

**Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации**



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО
ВETERИНАРНОМУ И ФИТОСАНИТАРНОМУ
НАДЗОРУ**

**Предварительный отчет
о проведенной инспекции предприятий
Республики Беларусь**

02.05.2017-12.05.2017 г.

Москва 2017 год

Содержание

Введение.....	6
1. Инспектирование предприятий Республики Беларусь.....	6
2. Список основных несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС, выявленных в ходе инспекции специалистами Россельхознадзора предприятий Республики Беларусь.....	8
3. Список нарушений ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС, выявленных на предприятиях Республики Беларусь.....	10
4. Выводы и предложения.....	49
5. Принятые решения.....	50

В ходе проведения инспекции было использовано следующее законодательство:

1. Санитарный кодекс наземных животных МЭБ;
2. Санитарный кодекс водных животных МЭБ;
3. Кодекс Алиментариус (Международные пищевые стандарты Комиссии Кодекс Алиментариус);
4. Соглашение ВТО по применению санитарных и фитосанитарных мер;
5. Решение Комиссии Таможенного союза от 09 октября 2014 года № 94 «Положение о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)»;
6. Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317;
7. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299;
8. Решение Комиссии Таможенного союза от 7 апреля 2011 г. № 607 «О формах Единых ветеринарных сертификатов на ввозимые на таможенную территорию Таможенного союза подконтрольные товары из третьих стран»;
9. Решение Комиссии Таможенного союза от 7 апреля 2011 года № 625 «Об обеспечении гармонизации правовых актов Таможенного союза в области применения санитарных, ветеринарных и фитосанитарных мер с международными стандартами»;
10. Решение Комиссии Таможенного союза от 22 июня 2011 года № 721 «О применении международных стандартов, рекомендаций и руководств»;
11. Решение Комиссии Таможенного союза от 22 июня 2011 года № 722 «О внесении изменений в Решение Комиссии таможенного союза от 7 апреля 2011 года № 625»;
12. Решение Комиссии Таможенного союза от 22 июня 2011 года № 724 «О внесении изменений в Положение о едином порядке осуществления ветеринарного контроля на таможенной границе Таможенного союза, и на таможенной территории Таможенного союза»;
13. Решение Комиссии Таможенного союза от 15 июля 2011 года № 726 «О ветеринарных мерах»;
14. Решение Комиссии Таможенного союза от 15 июля 2011 года № 746 «Об отмене лицензирования при ввозе лекарственных средств, применяемых в ветеринарии»;
15. Решение Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. № 801 «О Положении о едином порядке проведения экспертизы правовых актов Таможенного союза в области применения санитарных, ветеринарных и фитосанитарных мер»;
16. Решение Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. № 810 «Об изъятии в применении ветеринарных мер в отношении товаров, включенных в Единый перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору)»;

17. Решение Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 года № 830 «О внесении изменений в Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)»;
18. Решение Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 года № 831 «О внесении изменений в Единый перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору)»;
19. Решение Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 года № 832 «О внесении изменений в формы Единых ветеринарных сертификатов на ввозимые на таможенную территорию Таможенного союза подконтрольные товары из третьих стран»;
20. Решение Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 года № 833 «Об эквивалентности систем проверки объектов ветеринарного контроля (надзора)»;
21. Решение Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 года № 835 «Об эквивалентности санитарных, ветеринарных и фитосанитарных мер и о проведении оценки риска»;
22. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011);
23. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
24. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
25. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);
26. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);
27. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011);
28. ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
29. ГОСТ Р 54762-2011 (ISO/TS 22002-1:2009) Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции.
30. ГОСТ Р ИСО/ТУ 22004—2008 (ISO 22004:2005) Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Рекомендации по применению ИСО 22000:2005.
31. ГОСТ Р ИСО 22005—2009 (ISO/TS 22005:2007) Прослеживаемость в цепочке пищевых продуктов и кормов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы.
32. ISO/TS 22002-3:2011 Программы обязательных требований к безопасности пищевых продуктов. Часть 3. Производство сельскохозяйственных культур.
33. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.

34. ГОСТ Р ИСО 9000—2008 (ISO 9000:2005) Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
35. ГОСТ Р ИСО 9001—2011 (ISO 9001:2008) Системы менеджмента качества. Требования.
36. ГОСТ Р ИСО 10012-2008 (ISO 10012:2003) Менеджмент организации. Системы менеджмента измерений. Требования к процессам измерений и измерительному оборудованию.
37. ГОСТ Р ИСО/ТО 10013-2007 (ISO/TR 10013:2001) Менеджмент организации. Руководство по документированию Системы менеджмента качества.
38. ГОСТ Р ИСО 10015-2007 (ISO 10015:1999) Менеджмент организации. Руководящие указания по обучению.
39. ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий.
40. ISO 19011:2011 Руководство по аудиту систем менеджмента.

Введение

В соответствии с Положением о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденным Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2014 года № 94, а также достигнутые взаимные договоренности между Заместителем Министра сельского хозяйства Российской Федерации Е.А. Непоклоновым и Министром сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь Леонидом Заяцом, во исполнение поручения Министерства сельского хозяйства Российской Федерации и по приглашению белорусской стороны в период с 2 по 12 мая 2017 года проведена инспекция 13 белорусских предприятий по производству продукции животного происхождения на выполнение требований и норм Евразийского экономического союза (ЕАЭС).

Специалисты Россельхознадзора также посетили сырьевые зоны (фермы-поставщики) 3 инспектируемых предприятий.

1. Инспектирование предприятий Республики Беларусь

В период с 2 по 12 апреля 2017 года специалисты Россельхознадзора посетили 13 предприятий Республики Беларусь:

4 по производству мяса и мясной продукции

8 по производству молочной продукции

1 по производству рыбной продукции

В ходе инспектирования предприятий отмечены, как и в апреле с.г., замечания к системе государственного ветеринарного надзора в Республике Беларусь (раздел 2), а также нарушения выявленные в ходе инспекции отдельных предприятий (раздел 3).

Как и было отмечено в ходе инспекции в апреле 2017 года испытания на остаточное количество антибиотиков в продукции животного происхождения на некоторых предприятиях проводятся в лабораториях методами не включенными в перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

На одном из предприятий установлены случаи убоя скота, поступившего без ветеринарно-сопроводительных документов, что также отмечалось в ходе предыдущей инспекции на других белорусских предприятиях.

Кроме того, в ходе инспекции другого предприятия установлены факты реализации продукции с истекшим сроком годности. Например, согласно ветеринарному свидетельству от 20.03.2017 г. на предприятие поступило 102

кг говядины охлажденной в четвертинах производства предприятия Минской области.

Справочно: По результатам инспекции белорусских предприятий в апреле 2017 года Россельхознадзор обратился в адрес ветслужбы Белоруссии с просьбой исключить указанное предприятие Минской области из Реестра в связи с его повторным отказом от проведения инспекции. Однако, соответствующие меры со стороны белорусской ветслужбы не были приняты.

В соответствии с удостоверением качества от 20.03.2017 указанная продукция годна до 20.03.2017 г. Однако, согласно предоставленным документам, указанное сырье 20.03.2017 г. было заморожено, а 30.03.2017 г. дефростировано и реализовано предприятием, расположенным в Могилевской области, г. Бобруйск, как охлажденное мясо в вакуумной упаковке.

Указанные факты подтверждают обоснованность введения Россельхознадзором ограничений на поставку говядины на территорию России с предприятий расположенных в Минской области и недостаточном ветеринарном контроле за перерабатывающими предприятиями со стороны госветслужбы Республики Беларусь.

Проведение входного контроля качества молоко-сырья на предприятиях на антибиотики осуществляется средствами, не обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля. Так, в ходе посещения молокоперерабатывающего предприятия установлено, что чувствительность теста по окситетрациклину составляет 0,1 мг/кг (норма ЕАЭС 0,01 мг/кг), по хлортетрациклину - 0,15 мг/кг (норма – 0,01 мг/кг), по тетрациклину – 0,07 мг/кг (норма 0,01 мг/кг), доксициклину - 0 (норма – 0,01 мг/кг), по хлорамфениколу (левомецетину) – 4,1 (норма – 0,0003 мг/кг), стрептомицину – 0,8 мг/кг (норма – 0,2 мг/кг).

В ходе инспекции предприятия ОАО «Полоцкий молочный комбинат» установлено, что производственной лабораторией не осуществляется надлежащий контроль за качеством используемых тест-систем на экспресс-определение остаточных количеств антибиотиков.

Так, согласно «Журнала учета и расходования тест систем предприятия» 11.04.2017г. на предприятие поступила тест система по определению остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы, бета-лактамов, стрептомицина и хлорамфеникола. В период с 14.04.2017 г. по 24.04.2017 г данная тест система была использована для проведения 96 исследований молока сырья. Однако, 24.04.2017 г. согласно «Журнала регистрации результатов анализов молока на антибиотики» в ходе внутрилабораторного контроля на пригодность установлено, что указанная тест система не дает достоверных результатов по определению стрептомицина, так как результат по положительной пробе был указан как «не обнаружено».

Указанное ставит под сомнение результаты входного контроля молока сырья на остаточное количество антибиотиков.

В ходе инспектирования предприятия по переработке и хранению рыбы установлено, что для производства рыбной продукции, направляемой в Российскую Федерацию, используется норвежское сырье, запрещенное к ввозу на ее территорию. Согласно представленной информации с норвежского предприятия, на которое введены ограничения на поставку в Российскую Федерацию и возможен экспорт только в Республику Беларусь при условии выполнения «специальных требований», в адрес белорусского предприятия с 28.06.2016 по 14.04.2017 поступило 39 партий лососевого сырья (в период с 28.06.2016 по 14.04.2017 г. всего 761,636 тонн лососевого сырья, а именно: в 2016 году 277,05 тонн, в 2017 году 484,585 тонн. Из них с предприятия ООО «Розовый Кит» на территорию России отправлено всего 758,736 тонн лососевой продукции, а именно в 2016 году 273,236 тонн, в 2017 году 485,5 тонн).

В соответствии с указанием Россельхознадзора от 03.06.2016 №ФС-НВ-7/9953 под «специальными требованиями» понимается: «экспорт продукции может осуществляться только на территорию Республики Беларусь при обязательном проведении лабораторного мониторинга указанной продукции при её ввозе и обеспечении прослеживаемости её использования». Документов, подтверждающих проведение лабораторного мониторинга, в ходе инспекции не представлено.

2. Список основных несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС, выявленных в ходе инспекции специалистами Россельхознадзора

1. На сегодняшний день подтвердить благополучие хозяйств частного сектора, от которых молоко поступает для переработки на некоторые проинспектированные предприятия, не представляется возможным. В первую очередь это связано с отсутствием идентификации скота частного сектора.

Во вторых, это связано с отсутствием сведений о результатах исследований скота отдельных частных подворий на лейкоз, бруцеллез и туберкулез.

2. Согласно п. 3. ст. 5 ТР ТС 021/2011 пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции. Ввиду отсутствия идентификации скота частного сектора не обеспечивается прослеживаемость молока.

3. Отмечено, что контроль со стороны государственной ветеринарной службы за деятельностью лиц, осуществляющих сбор и транспортировку сырого молока, не осуществляется.

4. Отмечен формальный подход государственной ветеринарной службы к проведению расследований по фактам выявления антибиотиков в сыром молоке, поступающем на молокоперерабатывающее предприятие.
5. Отмечен формальный подход государственной ветеринарной службы к проведению расследований и организации работы по усиленному лабораторному контролю по фактам выявления несоответствий по показателям качества и безопасности в молочной продукции подконтрольных предприятий.
6. Проведение входного контроля качества сырья на антибиотики осуществляется средствами, не обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля.
7. На проверенных предприятиях система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах ХАССП, не в полной мере разработана, внедрена и поддерживается в работоспособном состоянии.
8. Недостаточный контроль государственной ветеринарной службы за организацией контроля качества сырого молока, поставляемого на предприятие для переработки.
9. Недостаточный контроль предприятия за организацией работы производственной лаборатории и качеством проводимых исследований.
10. Установлены факты недостоверного декларирования некоторыми предприятиями соответствия изготавливаемой ими продукции (*исследования продукции проведены методами, не включенными в перечни стандартов ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, или проведены методами, чувствительность которых является недостаточной для подтверждения соответствия продукции*).
11. Установлены нарушения при проверке животноводческих ферм в части ненадлежащего хранения лекарственных средств для ветеринарного применения и их внутрихозяйственного учета, отсутствия учета температурных режимов хранения молока на ферме, отсутствия надлежащего учета за использованием молока от животных, которые подвержены лечению антибактериальными средствами.
12. Не обеспечен надлежащий ветеринарный контроль со стороны государственной ветеринарной службы и некоторых предприятий за поступлением животных на убой и проведением ветеринарно-санитарной экспертизы мяса.
13. Разработанная процедура прослеживаемости на некоторых предприятиях не достаточно прозрачная, что не обеспечивает прослеживаемость движения сырья и компонентов на всех этапах производства пищевой продукции.

3. Список нарушений ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС, выявленных на предприятиях Республики Беларусь

1. предприятие

1. Согласно приложению № 5 Технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» к обращению допускается сырое молоко, полученное от здоровых животных из хозяйств, официально свободных от заразных болезней животных. В ходе инспекции установлено, что на сегодняшний день подтвердить благополучие хозяйств частного сектора, от которых молоко поступает для переработки на предприятия, не представляется возможным. В первую очередь это связано с отсутствием идентификации скота частного сектора.

2. Не выполняется п. 38, 40 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) утв. Решением КТС от 28.05.2010 г. №299. При организации и осуществлении производственного контроля не учитывается информация о применяемых в хозяйствах – поставщиках сырого молока лекарственных средствах для ветеринарного применения.

3. Оборудование, задействованное в выполнении программы производственного контроля (определение массовой доли белка арбитражным методом), находится на техническом обслуживании с 14.04.2017, что не позволяет выполнить исследования согласно установленной ППК с установленной периодичностью.

4. На момент инспекции на предприятии отсутствовали ИФА наборы для проведения программы производственного контроля по показателям (хлорамфеникол, стрептомицин, пенициллин). Согласно установленной схемы производственного контроля в случае выявления содержания антибиотиков (левомецетина, пенициллина, стрептомицина) тест-полосками 4 sensor за поставщиком устанавливается дополнительный контроль в течение трех дней. В связи с отсутствием тест-систем, последний случай обнаружения (06.05.2017г.) не был исследован в соответствии с программой производственного контроля.

5. Отмечен формальный подход государственной ветеринарной службы при осуществлении расследований и принятие мер по фактам выявления антибиотиков в сыром молоке. При выявлении содержания антибиотиков в молоко-сырье предприятием оформляется акт возврата, по факту выявления проводится расследование комиссией, включающей инспектора госветслужбы. За 4 месяца 2017 года установлено 5 случаев выявления хлорамфеникола в молоко-сырье (от населения). В ходе расследований причины попадания не установлены, соответствующие меры не приняты.

6. Недостаточный контроль предприятия за организацией работы производственной лаборатории и качеством проводимых исследований. В ходе поверки установлены не идентифицированные единицы оборудования,

используемые при проведении испытаний и оказывающие влияние на результат исследований.

2. предприятие

1. Согласно приложению № 5 Технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» к обращению допускается сырое молоко, полученное от здоровых животных из хозяйств, официально свободных от заразных болезней животных. В ходе инспекции установлено, что на сегодняшний день подтвердить благополучие хозяйств частного сектора, от которых молоко поступает для переработки на предприятия, не представляется возможным. В первую очередь это связано с отсутствием идентификации скота частного сектора.

Таким образом отсутствует подтверждение проведения противозoonотических мероприятий в хозяйствах в полном объеме.

В рамках инспекции предприятия был осуществлен выезд на ГУ «Волковысская ветеринарная станция». В ходе анализа актов проведения противозoonотических мероприятий в ЛПХ, из которых молоко поступает на предприятие установлено, что из 41 подсобного хозяйства (64 коровы) при проведении туберкулинизации и отбора проб крови на лейкоз весной 2016 года, в 9 ЛПХ указанные мероприятия не были проведены.

*вышеуказанные мероприятия проводятся ветеринарными специалистами колхозов (совхозов) на территории которых находятся поселения; исследования на субклинический мастит проводятся индивидуальным предпринимателем (ИП), который проводит сбор и закуп молока;

**всего на предприятие поступает молоко от 630 ЛПХ, сбор осуществляют 8 ИП, ежедневный объем около 15-16 тонн.

2. Не выполняется п. 38, 40 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) утв. Решением КТС от 28.05.2010 г. №299. При организации и осуществлении производственного контроля не учитывается информация о применяемых в хозяйствах – поставщиках сырого молока лекарственных средствах для ветеринарного применения.

3. В ходе инспекции установлено, что при выполнении Плана исследований запрещённых веществ, остаточных количеств ветеринарных препаратов и других химических соединений в живых животных, продуктах животного происхождения на 2016 год сроки проведения исследований и выдачи протоколов испытаний превышают 3,5 месяца.

- 12.04.2016 года, акт отбора № 13, образец молока сырого коровьего, направлен в государственную лабораторию на выполнение исследования по показателю содержание афлатоксина М1. Протокол испытаний № 8842 выдан 15.08.2016г, срок проведения исследований превысил 4 месяца;

- 17.05.2016 года, акт отбора № 17, образец молока сырого коровьего, направлен в государственную лабораторию на выполнение исследований по

показателям содержание свинца, кадмия. Протокол испытаний № 12719 выдан 08.09.2016г, срок проведения исследований превысил 3,5 месяца.

4. Входной контроль сырого молока на антибиотики, осуществляется средствами, не обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля. Исследования поступающего молоко-сырья проводятся в каждой партии с применением экспресс-тестов SNAP-DUO Бета-Тетра ST. Данный тест позволяет определить содержание только пенициллина и двух анализов тетрациклиновой группы (тетрациклина и окситетрациклина). Контроль по стрептомицину и левомицетину, пенициллину и антибиотикам тетрациклиновой групп проводится 1 раз в декаду от каждого поставщика с применением тест-полосок «ВК BioEasy». Учитывая, что входной контроль молока на все 4 группы антибиотиков осуществляется только 1 раз в 10 дней, то исследования на левомицетин (хлорамфеникол) и стрептомицин в молоке нельзя считать достоверными с учетом случаев выявления хлорамфеникола в молоко-сырье, принимаемом от населения в Гродненской области.

3. предприятие

1. Согласно приложению № 5 Технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» к обращению допускается сырое молоко, полученное от здоровых животных из хозяйств, официально свободных от заразных болезней животных. В ходе инспекции установлено, что на сегодняшний день подтвердить благополучие хозяйств частного сектора, от которых молоко поступает для переработки на предприятия, не представляется возможным. В первую очередь это связано с отсутствием идентификации скота частного сектора.

2. Не выполняется п. 38, 40 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) утв. Решением КТС от 28.05.2010 г. №299. При организации и осуществлении производственного контроля не учитывается информация о применяемых в хозяйствах – поставщиках сырого молока лекарственных средствах для ветеринарного применения.

3. Хранение заквасок для прямого внесения осуществляется в морозильных ларях, которые находятся не в изолированном помещении, а непосредственно в сырном цехе.

5. Упаковка сыра (гофрокороб) не исключает несанкционированного вскрытия и переупаковку с использованием гофрокороба, в связи с тем, что маркировочная этикетка при вскрытии короба не повреждается.

6. Недостаточный контроль предприятия за организацией работы производственной лаборатории и качеством проводимых исследований. В ходе поверки установлены несоответствия требованиям ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 по следующим параметрам:

- Калибровка весов в лабораториях производится без учета допустимых диапазонов погрешности.

- Отсутствует график технического обслуживания лабораторного оборудования.
- Межлабораторные сличительные испытания проводятся в недостаточном объеме (за 2016 год не проведено ни одного МСИ в рамках утвержденной области аккредитации).
- Установлены не идентифицированные единицы оборудования, используемые при проведении испытаний и оказывающие влияние на результат исследований.

7. Не выполняется периодичность исследований схемы производственного контроля по мышьяку в сыре мягком. Схемой производственного контроля предусмотрен контроль содержания мышьяка в сыре мягком с периодичностью 1 раз в квартал, фактически исследования проводятся 2 раза в год.

8. При анализе документов, представленных государственной ветеринарной службой, было установлено, что по фактам наличия метронидазола, выявленного белорусской государственной лабораторией, в молоке сухом обезжиренном сорта «Экстра» указанного предприятия проводилось расследование. Согласно акту расследования от 15.11.2016 г. с начала 2016 г. по 14.11.2016 г. было выработано 706 партий молока сухого обезжиренного, из них исследовано в государственной лаборатории 683 партии. В партиях с 650 по 661 выявлено наличие метронидазола.

При этом предприятием не были представлены документы о движении (приостановке) данных партий.

4. предприятие

1. Отмечен формальный подход государственной ветеринарной службы при осуществлении расследований по фактам выявления несоответствия в продукции подконтрольных предприятий.

Пример:

В соответствии со срочным отчетом от 15.06.2016 г. № 2385 в пробе сметаны м.д.ж. 15 % инспектируемого предприятия российской государственной лабораторией было установлено несоответствие жирно-кислотного состава указанной продукции молочному жиру. По данному факту представителями ветеринарной службы Шкловского района совместно с представителями предприятия проведено расследование, представлены соответствующие акты от 05.07.2016 г. и от 10.08.2016 г. Однако, это расследование проведено формально, в вышеуказанных актах отсутствуют сведения о возможных источниках попадания растительного жира в продукцию (при отсутствии заменителей молочного жира в рецептуре по всей номенклатуре производимой продукции). Внеплановые проверки, с целью установления причин попадания заменителя молочного жира в продукцию, не проводились. По факту выявленного несоответствия был организован отбор проб в рамках усиленного лабораторного контроля (8 проб отобраны в 14.09.2016 г., еще 4 пробы отобраны уже 21.02.2017 г.).

Однако исследования проводились на соответствие ГОСТ 31452-2012, заключения по проведению данных исследований не могут быть признаны достоверными. Исследования проведены на соответствие ГОСТ 31452-2012. Сметана. Технические условия. Нормы жирно-кислотного состава жировой фазы сметаны приведены в Приложении А к вышеуказанному стандарту. Так как это приложение является «справочным», то выдача заключения о фальсификации жировой фазы молочной продукции растительными жирами, основанного только на подтверждении несоответствия образца ГОСТ 31452-2012 неправомерна. В целях подтверждения несоответствия продукции и выдачи заключения должны проводиться исследования на наличие β -ситостерина.

2. Недостаточный контроль государственной ветеринарной службы за организацией контроля качества сырого молока, поставляемого на предприятие для переработки. План государственного лабораторного мониторинга на 2016 и 2017 гг. не включены исследования сырого молока и сливок-сырья пастеризованных, поступающих для переработки на инспектируемое предприятие.

3. Проведение входного контроля за сырыми сливками, используемыми при изготовлении молочной продукции, не осуществляется средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля. Согласно программе производственного контроля, каждая партия сливок-сырья пастеризованных, поступающих для переработки, должна исследоваться на антибиотики (антибиотики тетрациклиновой группы, хлорамфеникол (левомицетин), стрептомицин, пенициллин). Исследования сливок проводятся тест-системой Delvotest T. Согласно техническому бюллетеню на указанный тест, его чувствительность только по пенициллину соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 033/2013 (0,002 мг/кг). Чувствительность теста по окситетрациклину составляет 0,1 мг/кг (норма 0,01 мг/кг), по хлортетрациклину - 0,15 мг/кг (норма - 0,01 мг/кг), по тетрациклину - 0,07 мг/кг (норма 0,01 мг/кг), доксициклину - 0 (норма - 0,01 мг/кг), по хлорамфениколу (левомицетину) - 4,1 (норма - 0,0003 мг/кг), стрептомицину - 0,8 мг/кг (норма - 0,2 мг/кг).

Отмечено 2 случая приема сливок-сырья с другого белорусского предприятия, в отношении которого Россельхознадзором с августа 2016 г. введены временные ограничения.

4. Проведение контроля за сырым молоком, используемым при изготовлении молочной продукции, не всегда осуществляется средствами, обеспечивающими необходимую достоверность контроля. В соответствии с программой производственного контроля каждая партия сырого молока подлежит проверке на наличие (отсутствие) антибиотиков. Исследования проводятся с применением тест-системы 4 Sensor. Оценка результатов производится визуально и при помощи считывающего устройства (Readsensor). Установлены случаи, когда результаты проведенных исследований с применением считывающего устройства были получены уже после того, как молоко было скачано для переработки. При этом

установлено, что лаборант, ответственный за проведение исследований на антибиотики, недостаточно ориентируется в интерпретации результатов при визуальной оценке. Точность результата, установленного при визуальной оценке, ничем не гарантирована.

Пример: согласно чеку со считывающего устройства Readsensorm от 28.04.2017 г. результаты исследований молока, поступившего с фермы 28.04.2017 г., были получены в 16 час. 57 мин, а скачивание молока было начато в 14 час. 30 мин. и окончено в 14 час. 55 мин.

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

Отсутствуют:

-Положение о группе ХАССП, которое содержит область деятельности, функции группы, требования к компетентности члена рабочей группы (РГ) по каждому закреплённому участку работы, статус рабочей группы, полномочия и ответственность РГ и отдельных её членов, взаимоотношения с партнёрами, регламент работы РГ и предоставляемые ресурсы;

✓ записи, подтверждающие тот факт, что группа безопасности пищевой продукции обладает требуемыми знаниями и опытом работы;

✓ План работы группы ХАССП;

✓ Записи, подтверждающие проведение проверки правильности схемы последовательности технологических операций и её соответствия реальному процессу производства;

✓ Перечень всех потенциальных опасных факторов в разрезе каждого этапа технологической схемы производства продукции;

✓ Источники сведений о потенциальных опасных факторах, из которых составлен этот перечень;

✓ Приемлемый уровень для каждой из идентифицированных опасностей;

✓ Записи результатов оценки опасностей;

✓ Выбор и оценка мероприятий по управлению идентифицированными опасностями;

✓ Записи результатов выбора и оценки мероприятий по управлению;

✓ Корректирующие действия для каждой ККТ в случае превышения критических пределов или недостаточного соответствия производственным программам обязательных предварительных мероприятий.

✓ Записи, включающие в себя верификацию предпринятых действий по результатам аудитов и отчет о результатах верификации;

✓ Записи проведения Группой безопасности пищевой продукции анализа результатов верификационной деятельности, включая результаты внутренних и внешних аудитов;

✓ Записи проведения Группой безопасности пищевой продукции оценки системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

1. Протоколы заседаний группы ХАССП содержат только перечень присутствующих на заседании, повестку заседания и принятые решения. Практически на всех заседаниях рассматривались технические вопросы, которые должны были рассматриваться на планёрках у главного инженера.

2. Не определен уровень компетентности персонала, необходимый для работы, влияющей на качество и безопасность продукции.

3. Не оценивается эффективность действий по обеспечению компетентности персонала.

4. Отсутствуют Программы:

- Обучения работников.
- Контроля функционирования технологического оборудования.
- Очистки технологического оборудования.
- Профилактического технического обслуживания оборудования.
- Обязательных предварительных мероприятий.
- По предотвращению, контролю и выявлению загрязнения.
- Контроля инженерных систем.
- Мониторинга окружающей среды.
- Санитарно-профилактических работ.
- Контроля санитарно-профилактических работ.
- Чистки и дезинфекции грузовых отделений транспортных средств и контейнеров для перевозки (транспортирования) пищевой продукции.
- Производственная программа обязательных предварительных мероприятий.
- Внутренних аудитов.

5. Не проведена валидация Программы санитарно-профилактических работ.

6. Процедура выявления ККТ не соответствует установленной в САС/RCR 1 – 1969 и не позволяет правильно их определить. Так необоснованно установлены ККТ на приёмке сырья.

7. Отсутствуют Процедуры:

- оценки опасностей, применяемый метод оценки;
 - выбора и оценки мероприятий по управлению;
 - установления значения критических пределов для каждого предупреждающего действия в каждой ККТ;
 - мониторинга проверки правильности выполнения предупреждающих действий, необходимых для осуществления контроля в каждой ККТ, в соответствии с установленными критическими пределами
 - использования результатов мониторинга в целях внесения необходимых корректировок в технологический процесс и для осуществления контроля и управления технологическим процессом
- ✓ проверки функционирования системы ХАССП Предотвращение, контролирование или обнаружение возможного физического загрязнения
 - ✓ Оценка эффективности действий по обеспечению компетентности Верификации и модификации Программы обязательных предварительных мероприятий.

- ✓ Порядок управления видами деятельности, включенными в программы обязательных предварительных мероприятий Использование средств борьбы с вредителями .
- ✓ Идентификация, сбор и утилизация отходов.
- ✓ Идентификация и обеспечение пригодности для применения в пищевом производстве применяемых чистящих, дезинфицирующих средства и химических веществ.
- ✓ Инспектирование и контроль санитарно-гигиенических условий, выполнения очистки, состояния поступающих материалов.
- ✓ Идентификация ситуации в случае превышения критических пределов в ККТ или в случае потери управления в рамках производственных программ обязательных предварительных мероприятий, а также в отношении идентификации и оценки конечной продукции, на которую оказала воздействие вышеуказанная ситуация, чтобы определить, как следует обращаться с такой продукцией, и анализ осуществленной коррекции.
- ✓ Идентификация, локализация и изъятие из соответствующих звеньев цепи поставки продукции, не отвечающей нормам безопасности пищевой продукции.
- ✓ Ответственность, требования к планированию и проведению аудитов, а также к представлению отчета о результатах аудита и ведению записей, в т. ч. руководителей, отвечающих за проверяемые производственные участки.
- ✓ Верификация предпринятых действий по результатам аудитов.
- ✓ Оценка результатов отдельных верификационных проверок Группой безопасности пищевой продукции.
- ✓ Оценка Группой безопасности пищевой продукции работоспособности Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.
- ✓ Внешний обмен информацией.
- ✓ Внутренний обмен информацией.
- ✓ Управление всеми документами, являющимися частью системы менеджмента (разработанными предприятием или поступившими извне).
- ✓ Внесение и управление изменениями в документах, хранящихся в компьютерных системах.
- ✓ Разработка плана прослеживаемости.
- ✓ Мониторинг системы прослеживаемости.
- 8. Анализ системы прослеживаемости организации.
- 9. Анализ со стороны высшего руководства функционирования Системы менеджмента безопасности пищевой продукции выполнен в виде презентации и не соответствует требованиям
- 10. Отсутствует План прослеживаемости.
- 11. Отсутствуют Требования к:
 - Уровню компетентности, необходимой для работы, влияющей на качество и безопасность продукции.
 - Поверхностям, контактирующим с продукцией.

➤ Фильтрации, влажности (RH %) и микробиологическим характеристикам воздуха, используемого в качестве одного из ингредиентов или непосредственно контактирующего с продукцией.

➤ При разработке плана прослеживаемости по:

- ✓ ориентированности на результаты;
- ✓ совместимости с применяемыми техническими регламентами или политикой в области качества организации и соответствующими установленным требованиям к точности исполнения;

- ✓ выявлению специальных целей, которые должны быть достигнуты;

- ✓ определению своего места в цепочке производства кормов и пищевых продуктов;

- ✓ определению и документированию потока материалов, подпадающих под ее контроль;

- определению, какую информацию следует;

- получать от своих поставщиков;

- собирать на продукцию и историю процесса производства;

- предоставлять своим потребителям и/или поставщикам.

➤ Ключевым показателям деятельности для определения результативности системы прослеживаемости.

➤ К документам, требуемым организации для достижения целей системы прослеживаемости. Соответствующая документация должна, как минимум, содержать.

➤ Причиной несоответствия предприятия требованиям Технических регламентов Таможенного союза являются применение им в своей деятельности национального стандарта СТБ 1470 – 2012, созданного на базе нашего национального стандарта ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП Общие требования. Этот стандарт давно устарел и вместо него применяется ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

Техническим регламентом ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», на который также ссылается ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», установил, что к источникам опасностей относятся:

- ✓ Сырьё, в т. ч. Ингредиенты;

- ✓ Персонал;

- ✓ Оборудование;

- ✓ Окружающая среда – территория, здания, сооружения, помещения;

- ✓ Стандартом СТБ 1470 – 2012 предусмотрены требования, носящие общий характер и в гораздо меньшем объёме, чем это установлено в ТР ТС 021/2011. Так, в частности, вообще не установлены требования к персоналу предприятий. Не предусмотрена разработка, внедрение и

поддержание следующих процедур, установленных ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011:

1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

12) прослеживаемость пищевой продукции.

Отсутствуют в указанном стандарте и установленные статьёй 11 ТР ТС 021/2011 Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления).

6. Недостаточный контроль предприятия за организацией работы производственной лаборатории и качеством проводимых исследований. В ходе проверки производственной лаборатории предприятия установлены несоответствия требованиям ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009:

6.1. Контроль температуры и влажности в лабораторных помещениях ведется без учёта диапазона приемлемых параметров. А так же не установлен диапазон приемлемых параметров при проведении контроля температуры в лабораторных холодильных установках и термостатах.

6.2. Межлабораторные сличительные испытания проводятся в недостаточном объёме. В лаборатории представлен отчет об участии в МСИ аккредитованным провайдером за 2016 по 3 исследованиям.

6.3. Не определена компетентность лабораторных специалистов, проводящих исследования.

6.4. Отсутствует процедура планирования и проведения внутрилабораторного контроля управления качеством и достоверностью проведенных испытаний.

6.5. Отсутствует программа санитарно-профилактических работ: по обработке оборудования, принадлежностей и поверхностей в лаборатории.

6.6. Не проводятся исследования воды, используемой в процессе производства, на паразитологическую чистоту, в результате чего нельзя оценить соответствие требованиям к питьевой воде по СанПиН 2.1.4.1074-01 п.3.4.

7. В ходе инспекции отмечена недостаточная организация и проведение контроля со стороны предприятия за состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов:

7.1. На участке перемещения персонала с чистой зоны пропускников в производственные цеха имеется незаблокированный выход на улицу и

обратно. В соответствии с пояснениями представителей предприятия этот выход используется персоналом, осуществляющим работу на территории предприятия вне производства.

7.2. В зоне логистики (на участке комплектовки) и рампе отгрузки готовой молочной продукции не осуществляется учет температурных режимов, данные помещения не оснащены приборами (термометром) для регистрации параметров воздуха.

8. Установлены факты недостоверного декларирования предприятием соответствия изготавливаемой им молочной продукции. Протоколы испытаний, на основании которых были приняты декларации о соответствии, содержат сведения о проведении исследований на остаточное количество антибиотиков, при этом данные исследования проведены методами, не включенными в Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента таможенного союза и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции технического регламента таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) и Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

- предприятием принята декларация о соответствии ТС ВУ/112 11.01. ТР033 008 00924 дата регистрации 03.02.2015 г. на серийный выпуск молока питьевого пастеризованного с массовой долей жира 2,5%-3,2% изготавливаемой по ГОСТ 31450-2013. Декларация принята на основании протоколов испытаний № 3151д от 21.10.2014 г., № 3152д от 22.10.2014 г., № 3153д от 17.11.2014 г., № 3155д от 22.10.2014 г. Республиканского унитарного предприятия «Могилевский центр стандартизации, метрологии и сертификации» лаборатории испытаний пищевой и сельскохозяйственной продукции, аттестат аккредитации ВУ/112.02.1.0.1229 по 21.04.2016. При анализе вышеуказанных протоколов установлено, что исследования проб молока на антибиотики проводились методами МВИ.МН 4885-2014 (пенициллин), МВИ.МН 4894-2014 (стрептомицин), МВИ.МН 2436-2013 (левомецетин (хлорамфеникол), МВИ.МН 3951-2014 (тетрациклиновая группа), не включенными Перечни ТР ТС 033/2013 и ТР ТС 021/2011.

- предприятием принята декларация о соответствии ТС ВУ/112 11.01. ТР033 015 00766 дата регистрации 20.07.2016 г. на серийный выпуск сметаны с массовой долей жира от 10% до 30% изготавливаемой по ТУ 10.51.52-069-13605199-14. Декларация принята на основании протоколов испытаний № 7020/1-4(2251-2254).09 от 08.07.16 г., №851/016-Д от 08.07.2016 г., №853/016-Д от 12.07.2016 г. Республиканского унитарного предприятия «Оршанский центр стандартизации, метрологии и сертификации», аттестат аккредитации ВУ/112.02.1.0.1224 до 08.11.2016 г., №2052д от 12.02.2016 г.,

Республиканское унитарное предприятие «Могилёвский центр стандартизации, метрологии и сертификации» Лаборатория испытаний пищевой и сельскохозяйственной продукции, аттестат аккредитации №ВУ/112 1.1229 до 21.04.2021 г. При анализе вышеуказанных протоколов установлено, что исследования проб сметаны на антибиотики проводились методами МВИ.МН 2642-2015, МВИ.МН 4894-2014 (на стрептомицин), МВИ.МН 2436-2015, МВИ.МН 2436-2013 (левомецетин (хлорамфеникол), МВИ.МН 3951-2015, МВИ.МН 3830-2015 (тетрациклиновая группа), не включенными Перечни ТР ТС 033/2013 и ТР ТС 021/2011.

- предприятием принята декларация о соответствии ТС ВУ/112 11.01. ТР033 015 00766 дата регистрации 20.07.2016 г. на серийный выпуск сметаны с массовой долей жира от 10% до 30% изготавливаемой по ТУ 10.51.52-069-13605199-14 «Сметана. Технические условия». Декларация принята на основании протоколов испытаний протоколов испытаний № 7020/1-4(2251-2254).09 от 08.07.16 г., №851/016-Д от 08.07.2016 г., №853/016-Д от 12.07.2016 г. Республиканского унитарного предприятия «Оршанский центр стандартизации, метрологии и сертификации», аттестат аккредитации ВУ/112.02.1.0.1224 до 08.11.2016 г., №2052д от 12.02.2016 г., Республиканское унитарное предприятие «Могилёвский центр стандартизации, метрологии и сертификации» Лаборатория испытаний пищевой и сельскохозяйственной продукции, аттестат аккредитации №ВУ/112 1.1229 до 21.04.2021 г. При анализе вышеуказанных протоколов установлено, что исследования проб сметаны на антибиотики проводились методами МВИ.МН 4894-2014 (на стрептомицин), МВИ.МН 2436-2015, МВИ.МН 2436-2013 (левомецетин (хлорамфеникол), МВИ.МН 3951-2014 (тетрациклиновая группа), не включенными Перечни ТР ТС 033/2013 и ТР ТС 021/2011. Исследования на стрептомицин также проводились методом МУ 3049-84, однако чувствительность данного метода по указанному аналиту (0,5 ЕД/г/мл) недостаточна для подтверждения соответствия продукции требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 (0,2 мг/кг).

Кроме того, вышеуказанные декларации о соответствии не содержат сведения, указывающие на схему декларирования соответствия.

5. предприятие

1. Отмечен формальный подход государственной ветеринарной службы к проведению расследований по фактам выявления антибиотиков в сыром молоке, поступающем на молокоперерабатывающее предприятие.

Установлено, что в 2016 г. предприятием в рамках входного контроля было возвращено 6 партий по причине обнаружения в нем остатков антибиотиков. Все партии данного молока были получены от животных частного сектора. Государственной ветеринарной службой по фактам выявленных несоответствий внеплановые проверки не проводились, лица, допустившие нарушения, не устанавливались, меры административного

воздействия не применялись (соответствующие документы в ходе инспекции не представлены).

В 2017 г. в рамках входного контроля было возвращено 3 партии молока весом 5666 кг. Все 3 партии молока были получены из хозяйства. В рамках проведенных расследований по двум партиям (21.02.2017 г, 04.03.2017 г.) причины попадания антибиотиков в молоко не установлены, по одной из партий (07.03.2017 г.) установлено, что дояркой применялась мазь, в состав которой входит антибиотик тетрациклиновой группы. По всем выявленным несоответствиям (несмотря на неоднократные нарушения со стороны одной и той же фермы) меры административного воздействия в отношении виновных лиц не принимались, соответствующие документы в ходе инспекции не представлены.

2. Отмечен формальный подход государственной ветеринарной службы к проведению расследований и организации работы по усиленному лабораторному контролю по фактам выявления несоответствий по показателям качества и безопасности в молочной продукции подконтрольных предприятий.

В соответствии со срочным отчетом российской государственной лаборатории от 02.03.2017 г. № 400/0603 в пробе молока сухого цельного м.д.ж. 26 % выработанного инспектируемым предприятием было установлено несоответствие жирно-кислотного состава продукта молочному жиру. При проведении 16.03.2017 г. расследования по данному факту не выяснялись конкретные обстоятельства, которые могли стать причиной выявленного несоответствия: не анализировались технологические журналы, не проверялось наличие заменителей молочного жира на предприятии и т.д. Исследования проб молока сухого м.д.ж., отобранных в рамках режима усиленного лабораторного контроля производились на соответствие п. 5.1.7 ГОСТ Р 52253-2004 Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия. Согласно области применения ГОСТ Р 52253-2004 стандарт распространяется на масло из коровьего молока массовой долей молочного жира не менее 50,0% и масляную пасту из коровьего молока массовой долей молочного жира от 39,0% до 49,0% включительно, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, кулинарных целей и использования в смежных отраслях промышленности. По этой причине указанный стандарт не может быть использован для подтверждения соответствия жирно-кислотного состава сухого цельного молока, а полученные результаты исследований не могут быть признаны в качестве документа, подтверждающего качество продукта по исследуемому показателю.

3. На проверенном предприятии система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах ХАССП, не в полной мере разработана, внедрена и поддерживается в работоспособном состоянии:

1. Отсутствуют:

в Положении о группе ХАССП: область деятельности, функции группы, требования к компетентности члена РГ по каждому закреплённому

участку работы, взаимоотношения с партнёрами, регламент работы РГ и предоставляемые ресурсы;

- Перечень всех потенциальных опасных факторов в разрезе каждого этапа технологической схемы производства продукции;

- Источники сведений о потенциальных опасных факторах, из которых составлен этот перечень;

- Приемлемый уровень для каждой из идентифицированных опасностей;

- Записи результатов оценки опасностей;

- Выбор и оценка мероприятий по управлению идентифицированными опасностями;

- Записи результатов выбора и оценки мероприятий по управлению;

- корректирующие действия для каждой ККТ в случае превышения критических пределов или недостаточного соответствия производственным программам обязательных предварительных мероприятий.

- Записи, включающие в себя верификацию предпринятых действий по результатам аудитов и отчет о результатах верификации.

- Записи проведения Группой безопасности пищевой продукции анализа результатов верификационной деятельности, включая результаты внутренних и внешних аудитов;

- Записи проведения Группой безопасности пищевой продукции оценки системы менеджмента безопасности пищевой продукции;

2. План работы группы ХАССП содержит не все, предусмотренные п. 7.2.2 d), 7.8, 8.1, 8.4.2, 8.4.3, 8.5.2 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 требования;

3. Протоколы заседаний группы ХАССП не содержат сведений о докладчике, ходе обсуждения и внесённых предложениях;

4. Не определен уровень компетентности персонала, необходимый для работы, влияющей на качество и безопасность продукции.

5. Отсутствуют Программы:

- Обучения работников.

- Контроля инженерных систем.

- Мониторинга окружающей среды.

- Санитарно-профилактических работ.

- Внутренних аудитов.

6. Не проведена валидация Программы санитарно-профилактических работ.

7. Отсутствуют Процедуры:

- оценки опасностей, применяемый метод оценки.

- выявления ККТ.

Необоснованно установлены в качестве ККТ этап металлодетектирования;

- мониторинга проверки правильности выполнения предупреждающих действий, необходимых для осуществления контроля в каждой ККТ, в соответствии с установленными критическими пределами;

использования результатов мониторинга в целях внесения необходимых корректировок в технологический процесс и для осуществления контроля и управления технологическим процессом;

проверки функционирования системы ХАССП;

Верификации и модификации Программы обязательных предварительных мероприятий.

Порядок управления видами деятельности, включенными в программы обязательных предварительных мероприятий;

Использование средств борьбы с вредителями.

Идентификация ситуации в случае превышения критических пределов в ККТ или в случае потери управления в рамках производственных программ обязательных предварительных мероприятий, а также в отношении идентификации и оценки конечной продукции, на которую оказала воздействие вышеуказанная ситуация, чтобы определить, как следует обращаться с такой продукцией, и анализ осуществленной коррекции.

Верификация предпринятых действий по результатам аудитов.

Оценка результатов отдельных верификационных проверок Группой безопасности пищевой продукции.

Оценка Группой безопасности пищевой продукции работоспособности Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Разработка плана прослеживаемости.

Мониторинг системы прослеживаемости.

Анализ системы прослеживаемости организации.

8. 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. Отсутствует План прослеживаемости.

10. Отсутствуют Требования к:

Уровню компетентности, необходимой для работы, влияющей на качество и безопасность продукции.

Поверхностям, контактирующим с продукцией.

Фильтрации, влажности (RH %) и микробиологическим характеристикам воздуха, используемого в качестве одного из ингредиентов или непосредственно контактирующего с продукцией.

Недостаточный контроль предприятия за организацией работы производственной лаборатории и качеством проводимых исследований. В ходе поверки установлены несоответствия требованиям ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 по следующим параметрам:

3.1. В лаборатории имеются не идентифицированные единицы оборудования, используемые при проведении испытаний и оказывающие влияние на результат исследований.

3.2. Межлабораторные сличительные испытания проводятся в недостаточном объеме. В лаборатории представлен отчет об участии в МСИ аккредитованным провайдером за 2015-2016 по 4 исследованиям.

3.3. Не определена компетентность лабораторных специалистов, проводящих исследования.

3.4. Журнал ежедневной проверки весов ведется без учета погрешностей.

3.5. Не проводятся исследования воды, используемой в процессе производства, на паразитологическую чистоту.

4. Установлены факты недостоверного декларирования предприятием соответствия изготавливаемой им молочной продукции. Протоколы испытаний, на основании которых были приняты декларации о соответствии, содержат сведения о проведении исследований на остаточное количество антибиотиков, при этом данные исследования проведены методами, не включенными в Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента таможенного союза и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции технического регламента таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) и Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции (далее – Перечни ТР ТС 033/2013 и ТР ТС 021/2011).

- предприятием принята декларация о соответствии ТС ВУ/112 11.01. ТР033 005 02584 дата регистрации 17.10.2016 г. на серийный выпуск молока сухого частично обезжиренного, массовая доля жира 25 %, сорт "Стандарт", изготавливаемого по СТБ 1858-2009. Декларация принята на основании протоколов испытаний №2920-У от 26.08.2016г. Испытательной лаборатории Республиканского унитарного предприятия "Витебский центр стандартизации, метрологии и сертификации"; протокола испытаний №1150-Р от 01.08.2016г. Испытательного центра Республиканского унитарного предприятия "Витебский центр стандартизации, метрологии и сертификации". При анализе вышеуказанных протоколов установлено, что исследования образца продукции на антибиотики проводились методами МВИ.МН 4885-2014 (пенициллин), МВИ.МН 4894-2014 (стрептомицин), МВИ.МН 3283-2009 (левомецетин (хлорамфеникол)), МВИ.МН 3830-2014 (тетрациклиновая группа), не включенными в Перечни ТР ТС 033/2013 и ТР ТС 021/2011.

5. При посещении животноводческой фермы (поставщика молока на предприятие), выявлены следующие нарушения:

- не ведется журнал учета температурных режимов хранения молока в танке-охладителе.

- установлено, что в помещении ветеринарной аптеки хранение лекарственных средств для ветеринарного применения «АМИНОПАН» (витаминный препарат, пластиковая емкость 5 л.), гофрокороб с камфорной мазью (12 шт. по 300 г) непосредственно на полу без поддона. Нарушены требования п. 52 гл. 7 Ветеринарно-санитарных правил применения, реализации и хранения ветеринарных препаратов в Республике Беларусь, утвержденных Постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 17.03.2011 №16.

6. предприятие

1. Отмечен формальный подход государственной ветеринарной службы при осуществлении расследований по фактам выявления несоответствий в сыром молоке, поступающим для переработки на молокоперерабатывающее предприятие. Установлено, что в 2016 г. предприятием была возвращена 31 партия сырого молока общим весом 16746 кг, поступившего от населения (сборного молока), и 5 партий молока весом 15580 кг, поступившего с животноводческих ферм. В 2017 г. предприятием уже возвращено 15 партий молока весом 7422 кг, поступившего от населения (сборного молока), и 9 партий молока весом 27700 кг, поступившего с животноводческих ферм. При этом, государственной ветеринарной службой при проведении мониторингов (обследований) предприятий рассматриваются только случаи выявления антибиотиков в молоке, поступившем с животноводческих ферм. Данные о выявлении данных контаминантов в сборном молоке при проведении мониторингов не анализируются, документальное подтверждение проведения внеплановых проверок по установлению причин попадания антибиотиков в молоко и принятия мер административного характера в отношении лиц, допустивших нарушения, не представлено.

По факту несоответствий в части обнаружения антибиотиков в молоке в 2017 г. представлено только 1 постановление о привлечении к административной ответственности и 1 постановление от 20.12.2016 г. за аналогичные нарушения, допущенные в 2016 г.

2. Проведение входного контроля за безопасностью сырого молока на антибиотики, осуществляется средствами, не обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля. Контроль сырого молока на антибиотики производится в производственной лаборатории на все 4 группы антибиотиков 1 раз в 10 дней тест-системой Charm Quad Test и каждой партии поступающего молока тест-системой MRLBLRFET2 Test (на антибиотики тетрациклиновой группы и бета-лактамы). Так как входной контроль молока на все 4 группы антибиотиков осуществляется только 1 раз в 10 дней, контроль за наличием в молоке остатков левомецетина (хлорамфеникола) и стрептомицина является недостаточным.

3. На проверенном предприятии система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах ХАССП, не в полной мере разработана, внедрена и поддерживается в работоспособном состоянии:

1. 1. Отсутствуют:
 - Перечень всех потенциальных опасных факторов в разрезе каждого этапа технологической схемы производства продукции;
 - Источники сведений о потенциальных опасных факторах, из которых составлен этот перечень;
 - Приемлемый уровень для каждой из идентифицированных опасностей;
 - Записи результатов оценки опасностей;
 - Выбор и оценка мероприятий по управлению идентифицированными опасностями;
 - Записи результатов выбора и оценки мероприятий по управлению;
 - корректирующие действия для каждой ККТ в случае превышения критических пределов или недостаточного соответствия производственным программам обязательных предварительных мероприятий.
 - Записи, включающие в себя верификацию предпринятых действий по результатам аудитов и отчет о результатах верификации ;
 - Записи проведения Группой безопасности пищевой продукции анализа результатов верификационной деятельности, включая результаты внутренних и внешних аудитов;
 - Записи проведения Группой безопасности пищевой продукции оценки системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
 - записи, подтверждающие тот факт, что группа безопасности пищевой продукции обладает требуемыми знаниями и опытом работы;
 - Записи, подтверждающие проведение проверки правильности схемы последовательности технологических операций и её соответствия реальному процессу производства;
 - Записи, включающие в себя верификацию предпринятых действий по результатам аудитов и отчет о результатах верификации;
 - Записи проведения Группой безопасности пищевой продукции анализа результатов верификационной деятельности, включая результаты внутренних и внешних аудитов;
 - Записи проведения Группой безопасности пищевой продукции оценки системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
 - Анализ со стороны высшего руководства функционирования Системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
 - система документации применительно к обеспечению функционирования Плана ХАССП;
2. Положение о группе ХАССП не содержит область деятельности, требования к компетентности члена РГ по каждому закреплённому участку работы, статус рабочей группы, полномочия и ответственность РГ и отдельных её членов, взаимоотношения с партнёрами, регламент работы РГ и предоставляемые ресурсы.
3. План работы группы ХАССП включает не все предусмотренные п. 7.2.2 д), 7.8, 8.1, 8.4.2, 8.4.3, 8.5.2 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 мероприятия.

4. Не определен уровень компетентности персонала, необходимый для работы, влияющей на качество и безопасность продукции.

5. Не оценивается эффективность действий по обеспечению компетентности персонала.

6. Отсутствуют Программы:

- Обучения работников.
- Контроля функционирования технологического оборудования.
- Очистки технологического оборудования.
- Профилактического технического обслуживания оборудования.
- Обязательных предварительных мероприятий.
- По предотвращению, контролированию и выявлению

загрязнения.

- Контроля инженерных систем.
- Мониторинга окружающей среды.
- Санитарно-профилактических работ.
- Контроля санитарно-профилактических работ.
- Чистки и дезинфекции грузовых отделений транспортных средств и контейнеров для перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

Производственная программа обязательных предварительных мероприятий.

Внутренних аудитов.

7. Не проведена валидация Программы санитарно-профилактических работ.

8. Отсутствуют Процедуры:

- оценки опасностей, применяемый метод оценки;
- выбора и оценки мероприятий по управлению;
- выявления ККТ;
- установления значения критических пределов для каждого предупреждающего действия в каждой ККТ;

мониторинга проверки правильности выполнения предупреждающих действий, необходимых для осуществления контроля в каждой ККТ, в соответствии с установленными критическими пределами;

использования результатов мониторинга в целях внесения необходимых корректировок в технологический процесс и для осуществления контроля и управления технологическим процессом;

проверки функционирования системы ХАССП;

Выбора, утверждения и контроля поставщиков;

Предотвращение, контролирование или обнаружение возможного физического загрязнения;

Оценка эффективности действий по обеспечению компетентности.

Верификации и модификации Программы обязательных предварительных мероприятий.

- Порядок управления видами деятельности, включенными в программы обязательных предварительных мероприятий.
 - Контроль доступа на производственные площадки.
 - Использование средств борьбы с вредителями.
 - Идентификация, сбор и утилизация отходов.
 - Идентификация и обеспечение пригодности для применения в пищевом производстве применяемых чистящих, дезинфицирующих средства и химических веществ.
 - Инспектирование и контроль санитарно-гигиенических условий, выполнения очистки, состояния поступающих материалов.
 - Идентификация ситуации в случае превышения критических пределов в ККТ или в случае потери управления в рамках производственных программ обязательных предварительных мероприятий, а также в отношении идентификации и оценки конечной продукции, на которую оказала воздействие вышеуказанная ситуация, чтобы определить, как следует обращаться с такой продукцией, и анализ осуществленной коррекции.
 - Идентификация, локализация и изъятие из соответствующих звеньев цепи поставки продукции, не отвечающей нормам безопасности пищевой продукции.
 - Ответственность, требования к планированию и проведению аудитов, а также к представлению отчета о результатах аудита и ведению записей, в т. ч. руководителей, отвечающих за проверяемые производственные участки.
 - Верификация предпринятых действий по результатам аудитов.
 - Оценка результатов отдельных верификационных проверок Группой безопасности пищевой продукции.
 - Оценка Группой безопасности пищевой продукции работоспособности Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.
 - Внешний обмен информацией.
 - Внутренний обмен информацией.
 - Анализ со стороны высшего руководства функционирования Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.
 - Управление всеми документами, являющимися частью системы менеджмента (разработанными предприятием или поступившими извне).
 - Внесение и управление изменениями в документах, хранящихся в компьютерных системах.
 - Разработка плана прослеживаемости.
 - Мониторинг системы прослеживаемости.
 - Анализ системы прослеживаемости организации.
9. Отсутствует План прослеживаемости.

4. Недостаточный контроль предприятия за организацией работы производственной лаборатории и качеством проводимых исследований. В ходе поверки установлены несоответствия требованиям ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 по следующим параметрам:

4.1. Не определена компетентность лабораторных специалистов, проводящих исследования.

4.2. Отсутствует программа санитарно-профилактических работ: по обработке оборудования, принадлежностей и поверхностей в лаборатории.

4.3. Не проводятся исследования воды, используемой в процессе производства, на паразитологическую чистоту.

5. При посещении фермы - поставщика молока на предприятие:

- установлены нарушения условий хранения лекарственных средств для ветеринарного применения. Так, на момент посещения ветеринарной аптеки температура воздуха в помещении составила + 18 градусов Цельсия. В одном из шкафов помещения осуществлялось хранение при указанной температуре антибактериального лекарственного средства «Стреппен LA» в количестве 25 флаконов по 100 мл (действующее вещество бензипенициллин). Согласно инструкции по применению, хранение данного препарата должно осуществляться при температуре от + 2 до + 15 градусов Цельсия. Нарушены требования гл. 12 Ветеринарно-санитарных правил применения, реализации и хранения ветеринарных препаратов в Республике Беларусь, утвержденных Постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 17.03.2011 №16.

Установлено, что 28.04.2017 г. предприятие при осуществлении входного лабораторного контроля партии сырого молока, отгруженного с фермы в количестве 2000 кг, было установлено наличие антибиотиков тетрациклиновой группы. При посещении фермы установлено, что в журнале регистрации качественных показателей молока от 01.07.2014 г. относительно партии молока, полученного 28.04.2017 г. в количестве 2000 кг, в графе «Наличие антибиотиков» имеются исправления на «отсутствуют». В рамках проведенного 28.04.2017 г. расследования Комиссией данный факт не учитывался, сведения о проверке указанного журнала в акте отсутствуют, что свидетельствует о формальном подходе к проведению расследования. Документы, подтверждающие проведение внеплановой проверки в отношении фермы и принятию мер административного характера по факту выявления 28.04.2017 г. антибиотиков в сыром молоке, не представлены.

6. Установлены факты недостоверного декларирования предприятием соответствия изготавливаемой им молочной продукции. Протоколы испытаний, на основании которых эти декларации были приняты, содержат сведения о проведении исследований на остаточное количество антибиотиков, при этом данные исследования проведены методами, не обеспечивающими подтверждение соответствия продукции требованиям ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 033/2013.

Пример. Предприятием принята декларация о соответствии ТС N RU Д-ВУ.АИ91.В.02642 от 25.10.2016 г. на серийный выпуск Концентрата сывороточного белкового с массовой долей белка 78%, 79%, 80%. Декларация принята на основании протоколов испытаний российской государственной лаборатории от 12.10.2016 № 16-17574, от 13.10.2016 № 16-17575. При анализе вышеуказанных протоколов установлено, что

исследования проб концентрата сывороточного белкового на антибиотики (пенициллин, стрептомицин, антибиотики тетрациклиновой группы) проводились по ГОСТ 31502-2012 Молоко и молочные продукты. Микробиологические методы определения наличия антибиотиков. Используемый метод (тест-набор) в протоколе исследований не указан. Согласно метрологическим характеристикам стандарта его чувствительность по стрептомицину соответствует только при проведении исследований методом с *Bacillus stearothermophilus* и индикатором бромкрезолпурпур (тест-наборы № 4 (тест-набор "Delvotest T-ST) и № 5 (тест-набор "Delvotest T-ST-DA), однако чувствительность этого метода на антибиотики тетрациклиновой группы (от 0,05 мг/кг до 0,075 мг/кг) не обеспечивает подтверждение соответствия нормам ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 (0,01 мг/кг).

7. предприятие

1. Согласно приложению № 5 Технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» к обращению допускается сырое молоко, полученное от здоровых животных из хозяйств, официально свободных от заразных болезней животных. В ходе инспекции установлено, что на сегодняшний день подтвердить благополучие хозяйств частного сектора, от которых молоко поступает для переработки на предприятия, не представляется возможным. В первую очередь это связано с отсутствием идентификации скота частного сектора.

Пример: проанализированы поставки в адрес предприятия сборного молока от частных подворий, закрепленных за фермой (Лидский район). Представлена ветеринарная справка на сборное молоко частного сектора, поступающее в мае 2017 г. от этого хозяйства (№ 0074880 от 01.05.17 г.). В справке в графе о подтверждении благополучия местности указано, что исследования на туберкулез, лейкоз и бруцеллез проведены в мае 2016 г. Представлены: акт о проведении туберкулинизации (30.05.2016 г.), экспертиза на бруцеллез (№ Б 5203-5238 от 06.06.2016 г., № Б 4898-5056 от 20.05.2016 г.), протоколы исследований на лейкоз (№№ 5901, 5661 от 08.06.2016 г.) с описями.

В ходе анализа указанных документов установлено, что в описях на проведение исследований отсутствует информация, позволяющая четко идентифицировать поголовье (№ бирки, тату, клички отмечены только у нескольких владельцев). Во вторых, это связано с отсутствием сведений о результатах исследований скота отдельных частных подворий на лейкоз, бруцеллез и туберкулез. Пример: согласно ТГН от 04.05.2017 г. № 0074300 от указанной фермы на предприятие поступила партия сборного сырого молока весом 725 кг. В приемно-расчетной ведомости на это молоко от 04.05.2017 г. указано, что частное лицо (д. Бердовка Лидского района) сдало 34 кг молока. В ведомости подворного учета от 01.01.2017 г. у частного лица учтено 3 головы КРС. Однако, в документах (описях) на проведение исследований на

лейкоз, бруцеллез и туберкулез, на основании которых фермой выдано ветеринарное свидетельство на молоко от частного сектора на май 2017 г., сведения об исследовании КРС принадлежащего частному лицу на лейкоз, бруцеллез и туберкулез отсутствуют.

2. Ввиду отсутствия идентификации скота частного сектора не обеспечивается прослеживаемость молока. *Пример:* Ветеринарная справка на сборное молоко выдается ферме, за которой закреплен ряд частных подворий. В ветеринарной справке (№ 0074880 от 01.05.17 г. выданной ферме на сборное молоко, направляемое в мае 2017 г. в адрес прелприятия) отражены наименования деревень, с которых в течение месяца будет производиться сбор молока. В приемно-расчетной ведомости (на примере ведомости от 04.05.2017 г. на партию сборного молока весом 725 кг, поступившую от фермы) указаны только ФИО владельцев подворий, но не указано место их расположения (наименование деревень). Количество скота, а также сведения, идентифицирующие этот скот (бирки, клички), в ветеринарных и товарных сопроводительных документах не указываются. В списках подворного учета скота (на примере списка Бердовского сельсовета от 01.01.2017 г.), составляемых 1 раз в год, информация, позволяющая идентифицировать этот скот (бирки, клички), также не указывается.

3. Отмечено, что контроль со стороны государственной ветеринарной службы за деятельностью лиц, осуществляющих сбор и транспортировку сырого молока, не осуществляется. *Пример:* Сбор молока от частного сектора осуществляет индивидуальный предприниматель (сведения о котором не указаны в ветеринарных и товарных сопроводительных документах, за исключением приемно-расчетной ведомости, на примере ведомости от 04.05.2017 г. на партию сборного молока весом 725 кг, поступившую от фермы, сбор молока осуществлял ИП). Документы, подтверждающие проведение государственного контроля за деятельностью таких предпринимателей не представлены.

4. Отмечен формальный подход государственной ветеринарной службы при осуществлении расследований по фактам выявления несоответствия в продукции подконтрольных предприятий. *Пример:* установлено, что 30.11.2016 г. было проведено комиссионное расследование по факту выявления российской государственной лабораторией в сливках пастеризованных производства инспектируемого предприятия несоответствия по массовой доле содержащегося в нем жира (протокол испытаний от 08.11.2016 г. № 16-21321). Согласно записям Журнала посещения предприятия от 18.01.2016 г. посторонними лицами за 30.11.2016 г. отсутствуют сведения о посещения предприятия главным государственным ветеринарным врачом Лидского района, входящего в состав Комиссии.

5. Проведение входного контроля за безопасностью сырого молока на антибиотики, осуществляется средствами, не обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля. Так, контроль сырого молока на антибиотики производится в производственной лаборатории на 4 группы антибиотиков производится 1 раз в 10 дней тест-системой Charm

Quad Test и каждой партии поступающего молока тест-системой MRLBLRFТET2 Test (на антибиотики тетрациклиновой группы и бета-лактамы). Учитывая, что входной контроль молока на все 4 группы антибиотиков осуществляется только 1 раз в 10 дней, контроль за левомицетином (хлорамфениколом) и стрептомицином в молоке является недостаточным.

б. На проверенном предприятии система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах ХАССП, не в полной мере разработана, внедрена и поддерживается в работоспособном состоянии:

1. Отсутствуют:
 - Перечень всех потенциальных опасных факторов в разрезе каждого этапа технологической схемы производства продукции;
 - Источники сведений о потенциальных опасных факторах, из которых составлен этот перечень;
 - Приемлемый уровень для каждой из идентифицированных опасностей;
 - Записи результатов оценки опасностей;
 - Выбор и оценка мероприятий по управлению идентифицированными опасностями;
 - Записи результатов выбора и оценки мероприятий по управлению;
 - корректирующие действия для каждой ККТ в случае превышения критических пределов или недостаточного соответствия производственным программам обязательных предварительных мероприятий;
 - Записи, включающие в себя верификацию предпринятых действий по результатам аудитов и отчет о результатах верификации;
 - Записи проведения Группой безопасности пищевой продукции анализа результатов верификационной деятельности, включая результаты внутренних и внешних аудитов;
 - Записи проведения Группой безопасности пищевой продукции оценки системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
 - записи, подтверждающие тот факт, что группа безопасности пищевой продукции обладает требуемыми знаниями и опытом работы;
 - Записи, подтверждающие проведение проверки правильности схемы последовательности технологических операций и её соответствия реальному процессу производства;
 - Записи, включающие в себя верификацию предпринятых действий по результатам аудитов и отчет о результатах верификации;
 - Записи проведения Группой безопасности пищевой продукции анализа результатов верификационной деятельности, включая результаты внутренних и внешних аудитов;
 - Записи проведения Группой безопасности пищевой продукции оценки системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
 - Анализ со стороны высшего руководства функционирования Системы менеджмента безопасности пищевой продукции;

система документации применительно к обеспечению функционирования Плана ХАССП;

2. Положение о группе ХАССП не содержит область деятельности, требования к компетентности члена РГ по каждому закреплённому участку работы, статус рабочей группы, полномочия и ответственность отдельных членов РГ, взаимоотношения с партнёрами, регламент работы РГ и предоставляемые ресурсы

3. План работы группы ХАССП включает не все предусмотренные п. 7.2.2 d), 7.8, 8.1, 8.4.2, 8.4.3, 8.5.2 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 мероприятия

4. Не определен уровень компетентности персонала, необходимый для работы, влияющей на качество и безопасность продукции.

5. Не оценивается эффективность действий по обеспечению компетентности персонала.

6. Отсутствуют Программы:

Обучения работников.

Контроля функционирования технологического оборудования.

Очистки технологического оборудования.

Профилактического технического обслуживания оборудования.

Обязательных предварительных мероприятий.

По предотвращению, контролю и выявлению загрязнения.

Контроля инженерных систем.

Мониторинга окружающей среды.

Санитарно-профилактических работ.

Контроля санитарно-профилактических работ.

Чистки и дезинфекции грузовых отделений транспортных средств и контейнеров для перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

Производственная программа обязательных предварительных мероприятий.

Внутренних аудитов.

7. Не проведена валидация Программы санитарно-профилактических работ.

8. Отсутствуют Процедуры:

оценки опасностей, применяемый метод оценки;

выбора и оценки мероприятий по управлению;

выявления ККТ (п. 11.3.2 ТР ТС 021/2011, Принцип 2 ХАССП);

установления значения критических пределов для каждого предупреждающего действия в каждой ККТ;

мониторинга проверки правильности выполнения предупреждающих действий, необходимых для осуществления контроля в каждой ККТ, в соответствии с установленными критическими пределами;

использования результатов мониторинга в целях внесения необходимых корректировок в технологический процесс и для осуществления контроля и управления технологическим процессом;

- проверки функционирования системы ХАССП;
 - Выбора, утверждения и контроля поставщиков;
 - Предотвращение, контролирование или обнаружение возможного физического загрязнения.
 - Оценка эффективности действий по обеспечению компетентности.
 - Верификации и модификации Программы обязательных предварительных мероприятий.
 - Порядок управления видами деятельности, включенными в программы обязательных предварительных мероприятий.
 - Контроль доступа на производственные площадки.
 - Использование средств борьбы с вредителями.
 - Идентификация, сбор и утилизация отходов.
 - Идентификация и обеспечение пригодности для применения в пищевом производстве применяемых чистящих, дезинфицирующих средства и химических веществ.
 - Инспектирование и контроль санитарно-гигиенических условий, выполнения очистки, состояния поступающих материалов.
 - Идентификация ситуации в случае превышения критических пределов в ККТ или в случае потери управления в рамках производственных программ обязательных предварительных мероприятий, а также в отношении идентификации и оценки конечной продукции, на которую оказала воздействие вышеуказанная ситуация, чтобы определить, как следует обращаться с такой продукцией, и анализ осуществленной коррекции.
 - Идентификация, локализация и изъятие из соответствующих звеньев цепи поставки продукции, не отвечающей нормам безопасности пищевой продукции.
 - Ответственность, требования к планированию и проведению аудитов, а также к представлению отчета о результатах аудита и ведению записей, в т. ч. руководителей, отвечающих за проверяемые производственные участки.
 - Верификация предпринятых действий по результатам аудитов.
 - Оценка результатов отдельных верификационных проверок Группой безопасности пищевой продукции.
 - Оценка Группой безопасности пищевой продукции работоспособности Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.
 - Внесение и управление изменениями в документах, хранящихся в компьютерных системах.
 - Разработка плана прослеживаемости.
 - Мониторинг системы прослеживаемости.
 - Анализ системы прослеживаемости организации.
9. Не выполнено требование п. 5.8 ГОСТ Р ИСО 22000—2007 – Анализ со стороны высшего руководства проведен без принятия

необходимых решений для обеспечения функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции в 2016 году.

10. Отсутствует План прослеживаемости.

Недостаточный контроль предприятия за организацией работы производственной лаборатории и качеством проводимых исследований. В ходе поверки установлены несоответствия требованиям ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 по следующим параметрам:

6.1. 7.1. Контроль температуры и влажности в лабораторных помещениях ведется без учёта диапазона приемлемых параметров. А так же не установлен диапазон приемлемых параметров при проведении контроля температуры в лабораторных холодильных установках и термостатах.

6.2. Не определена компетентность лабораторных специалистов, проводящих исследования.

6.3. Отсутствует программа санитарно-профилактических работ: по обработке оборудования, принадлежностей и поверхностей в лаборатории

6.4. Журнал ежедневной проверки весов ведется без учета погрешностей

6.5. Не проводятся исследования воды, используемой в процессе производства, на паразитологическую чистоту.

7. Установлены факты недостоверного декларирования предприятием соответствия изготавливаемой молочной продукции. Протоколы испытаний, на основании которых эти декларации были приняты, содержат сведения о проведении исследований на остаточное количество антибиотиков, при этом данные исследования проведены методами, не включенными в Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента таможенного союза и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции технического регламента таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) и Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции, а также методами, не обеспечивающими подтверждение соответствия продукции требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013.

Пример: предприятием принята декларация о соответствии ТС ВУ/112 11.01. ТР033 013 00420 дата регистрации 16.09.2014 г. на серийный выпуск масла сладко сливочного несоленого с массовой долей жира от 50,0% до 85,0% включительно, изготавливаемого по СТБ 1890-2008 «Масло из коровьего молока. Общие технические условия» ТИ РБ 500016587.004 "Технологическая инструкция по изготовлению сливочного масла". Декларация принята на основании протокола испытаний № 3017 от 10.09.2014, выдан Республиканским унитарным предприятием «Лидский центр стандартизации, метрологии и сертификации». При анализе вышеуказанного протокола установлено, что исследования проб масла на

антибиотики проводились методами МВИ.МН 3951-2014 (тетрациклиновая группа), МВИ.МН 3283-2009 (левомицетин (хлорамфеникол)), не включенными Перечни ТР ТС 033/2013 и ТР ТС 021/2011. Кроме того, исследования пробы масла на стрептомицин и пенициллин проводились по МУ 3049-84, однако чувствительность данного метода на стрептомицин (0,5 ЕД/г/мл) и пенициллин (0,01 ЕД/г/мл) недостаточна для подтверждения соответствия продукции требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 (0,2 мг/кг для стрептомицина и 0,004 мг/кг для пенициллина).

8. При посещении фермы поставщика молока на предприятие установлено, что на ферме отсутствует надлежащий учет за использованием молока от животных, которые подвергались лечению антибактериальными средствами. *Пример:* В соответствии с записями Журнала регистрации больных животных на ферме от 01.04.2017 г. корова с идентификационным номером 648 (диагноз: серозный мастит) 22.03.2017 г. и 23.03.2017 г. подвергалась лечению препаратом «Пеникан» для интрацистернального введения (д.в.: канамицин, прокаин бензил пенициллин 300 000 МЕ, преднизолон). В соответствии с инструкцией по применению молоко запрещается использовать для пищевых целей в период лечения и до истечения 3 суток после последнего введения препарата. Установлено, что доение этой коровы в период лечения (22.03.2017 г. - 23.03.2017 г.) и в течение 3-х суток после него осуществлялось в зале доения «Карусель», где производится доение основного здорового стада, молоко от которых собирается в общий танк (подтверждено записями в компьютерной программе по регистрации надоя). Также установлено, что в случае доения таких коров предусмотрено подключение дояркой к системе (в ручном режиме) емкости для отдельного сбора маститного молока. Однако, в ходе инспекции не были представлены документы по учету молока, собираемого в эту емкость, и позволяющие его идентифицировать.

Отмечено, что 27.05.2016 г. молоко, полученное с данной фермы, возвращалось по причине обнаружения в нем антибиотиков. По факту расследования этого случая бригадиром фермы было дано письменно объяснение от 30.05.2016 г., что причиной несоответствия явилось доение пролеченных коров с субклиническим маститом в общий танк для молока здорового стада. Но этот факт не был учтен государственной ветеринарной службой при проведении ими расследования (акт № 75 от 27.05.2016 г.).

8. предприятие

1. Не обеспечен надлежащий ветеринарный контроль со стороны государственной ветеринарной службы и предприятия за поступлением животных на убой и проведением ветеринарно-санитарной экспертизы мяса. Согласно представленному «Журналу ветеринарного осмотра животных, поступивших на предубойную базу» (запись №00464) и ветеринарному свидетельству форма № 1 от 10.03.2017 №0376685 на предприятие для убоя 10.03.2017 г. поступило 16 голов КРС из фермы.

Однако, согласно «Журнала ветсанэкспертизы мяса и субпродуктов в цехе первичной переработки скота» 10.03.2017 г. произведен убой 18 голов КРС, поступивших из указанного хозяйства.

Согласно «Журналу ветеринарного осмотра животных, поступивших на предубойную базу» (запись №00469) и ветеринарной справке формы № 4 от 10.03.2017 №0912185 из другой фермы на предприятие для уоя 10.03.2017 г. поступило 4 головы КРС, положительно реагирующих на туберкулин.

Однако, согласно «Журнала ветсанэкспертизы мяса и субпродуктов в цехе первичной переработки скота 10.03.2017 г. произведен убой 5 голов КРС, поступивших из указанного хозяйства.

Установленные факты свидетельствуют о поступлении на убой животных без ветеринарных сопроводительных документов.

Кроме того согласно записям «Журнала мясо поступления с МЖУ» 02.02.2017 г. в холодильную камеру предприятия поступило 3 партии говядины (55 туш), полученных в результате уоя КРС, принадлежащего хозяйству.

Поступление указанного количества скота подтверждается и записями «Журнала ветеринарного осмотра животных, поступивших на предубойную базу».

Однако, согласно «Журналу ветсанэкспертизы мяса и субпродуктов в цехе первичной переработки скота» 02.02.2017 г. произведен убой 2 партий КРС (50 голов), поступивших из указанного хозяйства.

Документы, подтверждающие проведение ветеринарно-санитарной экспертизы 5 туш говядины инспекции не предоставлены.

Указанное свидетельствует о поступлении мяса в холодильную камеру предприятия без проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.

2. Не обеспечен надлежащий ветеринарный контроль за ведением учетно-отчетной документации. В Журнале ветсанэкспертизы мяса и субпродуктов в цехе первичной переработки скота записи вносятся не разборчиво. Внесенные сведения не соответствуют установленной форме журнала.

3. Отсутствует надлежащий ветеринарный контроль за производством пищевой продукции, в т.ч. экспортируемой в Российскую Федерацию - жир сырец, полученный в процессе нутровки туш, поступает в жировой цех для переработки до окончания проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш в полном объеме.

4. Отсутствует надлежащий контроль за процессом производства продуктов уоя - в процессе распиловки туш нарушается целостность спинного мозга.

5. На предприятии не разработана надлежащим образом и не внедрена система менеджмента безопасности, основанная на принципах ХАССП.

6. Разработанная процедура прослеживаемости на предприятии не достаточно прозрачная, что не обеспечивает прослеживаемость движения сырья и компонентов на всех этапах производства пищевой продукции.

Так, например, согласно записям представленного «Рецептурного журнала» для изготовления консервов мясных «Говядина по-белорусски» дата производства 02.05.2017 использовалась говядина трех категорий, полученная в результате убоя скота 20.04.2017, поступившего из трех хозяйств Минской области: №№ 3, 10 и 81.

В соответствии с представленным «Реестром подачи скота на убой МЖУ» 20.04.2017 направлено на убой КРС из хозяйств: №3 (партия №686) ферма - 5 голов; №10 (партия №676) ферма - 3 головы; №81 (партия №682) – ферма - 5 голов.

Однако, согласно записям «Журнала ветсанэкспертизы мяса и субпродуктов в цехе первичной переработки скота» 20.04.2017 убой КРС из двух указанных хозяйств не осуществлялся.

Таким образом, имеющаяся на предприятии процедура прослеживаемости не позволяет установить из какого сырья выработана партия готовой продукции.

7. Отмечено, что имеющаяся на предприятии процедура экспорта пищевой продукции не исключает возможности внесения недостоверной информации в ветеринарные сертификаты при их оформлении.

В соответствии с приказом от 03.01.2017 №01 «О закреплении ветспециалистов за проведением отгрузки мясной продукции из мясоперерабатывающих предприятий» обязанности по досмотру отгружаемой на экспорт партии и оформлению ветеринарного сертификата возложены на разных ветеринарных специалистов ГУ «Столбцовская районная ветеринарная станция».

Нарушения, выявляемые в пунктах предварительных уведомлений (ППУ) свидетельствует о недостаточной эффективности имеющейся процедуры экспорта.

Так, например, 10.01.2017 при проведении ветеринарного контроля в ППУ установлено, что указанные в ветеринарном сертификате от 10.01.2017 ВУ № 05-00448829 (дата убоя 09.01.2017г., дата окончания технологического процесса 10.01.2017г.) не соответствуют датам убоя и окончания технологического процесса, указанных в удостоверении качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов от 10.01.2017г. №6 (дата убоя 06.01.2017г., дата окончания технологического процесса 09.01.2017г.).

8. Отмечено, что испытания на остаточное количество антибиотиков в консервах мясных проводятся в РУП Научно-Практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию, государственной лаборатории методами МВИ МН 4652-2013, МВИ.МН 3951-2014, МВИ.МН 2436-2013, не включенными в перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

Однако, в качестве основания подтверждения соответствия продукции при ветеринарной сертификации, используются, в том числе результаты испытаний полученные в указанных Учреждениях, что не гарантирует соответствие продукции требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

9. Отмечен ненадлежащий контроль со стороны предприятия за процессом производства пищевой продукции.

Так, в нарушение установленных требований (не реже чем через 1 час работы) санитарная обработка дисковой пилы, используемой в процессе распиловки туш, производится каждые 4 часа, что подтверждается Инструкцией по мойке и обработке дисковой пилы, утвержденной директором предприятия 05.01.2017 г. Отмечен формальный подход со стороны государственной ветеринарной службы, при осуществлении мониторинговых обследований, проводимых как проверочные мероприятия по контролю за соблюдением предприятием требований законодательства.

В ходе анализа представленных актов обследований ГУ Столбцовская райветстанция установлено, что в результате проведенных мероприятий государственной ветеринарной службой выявлены нарушения в основном санитарного состояния территории и производственных цехов.

Однако в ходе инспекции установлены нарушения порядка поступления животных на убой, проведения ВСЭ мяса, ведения учетно-отчетной документации и др.

10. В ходе анализа представленных производственной лабораторией рабочих журналов установлено, что в «Журнале приема материала для исследования» не фиксируется время поступления проб, в «Журнале микробиологических исследований» не указывается время посева и пересева материала, что не позволяет установить соблюдение методик исследований.

11. Отсутствует должный ветеринарный контроль за процессами убоя и разделки туш. На этапах шкурорезки и нутровки отмечены факты контаминации пищевой продукции.

На тушах говядины, находящихся на хранении в холодильной камере установлено наличие остатков шкуры.

12. В ходе инспекции установлено, что в низкотемпературной камере №5 осуществлялось хранение пищевой продукции в транспортной таре с маркировочной этикеткой наклеенной таким образом, что при вскрытии упаковки не нарушается её целостность.

Кроме того, маркировочная этикетка на потребительской упаковке отсутствует.

9. предприятие

1. Не обеспечен надлежащий ветеринарный контроль за поступлением мяса сырья и его санитарным состоянием - на момент инспекции в

производственном цехе осуществлялась обвалка говядины на кости неудовлетворительного санитарного состояния.

Кроме того, осуществлялась разделка говядины, владельцем которой не является inspected предприятие.

В соответствии с предоставленным ветеринарным свидетельством от 28.04.2017 №1282585 формы №2 мясо говядина находившееся в цехе обвалки, выработано организацией 27.04.2017 года и направляется на предприятие Минской обл., Столбцовский р-н.

В строке «Продукция подвергнута дополнительным лабораторным исследованиям» указано, что мясо говядина 28.12.2016 г. было исследовано на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы (протокол испытаний №12328-2016).

Указанное свидетельствует о надлежащем ветеринарном контроле за поступлением мясного сырья на предприятие.

2. Установлены факты переработки мясного сырья с истекшим сроком годности.

Согласно ветеринарному свидетельству формы №2 от 20.03.2017 г. №3134551 на предприятие поступило 102 кг говядины охлажденной в четвертинах производства предприятия Минской области.

В соответствии с удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов от 20.03.2017 №1886 указанная продукция годна до 20.03.2017 г.

Однако, согласно предоставленным документам, указанное сырье было заморожено 20.03.2017 г., а 30.03.2017 г. дефростировано и реализовано предприятием в Могилевской области, г. Бобруйск, как охлажденное мясо в вакуумной упаковке.

Кроме того, согласно ветеринарному свидетельству формы №2 от 26.04.2017 г. №3134067 на предприятие поступило 16052 кг говядины охлажденной в четвертинах производства предприятия Минской области

В соответствии с удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов от 26.04.2017 №4763 указанная продукция годна до 27.04.2017 г.

Однако, она была направлена на производство 01.05.2017 г., что подтверждается товарной накладной на внутреннее перемещение сырья.

3. На предприятии не разработана надлежащим образом и не внедрена система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах ХАССП.

4. Процедура прослеживаемости на предприятии не достаточно прозрачна и не позволяет установить компонентный состав пищевой продукции на всех этапах ее производства.

Согласно корешкам ветеринарных сертификатов от 03.02.2017 № 00477631 и 00477630 в РФ было отгружено соответственно: отруб на кости говяжий общим весом 3630,7 кг и полуфабрикат мясной натуральный общим весом 2408,761 кг.

Документы, подтверждающие из какого исходного сырья выработана указанная продукция, инспекции не представлены.

5. На предприятии не надлежащим образом осуществляется маркировка пищевой продукции, а именно: маркировочная этикетка не содержит информацию о сроке годности и условиях ее хранения.

Так, например, на момент инспекции в холодильной камере №3 осуществлялось хранение свинины замороженной, на маркировочной этикетке которой отсутствует информация об условиях хранения и сроке годности.

6. Отсутствует должный контроль со стороны государственной ветеринарной службы и предприятия за хранением пищевой продукции в процессе её производства.

В цехе обвалки открытые емкости с дезинфицирующим раствором находились в непосредственной близости от пищевой продукции, что не исключает возможность попадания дезраствора в пищевое сырье

7. Предприятием ненадлежащим образом осуществляется дезинфекция низкотемпературных камер.

В ходе инспекции установлено, что на предприятии используются 7 низкотемпературных камер, что подтверждается представленной план-схемой.

Однако, согласно предоставленным документам («Журнал регистрации оттайки и профилактической дезинфекции холодильных камер и инвентаря»), дезинфекции подвергаются лишь 5 камер.

Отмечено, что имеющаяся на предприятии процедура экспорта пищевой продукции не исключает возможность внесения недостоверной информации в ветеринарные сертификаты при их оформлении.

Так, согласно предоставленным актам ветеринарно-санитарного осмотра при погрузке парий продукции, отправляемой на экспорт, присутствует специалист ГУ «Столбцовская райветстанция».

Оформление ветеринарных сертификатов на указанную продукцию осуществляет другой специалист указанного учреждения не присутствующий при отгрузке.

Нарушения, выявляемые в ППУ, свидетельствует о недостаточной эффективности имеющейся процедуры экспорта.

Так, например, 15.10.2016 при проведении ветеринарного контроля установлено, что в ветеринарном сертификате номер автотранспортного средства указан не полностью: отсутствует номер тягача; кроме того дата выработки на маркировочной этикетке не соответствует дате выработки, указанной в ветеринарном сертификате и удостоверении качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов №159 от 14.10.2016; а также маркировочная этикетка на упаковке нанесена таким образом, что при вскрытии упаковки не нарушается целостность маркировочной этикетки

В ходе анализа представленных актов обследований ГУ Столбцовская райветстанция установлено, что в результате проведенных мероприятий

государственной ветеринарной службой выявлены нарушения в основном санитарного состояния территории и производственных цехов.

Однако в ходе инспекции установлены нарушения порядка поступления мяса сырья на предприятие, его хранения и переработки и др.

10. предприятие

1. Для производства рыбной продукции, направляемой в Российскую Федерацию, используется сырье, запрещенное к ввозу на ее территорию.

Так, например, согласно представленной информации из норвежского предприятия, на которое введены ограничения на поставку в Российскую Федерацию и возможен экспорт только в Республику Беларусь при условии выполнения «специальных требований» на предприятие с 28.06.2016 по 14.04.2017 поступило 39 партий лососевого сырья (в период с 28.06.2016 по 14.04.2017 г. всего 761,636 тонн лососевого сырья, а именно: в 2016 году 277,05 тонн, в 2017 году 484,585 тонн. С предприятия отправлено на территорию России всего 758,736 тонн лососевой продукции, а именно в 2016 году 273,236 тонн, в 2017 году 485,5 тонн).

В соответствии с указанием Россельхознадзора от 03.06.2016 №ФС-НВ-7/9953 под «специальными требованиями» понимается: «экспорт продукции может осуществляться только на территорию Республики Беларусь при обязательном проведении лабораторного мониторинга указанной продукции при её ввозе и обеспечении прослеживаемости её использования».

Документов, подтверждающих проведение лабораторного мониторинга, в ходе инспекции не представлено.

2. На предприятии не разработана и не внедрена система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах ХАССП.

3. На предприятии ненадлежащим образом осуществляется выбор последовательности и поточности технологических операций при производстве пищевой продукции с целью исключения загрязнения сырья и готовой продукции.

Так, в ходе проведения инспекции установлено, что при входе в цех посола не исключена возможность пересечения путей сырья и готовой продукции.

4. Отсутствует должный контроль со стороны предприятия за производством пищевой продукции.

Так согласно технологической инструкции № 07 по производству сельди соленой к ГОСТ 815-2004 рыба в процессе посола должна быть погружена решетками под зеркало тузлука на глубину 5-6 см. На момент инспекции в посолочном отделении осуществлялся технологический процесс с нарушением установленных требований.

11. предприятие

1. Отсутствует должный контроль со стороны предприятия и государственной ветеринарной службы за хранением и движением лекарственных препаратов в ветеринарной аптеке предприятия.

Так, например, на момент инспекции согласно записям «Книги складского учета материалов в ветеринарной аптеке числится:

- «Флорикол» 780л, фактически находится на хранении 785л;
- «Неомицин» 59,4 кг, фактически хранится на складе 60,5 кг.

Кроме того, установлен факт хранения лекарственного препарата с нарушением условий установленных производителем.

Так, согласно информации на упаковке лекарственного препарата «Соламокс», хранящегося в ветеринарной аптеке, препарат необходимо хранить в закрытой упаковке при относительной влажности не выше 60 %.

Однако, в соответствии с «Журналом контроля микроклимата на складе ветеринарной аптеки», влажность окружающего воздуха, при которой хранится препарат, составляет от 60 % и выше.

Кроме того, на момент проведения инспекции указанный препарат хранился во вскрытой упаковке.

2. Отмечено, что испытания на остаточное количество антибиотиков в полуфабрикатах из мяса птицы проводятся в РУП Научно-Практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию, государственной лабораторией МВИ.МН 4230-2015, МВИ.МН 3951-2015, не включенными в перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

3. Государственной ветеринарной службой не применяется риск-ориентированный подход при исследовании пищевого сырья на остаточные количества антибиотиков.

Так, согласно «Книги складского учета материалов для лечения птицы применяются лекарственные препараты, в состав которых входят следующие антибиотики: флорфеникол, спектиномицин, левофлоксацин, сульфадиазин.

Однако, в соответствии с представленным «Графиком доставки проб согласно Плану проведения государственного ветеринарного мониторинга продукции животного происхождения по показателям безопасности» в рамках государственного лабораторного контроля проводятся исследования только на антибиотики тетрациклиновой группы, по программе производственного контроля предприятия предусмотрено исследование мяса птицы на антибиотики хлорамфеникол (левомицетин), тетрациклиновая группа и бацитрацин.

Таким образом, действующая система контроля за остаточным содержанием лекарственных препаратов в мясе птицы не является эффективной и может привести к выпуску небезопасной продукции.

12. предприятие

1. Не обеспечен надлежащий контроль за оборотом и использованием внутрицеховой тары в ходе производственного процесса.

Так, в цехе разделки птицы установлено использование внутрицеховой тары с полиэтиленовыми пакетами, неудовлетворительного санитарного состояния, а именно с остатками биологических загрязнений

2. Отмечен ненадлежащий контроль со стороны государственной ветеринарной службы и предприятия за перемещением мясного сырья в производственном помещении.

Так, на момент инспекции в цехе разделки и фасовки мяса птицы осуществлялось хранение мясного сырья, в количестве около 20 кг, неизвестного происхождения.

3. Отмечен ненадлежащий контроль со стороны государственной ветеринарной службы и предприятия за хранением пищевой продукции. На момент инспекции в камере шоковой заморозки №2 и низкотемпературной камере №5 хранение пищевого сырья осуществлялось в штабелях вплотную друг к другу, что препятствует свободному доступу к продукции.

4. Государственной ветеринарной службой не применяется риск-ориентированный подход при исследовании пищевого сырья на остаточные количества антибиотиков.

Так, согласно представленного «Перечня ветеринарных препаратов, используемых для лечебно-профилактических мероприятий для лечения птицы применяются лекарственные препараты, в состав которых входят следующие антибиотики: флорфеникол, спектиномицин, левофлоксацин, сульфадиазин.

Однако, согласно представленной «Схеме лабораторного контроля готовой продукции и санитарно-бактериологические исследования на производственных участках цеха убоя и переработки птицы, бройлерного производства, согласованной главным ветеринарным врачом Могилевского района и программе производственного контроля предприятия предусмотрено исследование мяса птицы только на антибиотики хлорамфеникол (левомицетин), тетрациклиновая группа и бацитрацин.

В отчете по выполнению схем производственного лабораторного контроля за качеством сырья и готовой продукции за 2016 год указано, что проводились исследования по определению остаточных количеств ветеринарных препаратов, в перечень которых не входят вышеуказанные использованные на предприятии антибиотики.

Таким образом, действующая система контроля за остаточным содержанием лекарственных препаратов в мясе птицы не является эффективной и может привести к выпуску небезопасной продукции. Предприятием ненадлежащим образом осуществляется контроль за хранением реактивов и приготовлением питательных сред для проведения лабораторных исследований.

Так, в микробиологическом отделе производственной лаборатории установлено хранение реактивов: раствор Люголя, генциан виолет, фуксин основной карболовый. В соответствии с информацией на этикетках, условия хранения указанных реактивов составляет от 2 до 25 градусов Цельсия.

В «Журнале регистрации контроля микроклимата в лаборатории микробиологических исследований» предусмотрена регистрация температуры окружающего воздуха ежедневно в 8:00 и в 13:00.

Однако, на момент проведения инспекции (13:45) регистрация температуры воздуха в указанном помещении в 13:00 отсутствовала.

В «холодильнике для хранения сухих питательных сред» осуществлялось хранение питательных сред: Гисса с сахарозой, Кесслера, тетраонатная среда Мюллера-Кауфмана, хранение которых, согласно маркировке, осуществляется при относительной влажности воздуха не более 60%. Режимы влажности воздуха не контролируются.

В «холодильной камере для хранения готовых питательных сред» в пробирках по 9 мл находилась питательная среда Кесслера, которая применяется для обнаружения бактерий группы кишечной палочки, с датой приготовления 06.05.2017.

Однако, в карточке приготовления указанной питательной среды информация о её приготовлении 06.05.2017 отсутствует.

Указанные нарушения ставят под сомнение качество и достоверность проводимых в производственной лаборатории исследований.

5. Система государственного и производственного лабораторного контроля продукции предприятия не позволяет обеспечить контроль по содержанию остаточных количеств антибиотиков в соответствии с нормами ТР ТС 021-2011 «О безопасности пищевой продукции».

Так, согласно представленной «Схеме лабораторного контроля готовой продукции и санитарно-бактериологические исследования на производственных участках цеха убоя и переработки птицы, бройлерного производства для лабораторных исследований на антибиотики применяются методы контроля МВИ.МН2436-2015; МВИ.МН4652-2013; МВИ.МН3830-2015, не внесенные в «Список методов, применяемых для целей оценки соответствия продукции санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям, установленным техническими регламентами таможенного Союза и едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору».

13. предприятие

1. Отмечен ненадлежащий контроль со стороны предприятия и государственной ветеринарной службы за безопасностью, поступающего из хозяйств, молока сырья.

Так, например, согласно ветеринарной справке формы №4а от 01.05.2017 №0084909 и товарно-транспортных накладных от 10.05.2017 №

0125744 и №0125745 на предприятие поступило 4450 кг молока сырья с фермы.

В ходе выезда в указанное хозяйство проведен анализ «Журнала регистрации больных животных фермы, в результате которого установлен факт сбора молока сырья от больных животных, подвергающихся лечению антибиотиком «Прималакт» (Primalactum), в общую емкость, для последующей сдачи на инспектируемое предприятие.

2. Отмечен ненадлежащий контроль со стороны государственной ветеринарной службы за безопасностью молока, поступающего из хозяйств, в сырье которых было обнаружено остаточное количество антибиотиков.

Так, согласно записям «Журнала регистрации возврата сдатчикам (поставщикам) молока», за 2016 год по различным причинам хозяйствам-поставщикам было возвращено более 20 тонн молока сырья, по причине наличия ингибирующих веществ, включая антибиотики.

За 1 квартал 2017 года забраковано и возвращено более 5 тонн молока сырья, по наличию остаточного количества антибиотиков.

Однако документы, подтверждающие постановку животноводческих хозяйств, допустивших загрязнение молока сырья, на усиленный лабораторный контроль в 2016 и истекшем периоде 2017 года государственной ветеринарной службой в ходе инспекции не представлено.

3. Государственной ветеринарной службой не применяется риск-ориентированный подход при исследовании молока сырья на остаточные количества антибиотиков.

Так, согласно представленным документам (Список применяемых на ферме ветпрепаратов, Журнал регистрации больных животных фермы) для лечения животных применяются антибиотики групп цефалоспорины (цефотаксим) и аминогликозиды (неомицин).

Однако, в область применения используемых методик по качественному экспресс определению остаточных количеств В-лактамовых и тетрациклиновых антибиотиков в молоке с использованием тест-наборов «Garant»/«Garant ultra» не входят антибиотики цефотаксим и неомицин.

Документы, подтверждающие проведение исследований молока сырья на указанные лекарственные препараты в сторонних лабораториях не представлены.

Таким образом, действующая система контроля за остаточным содержанием лекарственных препаратов в молоке сырье не является эффективной и может привести к выпуску небезопасной продукции.

4. Отмечен ненадлежащий контроль со стороны контролирующих государственных органов за деятельностью производственной лаборатории, аккредитованной в национальной системе аккредитации.

В ходе инспекции установлено проведение производственной лабораторией испытаний готовой продукции (масло сладкосливочное весовое) в отношении которой технологический процесс, на момент отбора проб, не был завершен.

Так, согласно «Журнала регистрации проб» 09.05.2017 года был произведен отбор образцов указанной продукции (регистрационный № 708-711) дата изготовления которой 10.05.2017.

5. Отсутствует надлежащий контроль со стороны предприятия за соблюдением технологического процесса производства молочной продукции.

Так, в «Журнале учета масла» не фиксируется время поступления масла сливочного в «камеру предварительного охлаждения» и последующего перемещения в «камеру хранения», а также отсутствует информация о контроле температуры самого продукта.

Указанное не позволяет установить соблюдение технологии производственного процесса

6. Производственной лабораторией не осуществляется надлежащий контроль за качеством используемых тест-систем на экспресс-определение остаточных количеств антибиотиков.

Так, согласно «Журнала учета и расходования тест систем предприятия» 11.04.2017г. На предприятие поступила тест система по определению остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы, бета-лактамов, стрептомицина и хлорамфеникола (№ партии BTCS 2016 0092DH).

В период с 14.04.2017 г. по 24.04.2017 г данная тест система была использована для проведения 96 исследований молока сырья.

Однако, 24.04.2017 г. согласно «Журнала регистрации результатов анализов молока на антибиотики» в ходе внутрилабораторного контроля на пригодность установлено, что указанная тест система не дает достоверных результатов по определению стрептомицина, так как результат по положительной пробе был указан как «не обнаружено».

Указанное ставит под сомнение результаты входного контроля молоко-сырья на остаточное количество антибиотиков.

7. В помещениях производственной лаборатории предприятия не осуществляется надлежащий контроль за температурой и влажностью при проведении исследований на микробиологические показатели безопасности.

В производственной лаборатории осуществляется контроль за параметрами микроклимата, результаты регистрируются в «Журнале регистрации микроклимата в помещениях лаборатории».

Формой журнала предусмотрен контроль температуры и влажности 3 раза в день, в 8-00, в 12-00 и в 16-00.

Однако 06.01.2017 в «Журнале микробиологического контроля качества продукции», выпускаемой на молочном комбинате (сыворожка концентрированная) отмечен факт проведения микробиологических исследований в 22-30, но в это время контроль температуры и влажности не производился.

Что ставит под сомнение результаты проводимых микробиологических исследований.

4. Выводы и предложения

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

Указанные нарушения свидетельствуют о необходимости дальнейшего усиления контроля со стороны ветеринарной службы Республики Беларусь по обеспечению гарантий выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС.

2. Ветеринарной службе Республики Беларусь необходимо полноценно использовать существующую электронную систему Аргус и организовать работу в системе Меркурий для обеспечения прослеживаемости при ввозе продукции в Республику Беларусь, перемещении по Республике и вывозе продукции с территории страны, приняв меры, направленные на недопущение поступления в Республику и вывоза из Республики продукции, не соответствующей требованиям ЕАЭС.

3. Уполномоченному органу Республики Беларусь необходимо усилить контроль за перемещением сырья и готовой продукции по территории страны и обеспечить выполнение, как внутреннего законодательства Белоруссии, так и законодательства Евразийского экономического союза, исключив случаи непрямых поставок сырья на предприятия, используемого в дальнейшем для производства продукции, предназначенной для поставок в Российскую Федерацию.

4. Госветслужбе Белоруссии необходимо провести работу по недопущению ввоза в ЕАЭС продукции с предприятий третьих стран, не внесенных в Реестр предприятий третьих стран, а также недопущению поставок из Белоруссии в другие государства-члена ЕАЭС, в том числе Россию, продукции с предприятий Республики Беларусь, не внесенных в Реестр предприятий Таможенного союза, или ввоз продукции с которых ограничен.

5. В случае выявления в продукции предприятий третьих стран нарушений требований законодательства ЕАЭС, госветслужбе Белоруссии необходимо руководствоваться Положением о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденным Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2014 года № 94 и соответствующим образом изменять статус предприятий в Реестре предприятий третьих стран.

6. Уполномоченному органу необходимо проводить более тщательные проверки предприятий по производству продукции животного происхождения и их сырьевых баз (ферм-поставщиков) на предмет выполнения требований и норм ЕАЭС, а также устранения нарушений, выявленных специалистами Россельхознадзора в ходе настоящей инспекции, для дальнейшего предоставления достоверных гарантий.

7. Уполномоченному органу необходимо разработать чёткий порядок проведения расследований по фактам обнаружения небезопасной продукции в ходе мониторинговых лабораторных исследований при ввозе продукции белорусских предприятий в Российскую Федерацию, а также при возвратах продукции.

8. Госветслужбе Белоруссии необходимо провести проверку всех предприятий Белоруссии, внесенных в Реестр организаций и лиц, осуществляющих производство, переработку и (или) хранение подконтрольных товаров, перемещаемых с территории одного государства-члена ТС на территорию другого государства-члена ТС, оставив в Реестре только те предприятия, которые соответствуют требованиям ЕАЭС. О результатах проведенной работы информировать Россельхознадзор.

5. Принятые решения

На основании результатов анализа информации, полученной в ходе инспекции и последующей работы, были приняты следующие решения:

1. Сохранено право поставок в Россию продукции 3 предприятий
2. С «24» мая 2017 года введены временные ограничения на поставку в Россию продукции 2 предприятий
3. Сохранены ранее введенные временные ограничения на ввоз в Россию 3 предприятий.
4. С «22» мая 2017 года отменены ранее введенные временные ограничения на ввоз продукции, за исключением сухого молока, сухой молочной сыворотки, сыра, масла, с 2 предприятий и за исключением сухого молока, сухой молочной сыворотки и сыра 2 предприятий.
5. С «22» мая 2017 года введен режим усиленного лабораторного контроля продукции 9 белорусских предприятий поставки продукции с которых в настоящее время разрешены.

При этом ветеринарной службе Республики Беларусь необходимо представить документальное подтверждение об устранении всех нарушений, выявленных на предприятиях, в том числе системных, а также соблюсти условия, изложенные в 4 разделе предварительного отчета.