения. Так, в помещении хранения такого сырья установлено наличие контейнера с мясным сырьем, не отвечающим установленным требованиям по органолептическим показателям, в частности по цвету и запаху.

## **2. Предприятие**

(убой свиней, крупного рогатого скота, разделка мяса, производство готовой мясной продукции)

1. Системы государственного и производственного лабораторного контроля не позволяют обеспечить соответствие продукции нормам Таможенного союза и Российской Федерации:

1.1. Используемые в производственной лаборатории методики для определения антибиотиков тетрациклиновой группы могут применяться только для определения содержания тетрациклина. Остальные антибиотики не могут быть обнаружены на требуемом уровне достоверности.

1.2. При анализе протоколов испытаний на показатели безопасности, проводимые предприятием в рамках государственного лабораторного контроля установлено, что 78% или 330 исследований по остаточным количествам ветеринарных препаратов в сырье и готовой продукции проведены предприятием в областной лаборатории и всего 22% или 91 исследование проведены в другой лаборатории области.

Ветеринарная служба не имеет информации об оснащенности медицинских лабораторий необходимым оборудованием, в связи с чем, оценка достоверности полученных результатов не представляется возможной.

1.3. Не предоставлены документы, подтверждающие участие производственной лаборатории в проведении сличительных испытаний по микробиологическим показателям.

1.4. При проведении испытаний с применением ИФА отсутствует прослеживаемость измерений.

1.5. Не предоставлены документы по усилению производственного и государственного контроля по факту выявления превышения КМАФАнМ и БГКП в смывах с оборудования мясожирового цеха.

2. Отмечен недостаточный контроль со стороны госветслужбы Республики Беларусь за обеспечением эффективной и прозрачной работы системы прослеживаемости:

2.1. Отсутствует возможность идентифицировать принадлежность кишечной оболочки сопроводительным документам, в связи с отсутствием в графе «производитель» наименования производителя.

2.2. Не осуществляется контроль за хранением мясного сырья в отделении хранения фарша. Так, например, на сырье отсутствуют этикетки с

указанием вида, даты изготовления. Имеющиеся этикетки на части продукции также не содержат такой информации. Не представлены документы о дальнейшем использовании сырья, не имевшего в момент инспекции наименования, даты и времени изготовления.

2.3. При осмотре предприятия в холодильных камерах, помещении дефростации установлено наличие мясного сырья с указанием на маркировочной этикетке производителя предприятия Черногория общим весом 560,7 тонны. С 13.10.2014 введены ограничения на ввоз с указанного предприятия в Россию мясопродукции за исключением мяса в полутушах и четвертинах с читаемыми клеймами, с 18.11.2014 - всей мясопродукции. Запрет на ввоз связан с тем, что в ходе инспекции было установлено, что указанное предприятие занимается переупаковкой свинины с двух предприятий Нидерландов, таким образом, поставляя в Таможенный союз свинину из ЕС в обход ранее введенных ограничений.

3. Отмечен недостаточный контроль со стороны со стороны госветслужбы Республики Беларусь и соответствующей службы предприятия за состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

3.1. При проведении ВСЭ не вскрывается селезенка, не производятся разрезы массетеров.

3.2. В помещении дефростации, в нарушение установленных правил, осуществляется дефростация мясного сырья в упаковке.

3.3. Установлено пересечение путей перемещения мясного сырья из холодильников и биологических отходов, в связи с размещением люков для транспортировки отходов непосредственно на пути движения мяса

3.4. При осмотре холодильных и морозильных камер установлено их неудовлетворительное санитарное состояние. Камеры требуют капитального ремонта.

3.5. При осмотре помещений для хранения кишечной оболочки установлено их неудовлетворительное санитарное состояние.

3.6. Не осуществляется контроль за сбором биологических отходов в помещении санитарной бойни.

3.7. Отмечено неудовлетворительное санитарное состояние места сбора биологических отходов.

### 3. Предприятие

(производство готовой молочной и молочносодержащей продукции, производство сыров)

1. По информации, полученной от представителей филиала указанного предприятия, отправка сыров, произведенных филиалом до внесения предприятия в «Реестр организаций и лиц, осуществляющих производство, переработку и (или) хранение подконтрольных товаров, перемещаемых с территории одного государства - члена Таможенного союза на территорию другого государства - члена Таможенного союза», осуществлялась с основного предприятия.

Филиал предприятия по производству сыров включен в Реестр необоснованно.

2. Исходя из анализа результатов обследования предприятия представителями Гомельской региональной инспекции ветеринарного надзора от 17.09.2013 и выданных «Рекомендаций об устранении нарушений законодательства в области обеспечения качества и безопасности продукции животного происхождения», было установлено, что большинство нарушений, выявленных в ходе этой инспекции на предприятии, до настоящего времени не устранено.

3. Включение филиала предприятия по производству сыров в Реестр осуществлено после проведения проверки от 06.10.2014 г., проведенной комиссией в составе главного государственного ветеринарного инспектора района, директора областной лаборатории, которые имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза. Обучение требованиям Таможенного союза указанных специалистов не проводилось. Акт обследования предприятия представителями ветеринарной службы на соответствие требованиям и нормам Таможенного союза не соответствует действительности — не отражены нарушения и несоответствия указанным требованиям.

4. До предприятия Департаментом ветеринарного и продовольственного надзора Минсельхозпрода Республики Беларусь не доводилась информация о выявлении в Российской Федерации несоответствий в выпускаемой готовой молочной продукции.

Государственной ветеринарной службой не приняты необходимые меры для обеспечения безопасности выпускаемой предприятием продукции.

Например: при проверке мер реагирования по письмам Россельхознадзора, по 2-м фактам выявления в концентрированной сыворотке БГКП и превышения КМАФАнМ, установлено, что информация Россельхознадзора не доведена до государственной ветеринарной службы Гомельской области и предприятия. Государственной ветеринарной службой Гомельской области не проводилась проверка предприятия и расследование причин по факту выявления в готовой молочной продукции превышения КМАФАнМ и наличия БГКП, предприятием причины несоответствий

самостоятельно не установлены, дополнительные пробы не отбирались, частота исследований на эти показатели не увеличивалась.

5. Выявлены нарушения в работе государственных врачей районов:

5.1. Государственные ветеринарные врачи районов Гомельской области, осуществляющие сертификацию продукции, перемещаемой с территории Республики Беларусь на территорию Российской Федерации, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза. Обучение требованиям Таможенного союза указанных специалистов не проводилось.

5.2. Не представлено документального подтверждения присутствия на предприятиях государственного ветеринарного врача, осуществляющего сертификацию продукции, перемещаемой с территории Республики Беларусь в Российскую Федерацию.

5.3. Государственной ветеринарной службой районов не принимаются меры административного характера (не выдаются предписания, не накладываются штрафы) при обнаружении в хозяйствах-поставщиках сырого молока нарушений учета применения лекарственных средств животным, ставших причиной последующего выявления остатков вредных веществ в молоке.

6. В ходе посещения молочной фермы отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов:

6.1. Температура молока сырого при отправке с фермы на предприятие по переработке в неохлаждаемой автомолцистерне в летний период времени составляла +8-10°C, что противоречит ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

6.2. Выявлены нарушения при хранении, использовании в хозяйстве ветеринарных лекарственных средств:

- обнаружен 1 флакон лекарственного средства, маркировка на флаконах и упаковках, которого не содержала информации на русском/белорусском языках. Инструкция по применению лекарственного средства также не содержала информации на русском языке. Маркировка флакона и упаковки вышеуказанного лекарственного средства содержала только следующие сведения: Duplocilin LA Productof: INTERVETINTERNATIONALB.V. BOXMEER – HOLLAND, LOT: UAP 104/01, Exp: 06-2016, что является нарушением национального законодательства Республики Беларусь и Российской Федерации в сфере обращения лекарственных средств;

- в ветеринарной аптеке обнаружены используемые лекарственные средства с истекшим сроком годности («Тимпанол М» - срок годности до 01.06.2014 г., «Палочки внутренние с ихтиолом» срок годности до 08.2014 г.);

- в центральной ветеринарной аптеке осуществлялось непосредственное хранение при комнатной температуре (+12°C) лекарственного препарата «Фертагил» (действующее вещество гонадорелин)

в количестве 30 флаконов по 50 мл. Хранение данного препарата должно осуществляться в соответствии с его инструкцией, т.е. при температуре от 0 до 8 градусов Цельсия, в специально оборудованном для этих целей месте (холодильники, специальное оборудование, поддерживающее необходимые температурные режимы).

7. При проверке установлено, что системы лабораторного контроля как государственного, так и производственного не позволяют обеспечить контроль по содержанию остаточных количеств антибиотиков тетрациклинового ряда в соответствии с ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013.

В филиале предприятия по производству сыров по программе производственного контроля исследуется каждая партия сырого молока при приемке на пенициллин и тетрациклиновую группу следующими методиками:

- МР №10-2-5/534 от 30.03.2006г, с использованием Sorantestingles 100 (Италия), при этом предел обнаружения хлортетрациклина, тетрациклина – 100 мкг/л, окситетрациклина-150 мкг/л, доксициклин не исследуется;

- МУ №10-1-5/2576 от 10.09.2009, с использованием BetastarCombo (Дания). Чувствительность теста: тетрациклин - 50 мкг/кг, хлортетрациклин, окситетрациклин - 25-50 мкг/кг.

Используемые тест-системы по чувствительности и спектру не обеспечивают гарантию отсутствия в сыром молоке (10 мкг/кг) антибиотиков тетрациклинового ряда.

Одна проба сырого молока с каждой фермы исследуется 1 раз в месяц на антибиотики методом ИФА в производственной лаборатории предприятия. Используемые методы исследования на остаточное количество антибиотиков тетрациклиновой группы МВИ.МН 3951-2014, МВИ.МН 3830-2014 гарантируют определение только тетрациклина с 100% достоверностью, остальные антибиотики тетрациклинового ряда не определяются с необходимой достоверностью.

В независимой аккредитованной лаборатории сырое молоко на остаточное количество антибиотиков тетрациклиновой группы исследовалось 1 раз в квартал методом МВИ.МН 3951-2014, который гарантирует определение только тетрациклина со 100% достоверностью.

Нормализованная смесь на сыр по программе производственного контроля исследуется на антибиотики 1 раз в месяц методом ИФА в производственной лаборатории предприятия. Используемые методы исследования на остаточное количество антибиотиков тетрациклиновой группы МВИ.МН 3951-2014, МВИ.МН 3830-2014 гарантируют определение только тетрациклина со 100% достоверностью.

В независимых аккредитованных лабораториях готовая молочная продукция по программе производственного контроля исследуется на антибиотики 1 раз в квартал в лаборатории области. Используемый метод исследования на остаточное количество антибиотиков тетрациклиновой



группы МВИ.МН 3951-2014 гарантирует определение только тетрациклина со 100% достоверностью, остальные антибиотики тетрациклинового ряда не определяются с необходимой достоверностью.

Не представлено документального подтверждения проведения в период 2012-2014 гг. лабораторных исследований сырого молока на показатели безопасности, предусмотренные требованиями и нормами Таможенного союза и программой производственного контроля, а именно не проводятся лабораторные исследования сырого молока на радионуклиды (стронций-90).

На предприятии по программе производственного контроля исследуется каждая партия сырого молока при приемке на пенициллин и тетрациклиновую группу тест-системой Charm MRLBLTET2. Валидация метода определения антибиотиков проведена не в полном объеме, поскольку стандартным образцом при испытаниях являлся только тетрациклин гидрохлорид и его предел количественного определения установлен - 2 мкг/кг; данные о чувствительности определения других антибиотиков тетрациклиновой группы (доксциклин, хлортетрациклин, окситетрациклин) не подтверждены, а позитивный контроль для проверки тест-системы гарантирует обнаружение окситетрациклина 100 мкг/кг;). Используемая тест-система по чувствительности и спектру не обеспечивает гарантию отсутствия в сыром молоке 10 мкг/кг антибиотиков тетрациклинового ряда (за исключением тетрациклина).

Одна проба сырого молока с каждой фермы 2 раза в квартал исследуется на антибиотики методом ИФА в производственной лаборатории предприятия. Используемые методы исследования на остаточное количество антибиотиков тетрациклиновой группы МВИ.МН 3951-2014, МВИ.МН 3830-2014 гарантируют определение только тетрациклина с 100% достоверностью, остальные антибиотики тетрациклинового ряда не определяются с необходимой достоверностью.

В независимых аккредитованных лабораториях сырое молоко на остаточное количество антибиотиков тетрациклиновой группы исследуется 1 раз в квартал методом МВИ.МН 3951-2014, который гарантирует определение только тетрациклина со 100% достоверностью.

8. Со стороны компетентных органов Белоруссии и соответствующей службы предприятия контроль за соблюдением требований технических регламентов Таможенного союза осуществляется не в полном объеме. При оценке системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах НАССР, на предприятии и филиале предприятия по производству сыров установлено, что данная система не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии по следующим основаниям:

8.1. Не выполнено требование п. 7.3.2 ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) – нет записей, подтверждающих тот факт, что группа безопасности пищевой продукции обладает требуемыми знаниями и опытом работы, а также процедуры, описывающей порядок работы группы НАССР, распределение функций, полномочий и ответственности.

8.2. Не выполнено требование п. 7.2.1 d), 7.8, 8.1, 8.4.2, 8.4.3, 8.5.2 ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) – отсутствует план работы группы НАССР.

8.3. Отсутствуют:

➤ Программа обязательных предварительных мероприятий (7.2 ГОСТ Р ИСО 22000—2007).

➤ Программа контроля функционирования технологического оборудования (ТР 021-10.3.5, САС/RCR 1 – 3.4)

➤ Программа по предотвращению, контролю и выявлению загрязнения (10.1, 10.2 – ГОСТ Р 54762-2011 (ISO/TS 22002-1:2009)).

➤ Программа борьбы с вредителями (12.2 – ГОСТ Р 54762-2011 (ISO/TS 22002-1:2009)).

➤ Программа мониторинга окружающей среды (ТР 021-14.1, 14.2, САС/RCR 1 – 4.4.6; 4.4.7).

➤ План прослеживаемости (п. 6.2 ISO 22005:2007).

➤ Процедура, гарантирующая, что имеется защита от непреднамеренного использования материалов, не соответствующих техническим требованиям (9.3 – ГОСТ Р 54762-2011 (ISO/TS 22002-1:2009)).

➤ Процедура контроля физического загрязнения (10.4 – ГОСТ Р 54762-2011 (ISO/TS 22002-1:2009)).

➤ Процедура оценки эффективности действий по обеспечению компетентности ИТР и служащих.

8.4. Не выполнено требование п. 6.2 ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) – не определен уровень компетентности ИТР и служащих, необходимый для работы, влияющей на качество и безопасность продукции.

8.5. Не выполнено требование п. 5.8 ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) – Анализ со стороны высшего руководства проведен без принятия необходимых решений для обеспечения функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции в 2014 году.

9. Со стороны компетентных органов Белоруссии и соответствующей службы предприятия не достаточно осуществляется контроль за соблюдением требований по идентификации и прослеживаемости продукции.

Например, в камере хранения готовой молочной продукции выявлены факты совместного хранения с годной продукцией:

- обезличенного сыра (нарезанного), общим весом более 40 кг (не представляется возможным проследить происхождение указанной продукции);

- обезличенных головок сыра (6 головок общим весом 48 кг).

10. При посещении производственных лабораторий, которые аккредитованы национальным органом по аккредитации, установлено следующее:

10.1. Входной контроль сырого молока осуществляется в производственной лаборатории с использованием тест-систем BetastarCombo (чувствительность теста: тетрациклин-50 мкг/кг, хлортетрациклин,

окситетрациклин-25-50 мкг/кг), Copantest singles 100 (хлортетрациклин, тетрациклин - 100 мкг/кг, окситетрациклин-150 мкг/кг), которые по чувствительности и спектру (не включают доксициклин) не обеспечивают гарантию отсутствия в сыром молоке антибиотиков тетрациклинового ряда (10 мкг/кг).

10.2. Валидация метода определения антибиотиков тест-системой Charm MRLBLTET2 в сыром молоке проведена не в полном объеме, поскольку стандартным образцом при испытаниях являлся только тетрациклина гидрохлорид и его предел количественного определения установлен - 2 мкг/кг; данные о чувствительности других антибиотиков тетрациклиновой группы (доксициклин, хлортетрациклин, окситетрациклин) не подтверждены, а позитивный контроль для проверки тест-системы гарантирует обнаружение только окситетрациклина 100 мкг/кг.

10.3. При проведении исследований на остаточное количество антибиотиков тетрациклиновой группы методом ИФА (МВИ.МН 3951-2014) в пищевой продукции определяется только тетрациклин, т.е. используются тест-системы с чувствительностью тетрациклина - 100%, хлортетрациклина - 70%, окситетрациклина - 15%, что не соответствует требованиям Таможенного союза.

10.4. При проведении исследований на остаточное количество антибиотиков тетрациклиновой группы методом ИФА (МВИ.МН 3830-2014) в пищевой продукции определяется только тетрациклин и хлортетрациклин, т.е. используются тест-системы с чувствительностью тетрациклина - 100%, хлортетрациклина - 98%, окситетрациклина - 12%, доксициклина - 6%, что не соответствует требованиям Таможенного союза.

10.5. Не выполнено требование п.5.3.3. ГОСТ ИСО 7218-2011 (ISO 7218:2007) - не проводится ежедневная проверка рабочих характеристик системы взвешивания с помощью контрольных разновесов, не разработана процедура.

10.6. Не выполнено требование п. 5.9.2. ГОСТ ИСО 7218-2011 (ISO 7218:2007) - Испытательные образцы для исследований и тест-системы хранятся в одном холодильнике, что создает вероятность перекрестного загрязнения.

10.7. Не выполнено требование п.6. МУ 2.1.4.1057-01 - Не регистрируется температурный контроль режима стерилизации.

10.8. Не выполнено требование п.4.3.2.3. ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) - не все документы системы менеджмента имеют уникальную идентификацию, не обозначены элементы: дата пересмотра, нумерация страниц, общее число страниц или отметка конца документа и сведения об организации, выпустившей документ.

10.9. Протоколы лабораторных исследований производимой готовой молочной продукции, на которую имеется сертификат соответствия, оформленный до вступления ТР ТС 033/2013, содержат в заключении запись о соответствии этой продукции требованиям ТР ТС 033/2013 (вместо ЕСТ № 299, СанПиН РБ 52, 88-ФЗ).

10.10. Предприятием при самостоятельном отборе проб в целях производственного контроля на базе сторонней аккредитованной лаборатории оформляется акт отбора проб на готовую молочную продукцию, имеющую сертификат соответствия, оформленный до вступления ТР ТС 033/2013, с указанием нормативно-правового акта ТР ТС 033/2013 (вместо ЕСТ № 299, СанПиН РБ 52, 88-ФЗ).

10.11. Протоколы лабораторных исследований молока сырого, оценка соответствия которого согласно ТР ТС 021/2011 осуществляется в форме ветеринарно-санитарной экспертизы, содержат в заключении запись о соответствии молока сырого ЕСТ № 299 (вместо ТР ТС 033/2013).

11. В ходе посещения производства отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений.

11.1. Например, в камере хранения готовой молочной продукции выявлены факты совместного хранения с годной продукцией - сыра «Раубический», пораженного плесенью, с поврежденной первичной упаковкой, а также сыра, имеющего явные признаки недоброкачества, общим весом более 160 кг.

11.2. В раздевалках отмечается хранение в шкафчиках домашней одежды сотрудников совместно с санитарной одеждой и обувью (спец. костюмы, обувь).

11.3. Не выполняются требования к поддержанию в надлежащем гигиеническом состоянии строительных конструкций производственных помещений, что не позволяет эффективно осуществлять их санитарную обработку:

- полы в производственных помещениях имеют многочисленные трещины и выбоины;

- стены в производственных помещениях повсеместно имеют нарушение целостности, повреждения в виде сколов, трещин, обширных участков слущивания краски осыпание штукатурки.

11.4. Нарушена целостность облицовки строительных конструкций в производственных помещениях:

- потолки в производственных помещениях имеют повреждения целостности облицовки в виде отслаивающегося окрашенного слоя;

- некоторые металлические строительные конструкции, системы водоснабжения, а также некоторые участки производственного оборудования покрыты ржавчиной.

Указанные факты затрудняют проведение качественной мойки и дезинфекции.

11.5. Мойка помещения цеха производства сыров проводится не надлежащим образом, отмечено неудовлетворительное санитарное состояние стен (наличие мест скопления пыли).

#### **4, 5 Предприятия**

(убой птицы, переработка мяса птицы, упаковка и хранение птицепродукции; производство продукции из мяса птицы, производство муки кормовой)

1. При проверке установлено несоответствие данных «Реестра организаций и лиц, осуществляющих производство, переработку и/или хранение подконтрольных товаров, перемещаемых с территории одного государства - члена Таможенного союза на территорию другого государства - члена Таможенного союза» фактическим.

В отношении предприятия имеются 3 записи, по факту имеется одно производственное подразделение с наименованием – Филиал предприятия. Данное подразделение находится в Могилевской области и занимается деятельностью по выращиванию, убою, разделке, упаковке цыплят бройлеров, а также производством продукции из мяса птицы и кормовой муки. Других производственных подразделений в Могилевской области, согласно информации от 12.12.2014 г. № 873/11, представленной предприятием по состоянию на 09.12.2014 г. не имеется.

2. Отмечено, что расследования по фактам выявлений в Российской Федерации антибиотиков тетрациклинового ряда проведено формально. Причины не установлены. Расследование не закончено, государственной ветеринарной службой Могилевского района не принято должных мер по обеспечению безопасности вырабатываемого мяса птицы.

При проверке мер реагирования по письму Россельхознадзора от 07.10.2014 г. № ФС-НВ-8/19173, по 2-м фактам выявления доксициклина в мясе птицы, произведенном филиалом предприятия установлено следующее. Государственной ветеринарной службой могилевского района проведено обследование предприятия и расследование причин по факту выявления антибиотиков в мясе птицы, при этом отбор проб компетентным органом не проводился. Предприятием дополнительно отобраны три пробы мяса птицы для лабораторных исследований в областную лабораторию. Лаборатория испытаний пищевой и сельскохозяйственной продукции использует методики лабораторных исследований: (МВИ.МН 3830-2014, МВИ.МН 3951-2014) не позволяющие определить наличие остаточных количества доксициклина.

3. При проверке установлено, что системы лабораторного контроля как государственного, так и производственного не позволяет обеспечить контроль по содержанию остаточных количеств антибиотиков тетрациклинового ряда в соответствии с ТР ТС 021/2011.

*Например:* в производственной лаборатории предприятия исследования на антибиотики не проводятся. Исследования в рамках производственного контроля проводятся в областной лаборатории вышеуказанными методиками. Указанные методы исследований позволяют с достоверностью 100% только тетрациклин. Представленные протоколы исследований свидетельствуют, что исследования проведены по методу, который валидирован в диапазоне от 50 до 150 мкг/кг (по требованиям

Таможенного союза суммарное содержание тетрациклина не более 10 мкг/кг).

4. На проверенном предприятии система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах НАССР, не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии по следующим основаниям:

4.1. Не выполнено требование п. 7.3.2 ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) – нет записей, подтверждающих тот факт, что группа безопасности пищевой продукции обладает требуемыми знаниями и опытом работы, а также процедуры, описывающей порядок работы группы НАССР, распределение функций, полномочий и ответственности.

4.2. Не выполнено требование п. 7.2.1 d), 7.8, 8.1, 8.4.2, 8.4.3, 8.5.2 ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) – отсутствует план работы группы НАССР.

4.3. Отсутствуют:

➤ Программа контроля функционирования технологического оборудования, её содержание и фактическое выполнение (ТР 021-10.3.5, САС/RCR 1 – 3.4)

➤ Программа очистки технологического оборудования, её содержание и фактическое выполнение (ТР 021-10.3.10, САС/RCR 1 – 3.4).

➤ Программа санитарно-профилактических работ, её содержание и фактическое выполнение (САС/RCR 1 – 6.2; 12.5 ГОСТ Р ИСО 22000—2007).

➤ Программа по предотвращению, контролю и выявлению загрязнения (10.1, 10.2 – ГОСТ Р 54762-2011 (ISO/TS 22002-1:2009)).

➤ Программа борьбы с вредителями (12.2 – ГОСТ Р 54762-2011 (ISO/TS 22002-1:2009)).

➤ Программа мониторинга окружающей среды (ТР 021-14.1, 14.2, САС/RCR 1 – 4.4.6; 4.4.7).

➤ План прослеживаемости (п. 6.2 ISO 22005:2007).

➤ Процедура, гарантирующая, что имеется защита от непреднамеренного использования материалов, не соответствующих техническим требованиям (9.3 – ГОСТ Р 54762-2011 (ISO/TS 22002-1:2009)).

➤ Процедура контроля физического загрязнения (10.4 – ГОСТ Р 54762-2011 (ISO/TS 22002-1:2009)).

➤ Процедура оценки эффективности действий по обеспечению компетентности ИТР и служащих.

4.4. Не выполнено требование п. 6.2 ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) – не определен уровень компетентности служащих, необходимый для работы, влияющей на качество и безопасность продукции.

4.5. Не выполнено требование п. 5.8 ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) – Анализ со стороны высшего руководства проведен без принятия необходимых решений для обеспечения функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции в 2014 году.

5. Со стороны компетентных органов Белоруссии и соответствующей службы предприятия не достаточно осуществляется

контроль за соблюдением требований по идентификации и прослеживаемости продукции.

*Например:* в цехе упаковки отмечены факты нанесения недостоверной информации на транспортную и потребительскую упаковку (мясо птицы на подложке). Так продукции «мясо птицы» общим весом 379,35 кг присвоен номер партии № 315 с датой выработки 09.12.2014 г., хотя в журнале «Учета номеров партий, качественных удостоверений» мясной продукции с датой выработки 09.12.2014 г. присвоен номер партии № 316.

6. При посещении производственной лаборатории, которая аккредитована национальным органом по аккредитации, установлено следующее:

6.1. Отсутствуют:

- процедура и программа управления качеством по контролю достоверности проведенных испытаний (ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 п.5.9.1);

- перечень всех записей и документов (ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 4.3.1);

- валидация методов исследования (ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 п. 5.4.2);

- программа санитарно-профилактических работ: по обработке оборудования, принадлежностей и поверхностей в лаборатории (ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 п.5.3.5);

- программа мониторинга окружающей среды (ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 п. 5.3, ЕА – 04/10 3.2.1);

- программа и процедура текущей и периодической калибровки испытательного и измерительного оборудования и их выполнение (ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 п. 5.5.2, п. 5.6.1).

6.2. Не определены максимально допустимые фоновые количества микроорганизмов и отсутствует процедура, описывающая действия в ситуациях, когда эти установленные пределы превышаются (ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 п. 5.3, ЕА – 04/10 3.2.1).

6.3. Межлабораторные сличительные испытания не планируются и проводятся в недостаточном объеме (ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 п. 5.9.1).

6.4. Чашки с питательными средами не маркированы, с указанием даты приготовления и/или даты истечения срока годности и идентификации (ГОСТ ISO 11133-1-2011 п. 4.4.4.).

7. При проверке проведения ветсанэкспертизы установлено ее несоответствие действующим требованиям как национального, так и российского законодательства. Процедура проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии носит формальный характер.

7.1. Рабочее место ветеринарного врача – ветсанэксперта на конвейере оборудовано ненадлежащим образом, а именно отсутствует стерилизатор для обеззараживания ножей.

7.2. На точке ВСЭ за 2014 г. не регистрировались случаи выявления патологических изменений тушки. Пробы для проведения лабораторных

исследований в ветеринарную лабораторию не направляются. Не проводится регистрация результатов ветсанэкспертизы на точке ВСЭ.

7.3. Отмечены случаи поступления тушек без внутренних органов, при этом тушки с конвейера ветсанэкспертом не снимались.

7.4. При осуществлении процесса потрошения тушки допускается фекальное загрязнение наружных и внутренних поверхностей тушки птицы, что обусловлено неправильной настройкой оборудования. При вскрытии брюшной полости и извлечении внутренних органов отмечается повреждение ЖКТ и загрязнение тушки содержимым желудочно-кишечного тракта.

8. В ходе посещения производства отмечены недостаточные организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений.

8.1. В цехе разделки при осуществлении деятельности по разделке мяса птицы ножи не подвергаются термическому обеззараживанию, температура воды в стерилизаторе составила +76°C (норма – не менее +82°C).

8.2. При хранении замороженной продукции отмечается повреждение первичной упаковки.

8.3. Отсутствует надлежащий контроль за соблюдением персоналом предприятия общих ветеринарно-санитарных требований - в раздевалках отмечается совместное хранение домашней и санитарной одежды, личных вещей и санитарной одежды.

8.4. На производстве не контролируется ношение персоналом посторонних металлических предметов (металлические ключи от шкафчиков, личные вещи). В цехе разделки отмечено наличие металлических предметов, что не исключает возможность попадания посторонних предметов в вырабатываемую продукцию при отсутствии на предприятии металлодетектора.

8.5. Мойка и дезинфекция камер шоковой заморозки проводится не надлежащим образом, отмечено неудовлетворительное санитарное состояние поверхностей, остатки загрязнения продуктами биологического происхождения.

8.6. В производственных цехах (помещения упаковки мяса птицы, упаковки субпродуктов) и камерах хранения отмечено не соблюдение параметров влажности, наличие конденсата, участки коррозии металла на оборудовании, стенах.

8.7. В производственных помещениях имеются многочисленные повреждения (сколы, выбоины, трещины):

- пола (убойный цех, камеры хранения замороженной продукции, охлажденной);

- стен (камера охлаждения тушек, камера хранения замороженной продукции, убойный цех);

Указанные факты затрудняют проведение качественной мойки и дезинфекции.



8.8. На предприятии допускается использование поврежденной пластиковой тары, не исключается контаминация мясной продукции пластиковыми частицами.

## **6. Предприятие**

(убой птицы, разделка мяса птицы, производство готовых мясных продуктов; производство инкубационных яиц)

1. При анализе поступающей на предприятие продукции было выявлено поступление продукции (шпик свиной) Республики Черногория в количестве 9347 кг 12 ноября 2014 года, данная продукция поступила после введения ограничения на ввоз продукции с Черногории.

2. Система прослеживаемости на предприятии работает недостаточно прозрачно и эффективно. На маркировочной этикетке готовой продукции указывается дата изготовления, по которой можно определить день убоя. Вся птица перерабатывается в течение суток, следовательно, при изготовлении продукции только из мяса птицы прослеживаемость сохраняется. В случае добавления в компонентный состав другого сырья (шпик свиной) проследить эту партию сырья не представляется возможным.

3. В цехе переработки обнаружена тушка птицы на конвейерной ленте с явными признаками патологических изменений (гнойный абсцесс), Патологические изменения мышечной ткани не удаляются, тушка направляется на переработку. Так же на конвейерной ленте обнаружена тушка с явными признаками недоброкачества, которая до снятия ее с ленты соприкасается с другими тушками, что приводит к их контаминации.

4. Ветеринарно-санитарную экспертизу проводят специалисты, не имеющие ветеринарного образования.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза проводится не в полном объеме, допускается попадание субпродуктов птичьих с патологическими изменениями на охлаждение и расфасовку.

6. В цехе упаковки продукции отсутствует металл о детектор, что не соответствует рекомендациям Кодекса Алиментариус «CAC/RCP 58-2005 Гигиеническая практика мяса» и может привести к выпуску небезопасной продукции.

7. В связи с разрывом технологической цепи (цех убоя и цех переработки), грязная и чистая зоны не имеют разделения. Тушки птиц поступают с убойного цеха в холодильные камеры, куда также поступает обваленное сырье.

8. Обвалка, разделка и изготовление фарша осуществляется в одном производственном помещении. Цех не имеет разделения технологического процесса.

## **7. Предприятие**

(убой птицы, разделка мяса птицы, упаковка продукции; производство готовых мясных изделий и полуфабрикатов из мяса птицы)

1. Система прослеживаемости на предприятии работает недостаточно прозрачно и эффективно. На маркировочной этикетке готовой продукции указывается дата изготовления, по которой можно определить день убоя. Вся птица перерабатывается в течение суток, следовательно, при изготовлении продукции только из мяса птицы прослеживаемость сохраняется, а в случае добавления в компонентный состав другого сырья (шпик свиной) проследить эту партию сырья не представляется возможным. Так же при производстве готовой продукции по маркировочной этикетке невозможно определить сырье, из которого произведена данная партия продукции.

2. В цехе упаковки продукции отсутствует металл о детектор, что не соответствует рекомендациям Кодекса Алиментариус «CAC/RCP 58-2005 Гигиеническая практика мяса» и может привести к выпуску небезопасной продукции.

3. Обнаружено несоответствие температуры охлаждения субпродуктов  $+13,1^{\circ}\text{C}$  (в соответствии с внутренними технологическими документами предприятия охлаждение субпродуктов должно производиться водой с температурой  $0...+2^{\circ}\text{C}$ ).

4. При движении тушек по конвейерной линии с туннеля охлаждения происходит соприкосновение тушек с полиамидной пленкой, натянутой на окне выхода птицы из указанного туннеля. Кроме того тушки соприкасаются друг с другом, что в случае нахождения на конвейерной линии недоброкачественной тушки может произойти контаминация других тушек.

5. В колбасный цех поступает сырье (шпик свиной) в первичной упаковке для оттаивания, таким образом, происходит пересечение грязных и чистых зон.

6. На предприятии допускается хранение свиных чрев в помещении (склад), предназначенном для хранения специй.

7. В цехе разделки в раковине отсутствует горячая вода.

8. Отбор проб осуществляют специалисты, не обладающие соответствующими знаниями и опытом, позволяющим правильно применять требования ТС к процедурам отбора проб, их упаковки и транспортировки с тем, чтобы избежать их повреждения, подмены или контаминации, которые могут исказить результаты лабораторных анализов. По факту отбор проб производят не инспектора госветслужбы, а комиссия в составе начальника ПБЛ, лаборанта и ветврача цеха убоя. Государственный инспектор госветслужбы отбором проб не занимается.

## **8. Предприятие**

(производство цельномолочной продукции имолокосодержащей продукции)

1. Отмечено, что расследования по фактам выявлений в Российской Федерации антибиотиков тетрациклинового ряда проведено

формально. Причины не установлены. Расследование не закончено, государственной ветеринарной службой Могилевского района не принято должных мер по обеспечению безопасности вырабатываемой молочной продукции.

Например: при проверке мер реагирования по письму Россельхознадзора, по 3-м фактам выявления тетрациклина и окситетрациклина в сухом молоке, произведенном предприятием, установлено следующее. Государственной ветеринарной службой Могилевского района проведено обследование предприятия и расследование причин по факту выявления антибиотиков в сухом молоке, при этом отбор проб компетентным органом не проводился. В ходе расследования не проведен последовательный анализ причин нахождения антибиотиков в молоке (проверка сведений о применении лекарственных средств на фермах и соблюдение сроков их выведения из организма животных).

2. В ходе инспекции установлено, что система лабораторного контроля, как государственного, так и производственного не позволяет обеспечить контроль за содержанием в сыром молоке остаточных количеств антибиотиков тетрациклинового ряда в соответствии с ТР ТС 033/2013 «Обезопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

2.1. Согласно программе производственного контроля, каждая партия сырого молока исследуется на антибиотики тетрациклиновой группы, хлорамфеникол, пенициллины, стрептомицин с помощью тест-системы «4SENSOR» (чувствительность теста: тетрациклин - 8-10 мкг/кг, хлортетрациклин - 5-7 мкг/кг, окситетрациклин - 7-9 мкг/кг, доксициклин - 2-3 мкг/кг, пенициллин - 2-3 мкг/кг, хлорамфеникол - 0,3 мкг/кг, стрептомицин - 100-150 мкг/кг). При оценке результатов не используется считывающее устройство Readsensur, осуществляется только визуальная расшифровка теста. Кроме того, при проведении исследований не используется «положительный» и «отрицательный» контроль. Такое применение тест-системы не гарантирует достоверность полученных результатов.

2.2. При обнаружении положительного результата образец исследуется тест-системой «BetaStarCombo» (чувствительность теста: тетрациклин - 50 мкг/кг, хлортетрациклин, окситетрациклин - 25-50 мкг/кг, пенициллин - 4 мкг/кг) и тест-системами RIDASCREEN®: пенициллин, стрептомицин, хлорамфеникол, тетрациклины (достоверность исследований тетрациклина - 100%, хлортетрациклин - 70%, окситетрациклин - 13%, доксициклина - 2%). Используемые тест-системы RIDASCREEN® и «BetaStarCombo» по чувствительности и спектру не способны обеспечить гарантию отсутствия в сыром молоке (10 мкг/кг) антибиотиков тетрациклинового ряда (за исключением тетрациклина).

2.3. Согласно программе производственного контроля, 1 раз в месяц в производственной аккредитованной лаборатории методом ИФА проводятся исследования по 1 пробе от каждого поставщика на антибиотики. Достоверность используемых методов исследований на остаточное

количество антибиотиков тетрациклиновой группы (МВИ.МН 3951-2014, МВИ.МН 3830-2014) составляет: тетрациклин - 100%, хлортетрациклин - 70%, окситетрациклин - 13%, доксициклин - 2%.

2.4. В ВСУ областной лаборатории, аккредитованной в национальной системе, исследования сырого молока на остаточное количество антибиотиков тетрациклиновой группы проводятся 2 раза в год по 1 пробе от каждого поставщика методом МВИ. МН 3951-2014, достоверность которого составляет: тетрациклин - 100%, хлортетрациклин - 70%, окситетрациклин - 13%, доксициклин - 2%. В иных, аккредитованных в национальной системе, лабораториях исследования сырого молока не проводятся.

2.5. В рамках государственного мониторинга 2 раза в год отбираются пробы для определения остаточного количества антибиотиков тетрациклинового ряда в областной лаборатории. Исследования проводятся в соответствии с «Ветеринарно-санитарными правилами проведения исследований на наличие запрещенных веществ и превышения максимально допустимых уровней остаточных количеств ветеринарных препаратов, других химических соединений в живых животных, продуктах животного происхождения», утвержденных Постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь 28.03.2012 г. № 18, по СОП 12.1 от 01.02.2011 г. Метод валидирован в диапазоне 50-150 мкг/кг. Максимально допустимые уровни (МДУ) остатков антибиотиков тетрациклиновой группы (тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин), установленные вышеуказанными правилами (100 мкг/кг), превышают МДУ, установленные ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (10 мкг/кг) в 10 раз.

2.6. Готовая молочная продукция по программе производственного контроля на остатки антибиотиков тетрациклиновой группы исследуется 2 раза в год в лаборатории по ГОСТ Р 53601-2009. В рамках проведения государственного мониторинга 2 раза в год отбираются пробы для определения остаточного количества антибиотиков тетрациклинового ряда в областной лаборатории по ГОСТ Р 53601-2009. Кратность проведения исследования не зависит от объемов производимой продукции. При этом, за период с 01.01.2014 г. по 10.12.2014 г. предприятием произведено 91 047 тонн готовой молочной продукции.

3. При проведении обследований предприятия представителями ветеринарной службы на соответствие требованиям и нормам Таможенного союза, нарушения не выявляются. При этом при проведении проверок службой государственного санитарного надзора, а также при проведении инспекции предприятий, Россельхознадзором выявлены многочисленные нарушения указанных требований. Это свидетельствует о формальном подходе государственной ветеринарной службы к проведению проверок.

4. Выявлены нарушения в работе государственных врачей районов. При наличии фактов, свидетельствующих о выявлении антибиотиков в

сыром молоке, со стороны государственной ветеринарной службы не принимаются меры административного характера - не выдаются предписания, не накладываются штрафы.

5. Со стороны компетентных органов Белоруссии несоответствующей службы предприятия должным образом не осуществляется контроль за соблюдением п. 2 ст. 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» в части разработки, внедрения и поддержания в рабочем состоянии процедур, основанных на принципах НАССР.

При оценке системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах НАССР, на предприятии установлено, что данная система не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии по следующим основаниям:

5.1. Не выполнено требование п. 7.3.2 ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) - нет записей, подтверждающих тот факт, что группа безопасности пищевой продукции обладает требуемыми знаниями и опытом работы, а также процедуры, описывающей порядок работы группы НАССР, распределение функций, полномочий и ответственности.

5.2. Не выполнено требование п. 7.2.1 d), 7.8, 8.1, 8.4.2, 8.4.3, 8.5.2 ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) - отсутствует план работы группы НАССР.

5.4. Не выполнено требование п. 13.1 ТР ТС 021/2011 и 7.3.1 ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) - не произведена проверка правильности схемы последовательности технологических операций и её соответствия реальному процессу производства.

5.5. Не в полной мере выполнены требования п. 7.2 ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) в отношении Программы обязательных предварительных мероприятий - отсутствуют ссылки на процедуры выполнения мероприятий.

5.6. -Отсутствуют:

-программа контроля функционирования технологического оборудования, её содержание и фактическое выполнение (ТР 021-10.3.5, САС/RCR 1-3.4)

- на момент инспекции программа очистки технологического оборудования, её содержание и фактическое выполнение (ТР 021-10.3.10, САС/RCR 1 - 3.4).

- на момент инспекции программа санитарно-профилактических работ, её содержание и фактическое выполнение (САС/RCR 1 - 6.2; 12.5 ГОСТ Р ИСО 22000—2007).

-программа по предотвращению, контролированию и выявлению загрязнения (10.1, 10.2 - ГОСТ Р 54762-2011 (ISO/TS 22002-1:2009)).

-программа борьбы с вредителями (12.2 - ГОСТ Р 54762-2011 (ISO/TS 22002-1:2009).

-программа мониторинга окружающей среды (ТР 021-14.1, 14.2, САС/RCR 1 - 4.4.6; 4.4.7).

-план прослеживаемости (п. 6.2 ISO 22005:2007).

-процедура, гарантирующая, что имеется защита от непреднамеренного использования материалов, не соответствующих техническим требованиям (9.3 - ГОСТ Р 54762-2011 (ISO/TS 22002-1:2009).

-процедура контроля физического загрязнения (10.4 - ГОСТ Р 54762-2011 (ISO/TS 22002-1:2009).

-процедура оценки эффективности действий по обеспечению компетентности ИТР и служащих.

5.6. Не выполнено требование п. 6.2 ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) - не определен уровень компетентности служащих, необходимый для работы, влияющей на качество и безопасность продукции.

5.7. Не выполнено требование п. 5.8 ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) - анализ со стороны высшего руководства проведен без принятия необходимых решений для обеспечения функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции в 2014 году.

6. Со стороны компетентных органов Белоруссии и соответствующей службы предприятия не достаточно осуществляется контроль за соблюдением требований по идентификации и прослеживаемости продукции.

6.1. На момент инспекции в камере доохлаждения творога находилась не идентифицированная продукция. На маркировочной бирке одной из емкостей с творогом отсутствовали дата выработки и номер партии.

6.2. Не определена прозрачная процедура по использованию молока, отобранного при приемке для проведения входного контроля. В течение дня молоко, не использованное при проведении исследований, накапливается в специальной емкости, после чего сливается в резервуар для дальнейшей переработки на предприятии как сырья. Хранение молока в резервуаре осуществляется способом не исключающем загрязнение молока. При этом, молоко из резервуара для сбора молока поступает в танк № 4 вместе с сырым молоком, поступившим от фермеров.

7. При посещении производственной лаборатории, которая аккредитована национальным органом по аккредитации, установлено следующее:

7.1. Не выполняется требование ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009:

-При проведении исследований по определению остаточного количества антибиотиков не проводится внутрилабораторный контроль качества (п. 5.9.).

7.2. Отсутствуют:

-процедура и программа управления качеством по контролю достоверности проведенных испытаний (п.5.9.1).

-перечень всех записей и документов (4.3.1).

-валидация методов исследования (п. 5.4.2).

-программа санитарно-профилактических работ: по обработкеоборудования, принадлежностей и поверхностей в лаборатории (п.5.3.5).

-программа мониторинга окружающей среды (п. 5.3, ЕА - 04/10 3.2.1).

-программа и процедура текущей и периодической калибровкииспытательного и измерительного оборудования и их выполнение (п. 5.5.2, п.5.6.1).

7.3. Межлабораторные сличительные испытания не планируются и проводятся в недостаточном объёме (п. 5.9.1).

8. В ходе посещения производства отмечены недостаточныеорганизация и проведение контроля со стороны официальных компетентныхорганов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений. Отмеченоследующее:

8.1. Недостаточная организация и проведение контроля со стороны ветеринарной службы и соответствующей службы предприятия в части обеспечения контроля за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

- в санузле в санитарном пропускнике отсутствуют разовые полотенца,электросушилка на момент инспекции не работала;

- допускается хранение в грязной зоне санитарного пропускникасанитарной одежды и обуви;

- при входе в производственные помещения имеющиеся коврики для дезинфекции обуви не заправлены дезинфицирующим раствором;

- имеется возможность выхода из зоны санитарного пропускника без прохождения дезинфекции обуви и рук;

- отмечена неудовлетворительная мойка санитарной обуви и стирка санитарной одежды;

- транспортировкасырогомолокаиотходовпроизводства, дезинфицирующих средств осуществляется по одной дороге.

8.2. Санитарно-защитная зона предприятия от жилых застроек составляет менее 50 м, что менее установленных норм для предприятий данного типа.

8.3. На момент инспекции в производственных помещениях с открытым производством (творожный цех, цех по производству масла) имелись повреждения пола, покрытие стен и потолка выполнено из материалов, не обеспечивающих целостности поверхностей помещения. В производственных помещениях с открытым производством (упаковка сыра) имеются многочисленные повреждения пола (на уровне стыков со стенами), локальные повреждения покрытия стен, зазоры между стенами и дверными коробками. Указанные факты затрудняли проведение качественной мойки и дезинфекции помещений цеха.

8.4. На момент инспекции хранение компонентов (соли) и упаковочного материала (контактирующего с неупакованной продукцией)

осуществлялось в помещении грязной зоны производства, из которого имелся выход на улицу и обратно. Упаковка из данной зоны без прохождения санитарного пропускника перемещалась в чистую зону, непосредственно в цеха с открытым производством.

8.5. На момент инспекции было отмечено неудовлетворительное качество мойки стеллажей, используемых для хранения неупакованного сыра в цехе сушки, имеются следы моющего раствора, фрагменты упаковочного материала.

8.6. На момент инспекции мойка помещений цеха производства сыров и цеха упаковки была проведена не надлежащим образом, было отмечено неудовлетворительное санитарное состояние поверхностей оборудования и его несущих конструкций (значительное скопление пыли).

9. На момент инспекции отсутствовал надлежащий контроль за соблюдением персоналом предприятия общих ветеринарно-санитарных требований:

-перемещение персонала из производственных (чистых) зон в вспомогательные (грязные) осуществлялось без всех необходимых мер, исключая перекрестное загрязнение вырабатываемого продукта. Это касалось частичного переодевания в санитарную одежду, использовалась часть домашней одежды.

-допускалось наличие украшений на одежде работников в цехе с открытым производством;

-допускался пронос сотрудниками предприятия на территорию чистой зоны санитарного пропускника еды и напитков.

9.1. При производстве молочной продукции не исключается загрязнение вырабатываемой продукции как механическими, так и микробиологическими контаминантами:

- в цехе упаковки творога установлено оборудование по газовой упаковке творога (открытый процесс), на котором имеются сколы красочного слоя;

- отмечена недостаточная работа системы вентиляции в цехе доохлаждения творога с «открытым» производством, что приводит к образованию большого количества конденсата на потолке, оборудовании и несущих его конструкциях;

- отмечено наличие ржавчины на металлическом покрытии стен и потолка цеха доохлаждения творога;

- на участке расфасовки масла в первичную упаковку установлена емкость с маслом, используемом для корректировки веса. При осуществлении манипуляций по упаковке масла наблюдается осыпание бумажных частиц упаковочного материала (картонных коробов), что не исключает загрязнения вырабатываемой продукции данными частицами;

- в помещении хранения первичной упаковки творога в творожном цехе допускается хранение данной упаковки открытым способом, чем не исключается ее загрязнение. Учитывая то, что данная упаковка



предназначена для непосредственного контакта с продуктом, не исключается загрязнение вырабатываемой продукции.

- в помещении сушки используются деревянные стеллажи нарушенной целостностью, несущие конструкции стеллажей выполнены из металла, имеют многочисленные участки коррозии; местами головок хранящегося в помещении сушки сыра загрязнены частицами отколовшейся ржавчины. Допускается хранение испорченных стеллажей в данном помещении.

- отмечена недостаточная работа системы вентиляции в помещении упаковки сыра с «открытым» производством, что приводит к образованию большого количества конденсата на потолке, оборудовании и несущих его конструкциях.

- наличие пыли на оборудовании и его несущих конструкциях в цехах с открытым производством.

- установлены факты нахождения емкости с дезинфицирующим средством в помещении хранения упаковки.

## **9. Предприятие**

(убой свиней, крупного рогатого скота, разделка мяса, производство готовой мясной продукции, производство консервно-паштетной продукции)

1. Государственные ветеринарные врачи, осуществляющие сертификацию продукции на территорию Российской Федерации, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза. Обучение требованиям Таможенного союза указанных специалистов не проводилось.

2. Проводимые ветеринарной службой проверки предприятий носят формальный характер, не выявляя при этом недостатков, которые носят системный характер. Со стороны компетентных органов Белоруссии и соответствующей службы предприятия контроль за соблюдением требований технических регламентов Таможенного союза осуществляется не в полном объеме.

3. Не представлено документального подтверждения присутствия на предприятии государственного ветеринарного врача, осуществляющего сертификацию продукции, перемещаемой в Российскую Федерацию.

4. Система прослеживаемости сырья и готовой продукции на предприятии работает недостаточно прозрачно и эффективно:

- не осуществляется надлежащий ветеринарный контроль за поступлением на предприятия животных и мясосырья, а также оформлением ветеринарных сопроводительных документов.

- при поступлении мясного сырья венгерского и канадского происхождения в адрес предприятия в графе «выработано» указывается наименование холодильника отправителя, а не производителя, указанного в ветеринарном сертификате страны происхождения. Фактически на

предприятию находится мясное сырьё, имеющее номер завода производителя, указанный в ветеринарном сертификате страны происхождения.

-при поступлении животных на убой допускаются внесения изменений в товарно-транспортные накладные, не заверенные в установленном порядке, с датами указанными поздним числом, чем выдан ветеринарный сертификат.

## **10.Предприятие**

(производство мясных полуфабрикатов, готовой мясной продукции)

1. Государственные ветеринарные врачи, осуществляющие сертификацию продукции на территорию Российской Федерации, имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм Таможенного союза. Обучение требованиям Таможенного союза указанных специалистов не проводилось.

2. Проводимые ветеринарной службой проверки предприятий носят формальный характер, не выявляя при этом недостатков, которые носят системный характер. Со стороны компетентных органов Белоруссии и соответствующей службы предприятия контроль за соблюдением требований технических регламентов Таможенного союза осуществляется не в полном объеме.

3. Не представлено документального подтверждения присутствия на предприятии государственного ветеринарного врача, осуществляющего сертификацию продукции, перемещаемой в Российскую Федерацию.

4. Система прослеживаемости сырья и готовой продукции на предприятии работает недостаточно прозрачно и эффективно:

-не осуществляется надлежащий ветеринарный контроль за поступлением на предприятия животных и мясосырья, а также оформлением ветеринарных сопроводительных документов.

Системные недостатки, выявленные в ходе инспекции при проведении  
лабораторных исследований

**Лаборатория 1**

1. Ветеринарная служба области не имеет достаточных ресурсов для осуществления эффективной деятельности. Это выражено в недостаточном материальном обеспечении областной ветеринарной лаборатории, в частности в использовании устаревшего оборудования высокой степени износа, что может оказать влияние на качество проведенных исследований, а также недостаточной оснащенности лаборатории.

2. Имеющаяся в области ветеринарная лаборатория не отвечает современным требованиям.

Причиной большинства выявленных несоответствий является отсутствие гармонизации между стандартом Белоруссии СТБ 17025-2007 и международным стандартом ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005). По результатам контроля проверенная лаборатория не может быть признана в достаточной мере компетентной.

2.1. В ходе поверки документов системы менеджмента качества, установлено несоответствие ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) по следующим параметрам:

- Не выполнены требования п. 4.1.6 по разработке процессов обмена информацией, в том числе по вопросам результативности системы менеджмента.

- Не выполнены требования п. 4.2.3 по подтверждению обязательства руководства лаборатории по развитию и внедрению системы менеджмента и постоянному ее улучшению.

- Не выполнены требования п. 4.1.5 с) по разработке политики и процедуры, позволяющих обеспечить конфиденциальность информации и прав собственности ее заказчиков, включая процедуры защиты электронного хранения и передачи результатов.

- Не выполнены требования п. 4.4.1 по разработке процедуры анализа запросов, заявок на подряд и контрактов.

- Не выполнены требования п. 5.7.1 по разработке планов и процедур отбора образцов.

- Не выполнены требования п. 5.8.2 по разработке Системы идентификации и кодирования объектов.

- Не выполнены требования п. 5.8.1, 5.8.4 по разработке процедуры транспортирования, получения, обращения, защиты, хранения, сохранности и/или удаления объектов испытаний, включая положения, необходимые для защиты целостности объекта испытания, и защиты интересов лаборатории и заказчика.

-Не выполнены требования п. 5.8.2 по проведению оценки компетентности всех, кто работает со специальным оборудованием, проводит испытания, оценивает результаты и подписывает протоколы испытаний.

-Не выполнены требования п. 5.2.4 по наличию описания текущих проводимых работ для руководящего, технического и вспомогательного персонала, участвующего в проведении испытаний.

-Не выполнены требования п. 5.2.5 по уполномочиванию специально подобранного персонала для проведения конкретных работ по отбору проб (образцов), испытаниям, оформлению протоколов испытаний, подготовки мнений и толкований и эксплуатации конкретного оборудования.

-Не выполнены требования п. 5.2.2 по наличию политики и процедуры выявления потребностей в подготовке и осуществления подготовки персонала, выполнение учебного плана.

-Не выполнены требования п. 5.5.2, 5.6.1 по наличию Программ и процедур текущей и периодической калибровки (поверки) испытательного и измерительного оборудования.

-Программы и отчёты о валидации не соответствуют требованиям п. 5.4.4.

-Не выполнены требования п. 4.6.1 по наличию политики и процедуры по выбору и приобретению необходимых услуг и запасов, влияющих на качество испытаний.

-Не выполнены требования п. 4.6.2 по наличию процедуры по приобретению, получению и хранению реактивов и материалов, расходуемых при проведении испытаний.

-Не выполнены требования п. 4.6.4 по оценке поставщиков важнейших расходных материалов, запасов и услуг, оказывающих влияние на качество испытаний.

-Не выполнены требования п. 5.9.1 по наличию процедуры и программ управления качеством с тем, чтобы контролировать достоверность проведенных испытаний.

-Не выполнены требования п. 5.9.2 по анализу данных контроля качества.

-Не выполнены требования п. 4.14.1 по наличию процедуры проведения внутренних проверок своей деятельности, чтобы подтвердить соответствие требованиям системы менеджмента и стандарта ISO/IEC 17025:2005.

-Не выполнены требования п. 4.15.1 по наличию процедуры проведения анализа системы менеджмента лаборатории и деятельности по проведению испытаний со стороны руководства с целью обеспечения их постоянной пригодности и результативности и необходимых изменений или улучшения.

2.2. При проверке лаборатории на рабочих местах установлены перечисленные ниже нарушения.

Исследования на остаточное количество антибиотиков тетрациклиновой группы проводятся методами ИФА (МВИ.МН 3951-2014, МВИ.МН 3830-2014):

-при проведении исследований методом МВИ.МН 3951-2014 в пищевой продукции определяется только тетрациклин, т.е. используются тест-системы с чувствительностью тетрациклина - 100%, хлортетрациклина – 70%, окситетрациклина - 15 %, что не соответствует требованиям Таможенного союза;

-при проведении исследований методом МВИ.МН 3830-2014 в пищевой продукции определяется только тетрациклин и хлортетрациклин, т.е. используются тест-системы с чувствительностью тетрациклина - 100%, хлортетрациклина – 98%, окситетрациклина - 12 %, доксициклина – 6%, что не соответствует требованиям Таможенного союза.

Кроме того, исследования проводятся в ненадлежащих условиях. Методы не валидированы.

Не выполнены требования п.2.3.2., п.2.3.6. СП 1.3.3118-13; п.3.2. СП 1.2.036-95 – по безопасности работы с ПБА II - IV групп патогенности при доставке материала, точности движения ПБА и прослеживаемости обеззараживания посевов.

Не выполнены требования п. 5.3.4. ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005); - Отсутствуют необходимые ограничения для входа в зоны работы с ПБА II - IV групп патогенности.

Не выполнены требования п. 4.4.4., п. 5.2.2., п. 5.2.4. ГОСТ ISO 11133-1-2011 (ISO/TS 11133-1:2009) - по маркировке и биологическому контролю питательных сред, по порядку работы с эталонными штаммами.

Не выполнены требования п. 4.6.2 ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) - по контролю сроков хранения реактивов и материалов, расходуемых при проведении испытаний: просроченные тест-системы и сухие питательные среды хранятся совместно с годными; срок годности по сертификатам многих эталонных штаммов вышел более 2 лет назад (для E.coli в июле 2012 г).

Не выполнены требования п. 5.3.1 ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) – по программе мониторинга окружающей среды. Форма журнала по контролю качества дезинфекции не отражает, на какие показатели исследовались смывы, какие среды использовались, ход и сроки исследования. Контроль температуры и влажности в помещении ведется, а диапазон приемлемых параметров не определен.

Не выполнено требование п.5.3.3. ГОСТ ИСО 7218-2011 (ISO 7218:2007) - Журнал ежедневной проверки весов в подразделении приготовления питательных сред ведется неправильно, без учета погрешностей.

Не выполнено требование п.2.8.7. СП 1.3.3118-13– по маркировке на дезинфицирующих растворах в комнате первичного посева и предбоксике помещения для работы с культурами бактериологического отделения.

## Лаборатория 2

1. Причиной большинства выявленных несоответствий является отсутствие гармонизации между стандартом Белоруссии СТБ 17025-2007 и международным стандартом ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005).

1.1. Проверенная лаборатория не может быть признана в достаточной мере компетентной по следующим основаниям:

- Не выполнены требования п. 4.1.6 ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) по разработке процессов обмена информацией, в том числе по вопросам результативности системы менеджмента.

- Не выполнены требования п. 4.2.3 ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) по подтверждению обязательства руководства лаборатории по развитию и внедрению системы менеджмента и постоянному ее улучшению.

- Не выполнены требования п. 4.1.5 с) ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) по разработке политики и процедуры, позволяющих обеспечить конфиденциальность информации и прав собственности ее заказчиков, включая процедуры защиты электронного хранения и передачи результатов.

- Не выполнены требования п. 4.4.1 ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) по разработке процедуры анализа запросов, заявок на подряд и контрактов.

- Не выполнены требования п. 5.8.2 ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) по разработке Системы идентификации и кодирования объектов.

- Не выполнены требования п. 5.8.1, 5.8.4 ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) по разработке процедуры транспортирования, получения, обращения, защиты, хранения, сохранности и/или удаления объектов испытаний, включая положения, необходимые для защиты целостности объекта испытания, и защиты интересов лаборатории и заказчика.

- Не выполнены требования п. 5.8.2 ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) по проведению оценки компетентности всех, кто работает со специальным оборудованием, проводит испытания, оценивает результаты и подписывает протоколы испытаний.

- Не выполнены требования п. 5.2.4 ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) по наличию описания текущих проводимых работ для руководящего, технического и вспомогательного персонала, участвующего в проведении испытаний.

- Не выполнены требования п. 5.2.5 ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) по уполномочиванию специально подобранного персонала для проведения конкретных работ по отбору проб (образцов), испытаниям, оформлению протоколов испытаний, подготовки мнений и толкований и эксплуатации конкретного оборудования.

-Не выполнены требования п. 5.2.2 ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) по наличию политики и процедуры выявления потребностей в подготовке и осуществления подготовки персонала, выполнение учебного плана.

-Не выполнены требования п. 5.5.2, 5.6.1 ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) по наличию Программ и процедур текущей и периодической калибровки (поверки) испытательного и измерительного оборудования.

-Программы и отчёты о валидации не соответствуют требованиям п. 5.4.4 ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005).

-Не выполнены требования п. 4.6.1 ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) по наличию политики и процедуры по выбору и приобретению необходимых услуг и запасов, влияющих на качество испытаний.

-Не выполнены требования п. 4.6.2 ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) по наличию процедуры по приобретению, получению и хранению реактивов и материалов, расходуемых при проведении испытаний.

-Не выполнены требования п. 4.6.4 ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) по оценке поставщиков важнейших расходных материалов, запасов и услуг, оказывающих влияние на качество испытаний.

-Не выполнены требования п. 5.9.1 ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) по наличию процедуры и программ управления качеством с тем, чтобы контролировать достоверность проведенных испытаний.

-Не выполнены требования п. 5.9.2 ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) по анализу данных контроля качества.

-Не выполнены требования п. 4.14.1 ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) по наличию процедуры проведения внутренних проверок своей деятельности, чтобы подтвердить соответствие требованиям системы менеджмента и стандарта ISO/IEC 17025:2005.

-Не выполнены требования п. 4.15.1 ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) по наличию процедуры проведения анализа системы менеджмента лаборатории и деятельности по проведению испытаний со стороны руководства с целью обеспечения их постоянной пригодности и результативности и необходимых изменений или улучшения.

1.2. Не выполняется требование ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009:

п.4.7.1. - при поступлении образцов в лабораторию не соблюдается конфиденциальность (испытателю известна информация о заказчике).

Отсутствует:

-процедура и программа управления качеством по контролю достоверности проведенных испытаний (п.5.9.1).

-идентификация оборудования (п. 5.5.4).

-перечень всех записей и документов (4.3.1).

-валидация методов исследования (п. 5.4.2).

-программа санитарно-профилактических работ: по обработке оборудования, принадлежностей и поверхностей в лаборатории (п.5.3.5).

-программа мониторинга окружающей среды (п. 5.3, ЕА – 04/10 3.2.1).

-программа и процедура текущей и периодической калибровки испытательного и измерительного оборудования и их выполнение (п. 5.5.2, п. 5.6.1).

2. Не определены максимально допустимые фоновые количества микроорганизмов и отсутствует процедура, описывающая действия в ситуациях, когда эти установленные пределы превышаются (п. 5.3, ЕА – 04/10 3.2.1).

3. Межлабораторные сличительные испытания не планируются и проводятся в недостаточном объеме (п. 5.9.1).

4. При проведении исследований не проводится внутрилабораторный контроль качества (не используется аттестованный референтный образец, метод внесения добавки, холостая проба и т.д.) (п. 5.9.)

5. При проведении исследований на остаточное количество антибиотиков тетрациклиновой группы методом ИФА в молоке сыром определяется только тетрациклин, т.е. используются тест-системы с чувствительностью тетрациклина 100%, хлортетрациклин – 70%, окситетрациклин - 15%, что не соответствует требованиям Таможенного союза и Российской Федерации.

### **Лаборатория 3**

1. Представленные отчеты по подтверждению (валидации) ГОСТ Р 53601-2009 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором» для анализа мяса, молока, яиц и меда (отчет от 21 мая 2011 г) и сухих молочных продуктов (отчет от 5 декабря 2011 г) не позволяют полноценно установить возможность реализации в лаборатории ГОСТ Р 53601-2009 с получением соответствующих метрологических характеристик. Алгоритм проверки точности в данных отчетах заключается в сравнении смещения среднего результата трех определений (без оценки дисперсии) относительно приписанного значения с абсолютной расширенной неопределенностью среднего результата трех определений. Такой подход не дает возможность оценить вклад стандартных отклонений повторяемости и воспроизводимости результатов исследований в расширенную неопределенность.

2. Анализ образца печени птицы показал, что чувствительность метода, внедренного в лаборатории, позволяет количественно определять индивидуальные тетрациклины в печени начиная с концентрации 10 мкг/кг, что не представляется достаточным для оценки соответствия образцов печени птицы требованиям ТР ТС 021/2011 (сумма тетрациклинов не более 10 мкг/кг).



3. Лаборатория не имеет сертификата аккредитации в области реализации дополнительных программ обучения.