

РЭСПУБЛІКА БЕЛАРУСЬ

МІНІСТЭРСТВА  
СЕЛЬСКОЙ ГАСПАДАРКІ  
І ХАРЧАВАННЯ

**(МІНСЕЛЬГАСХАРЧ)**

**ПАСТАНОВА**

РЕСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ

МИНИСТЕРСТВО  
СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ

**(МИНСЕЛЬХОЗПРОД)**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**



12.10.2005 № 59

г. Мінск

г. Минск

Об утверждении Ветеринарных правил проведения государственного ветеринарно-санитарного надзора за соблюдением ветеринарно-санитарных норм и правил при производстве, переработке, хранении, транспортировке и реализации продукции животного происхождения в Республике Беларусь

В соответствии с Законом Республики Беларусь от 2 декабря 1994 года «О ветеринарном деле» и на основании Постановления Совета Министров Республики Беларусь от 31 октября 2001 года № 1590 «Об утверждении Положения о Министерстве сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2001, № 106, 5/9344; 2002, № 20, 5/9922; 2002, № 34, 5/10127; 2003, № 83, 5/12806; 2003, № 142, 5/13524; 2004, № 137, 5/14722) Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республике Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемые Ветеринарные правила проведения государственного ветеринарно-санитарного надзора за соблюдением ветеринарно-санитарных норм и правил при производстве, переработке, хранении, транспортировке и реализации продукции животного происхождения в Республике Беларусь.

2. Контроль, за исполнением настоящего постановления возложить на Главное управление ветеринарии с Государственной ветеринарной и Государственной продовольственной инспекциями (Аксенов А.М.).

Министр

Л.В. Русак

Постановление представляет Главное управление ветеринарии с Государственной ветеринарной и Государственной продовольственной инспекциями.

Начальник Главного управления  
ветеринарии с Государственной  
ветеринарной и Государственной  
продовольственной инспекциями

А.М. Аксенов

Визы:

Заместитель Министра

Н.А. Попков

Начальник юридического управления  
с арбитражем

И.В. Малкина

УТВЕРЖДЕНО  
Постановление Министерства сельского  
хозяйства и продовольствия  
Республики Беларусь.  
«12» октября 2005 г. № 59

**ВЕТЕРИНАРНЫЕ ПРАВИЛА**  
**проведения государственного ветеринарного надзора**  
**за соблюдением ветеринарно-санитарных норм и правил при**  
**производстве, переработке, хранении, транспортировке и реализации**  
**продукции животного происхождения в Республике Беларусь**

**Глава 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Настоящие Ветеринарные правила (далее правила) разработаны в соответствии с Законом Республики Беларусь от 2 декабря 1994 г. «О ветеринарном деле» (Ведомости Верховного Совета Республики Беларусь, 1995, № 4, 2/461), Законом Республики Беларусь от 29 июня 2003 года «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2003, № 79, 2/966; 2004, № 111, 2/1051), во исполнение положений Ветеринарного устава Республики Беларусь, утвержденного постановлением Кабинета Министров Республики Беларусь от 30 августа 1995 г. № 475 (Собрание указов Президента и постановлений Кабинета Министров Республики Беларусь, 1995, № 25, ст. 624; Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2003, № 46, 5/12307), Постановления Совета Министров Республики Беларусь от 15 декабря 2003 года № 1628 «О совершенствовании системы контроля за содержанием вредных веществ в живых животных и продукции животного происхождения» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2003, № 142, 5/13524); Постановления Совета Министров Республики Беларусь от 31 октября 2001 года № 1590 «Об утверждении Положения о Министерстве сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2001, № 106, 5/9344; 2002, № 20, 5/9922; 2002, № 34, 5/10127; 2003, № 83, 5/12806; 2003, № 142, 5/13524; 2004, № 137, 5/14722), согласно требованиям Директив Совета Европейского Союза 96/23/ЕС от 29 апреля 1996 года «По мерам контроля за содержанием некоторых веществ и остатков вредных веществ в живых животных и продуктах животного происхождения», 89/397/ЕС от 14 июня 1989 г. «Об официальном контроле пищевых продуктов» и от 18 декабря 1997 г. 97/78/ЕС «Принципы организации ветеринарных проверок при ввозе продуктов на территорию Сообщества из третьих стран», «Санитарного кодекса наземных животных» (2004 г. Международное Эпизоотическое Бюро), «Общие рекомендации для компетентных органов по процедурам, которыми надлежит руководствоваться при импорте живых животных и продуктов животного

происхождения в Европейский Союз», Генеральной дирекции Европейской комиссии по охране здоровья и защите потребителей от 1 октября 2003 года

2. Целью государственного ветеринарного надзора является обеспечение соблюдения органами государственной власти и управления, организациями, учреждениями, должностными лицами и гражданами ветеринарного законодательства Республики Беларусь.

3. Государственный ветеринарный надзор за соблюдением ветеринарно-санитарных норм и правил при производстве, переработке, хранении, транспортировке и реализации продуктов животного происхождения представляет собой систему мероприятий по анализу и контролю за:

соблюдением, организациями, учреждениями, другими юридическими и физическими лицами, ветеринарно-санитарных правил при содержании, заготовке и убойе животных и птицы, заготовке, хранении и переработке мяса, молока, яиц, шерсти, кож, пушнины и других продуктов животного происхождения;

обеспечением ветеринарно-санитарного состояния организаций, учреждений, других юридических и физических лиц, осуществляющими заготовку, переработку, хранение, транспортировку и реализацию продуктов животного происхождения;

проведением независимой ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, яиц, кожевенно-мехового сырья, продуктов рыбоводства и пчеловодства, других продуктов животного происхождения на поднадзорных объектах при производстве, переработке и хранению, а также на рынках и в других аналогичных местах, где разрешена торговля указанной продукцией;

ветеринарно-санитарным качеством пищевых продуктов животного происхождения и продовольственного сырья животного происхождения, предназначенных для питания и переработки.

4. Государственный ветеринарный надзор осуществляется главными государственными ветеринарными инспекторами, их заместителями, а также ветеринарными инспекторами государственных ветеринарных служб путем проведения контроля за соблюдением норм и нормативов ветеринарно-санитарных правил, действующих в Республике Беларусь, ветеринарно-санитарного состояния поднадзорных объектов, а также ветеринарно-санитарного качества пищевых продуктов и продовольственного сырья животного происхождения, предназначенных для питания и переработки. Государственные ветеринарные инспекторы, уполномоченные на проведение ветеринарного надзора, независимы в своей деятельности и осуществляют её в соответствии с законодательством, действующим в Республике Беларусь.

5. При проведении ветеринарно-санитарного контроля государственные ветеринарные инспекторы в пределах имеющихся прав обязаны принимать надлежащие меры по пресечению и предупреждению нарушений ветеринарно-санитарных норм, правил и обеспечению ветеринарно-санитарного качества продуктов и сырья животного происхождения.

## **Глава 2. Объекты государственного ветеринарного надзора**

6. К объектам государственного ветеринарного надзора относятся организации, учреждения, другие юридические и физические лица, осуществляющие содержание, заготовку, транспортировку и убой животных, заготовку, хранение, переработку и транспортировку мяса, молока, яиц, шерсти, кож, пушнины и других продуктов животного происхождения, а также рынки и иные аналогичные места, где разрешается торговать животными, и продуктами животного происхождения.

7. Органы государственного ветеринарного надзора ведут учет поднадзорных объектов в порядке, определяемом действующим законодательством Республики Беларусь.

## **Глава 3. Порядок осуществления государственного ветеринарного надзора**

8. Государственный ветеринарный надзор в Республике Беларусь осуществляется следующими органами государственного управления и государственными организациями:

Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией Министерства сельского хозяйства и продовольствия;

Государственным учреждением «Белорусское управление государственного ветеринарного надзора на государственной границе и транспорте»;

управлениями (отделами) ветеринарии комитетов по сельскому хозяйству и продовольствию облисполкомов;

Государственными учреждениями - районные (городские) ветеринарные станции;

9. Инспекторскому контролю подлежит деятельность поднадзорных объектов:

9.1. При производстве, хранении и отгрузке животных, продовольственного сырья и пищевых в процессе содержания и разведения животных, птиц, рыб и пчёл:

ветеринарно-санитарное состояние ферм, птицефабрик, пастбищ, сенокосных и медоносных угодий на наличие инфекционных и инвазионных заболеваний, загрязнение почвы, воды и растений токсичными элементами, пестицидами и другими вредными веществами;

наличие ветеринарных объектов (ветеринарно-санитарный пропускник, карантинное помещение, изолятор, стационар, ветеринарный пункт и др. в зависимости от вида животных, производимой продукции и т.д.);

проведение противоэпизоотических, лечебно-профилактических, диагностических и других специальных ветеринарных мероприятий;

наличие ветеринарных сопроводительных документов на корма и кормовые добавки (ветеринарных свидетельств, сертификатов);

проведение лабораторных исследований качества и безопасности кормов, кормовых добавок при поступлении на фермы сельскохозяйственных организаций и птицефабрик и при хранении;

качество и безопасность препаратов, применяемых в ветеринарии, наличие на них сертификатов соответствия;

состояние здоровья животных, птиц, рыб, пчёл, (далее — животных) путём проведения регулярных клинических обследований и лабораторных диагностических исследований;

санитарное состояние оборудования и инвентаря для получения на фермах сельскохозяйственных организаций и птицефабрик продовольственного сырья и пищевых продуктов;

проведение на территориях ферм сельскохозяйственных организаций и птицефабрик дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

соблюдение установленных сроков использования продукции животного происхождения после применения для животных ветеринарных препаратов и кормовых добавок с терапевтическим или стимулирующим воздействием;

использование или утилизация продукции, полученной от больных животных;

использование на кормовые, технические или иные цели продукции, полученной в период вакцинации, лечения или стимуляции животных;

наличие и правильность ведения установленной ветеринарной документации;

состояние транспортных средств и тары, в которые производится отгрузка животных, птицы, продовольственного сырья и пищевых продуктов;

соблюдение ветеринарно-санитарных требований при хранении продовольственного сырья и пищевых продуктов, полученных на фермах сельскохозяйственных организаций и птицефабрик;

оформление ветеринарных сопроводительных документов на перевозку животных и птицы продовольственного сырья и пищевых продуктов.

## 9.2. При убое животных, птицы и переработке мяса:

ветеринарные объекты этих предприятий (место предубойного осмотра, карантинное помещение, изолятор, место убоя и др. в зависимости от вида животных, производимой продукции и т.д.).

состояние дезинфекционных барьеров и пропускников, через которые производится ввоз и выгрузка животных и птицы;

состояние транспортных средств и клеток, из которых производится выгрузка животных и птицы;

правильность оформления ветеринарных сопроводительных документов и соответствие указанным в них видам и количеству животных, поступивших на убойный пункт;

постановка животных на карантин в случаях, предусмотренных

ветеринарным законодательством;

проведение предубойного осмотра поступивших животных и птицы;

выдача заключения и направление животных и птицы на убой или по ветеринарно-санитарным показателям — на санитарную бойню;

обеззараживание территории, дезинфекция помещений, оборудования и транспортных средств, а также дезинсекции и дератизации;

последующая ветеринарно-санитарная экспертиза:

проведение дополнительных исследований продукции при показаниях (гистологических, бактериологических, паразитологических и др.);

клеймение мяса по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы;

выдача заключения о видах дальнейшей переработки или реализации полученной продукции для пищевых целей;

соблюдение технологических параметров на производстве и ветеринарно-санитарного состояния технологического оборудования;

соблюдение ветеринарно-санитарных требований при приёмке продукции в холодильные камеры;

санитарное состояние транспортных средств и тары, из которых производится выгрузка продовольственного сырья и пищевых продуктов;

соответствие поступивших на переработку мяса и (или) продукции животного происхождения ветеринарным сопроводительным документам;

условия переработки мяса в зависимости от его категорий;

оформление заключений и составление актов на забракованное мясо, мясопродукты и техническое сырьё;

утилизация или уничтожение трупов животных (птицы), ветеринарных конфискатов, забракованного мяса и других продуктов уоя;

ведение установленной ветеринарной документации;

санитарное состояние транспортных средств, на которые производится отгрузка продукции с предприятия;

выдачи ветеринарных сопроводительных документов установленного образца по результатам выполнения ветеринарно-санитарных правил и ветеринарно-санитарной оценки выпускаемой продукции;

личная гигиена работающего персонала;

за обеззараживанием и переработкой на пищевые цели мяса, полученного от больных и истощённых животных, от животных вынужденного уоя;

организацию и осуществление ведомственного контроля, в том числе лабораторного.

### 9.3. При переработке молока:

соответствие поступившей продукции ветеринарным сопроводительным документам, наличие пломб на ёмкостях;

соблюдение требований при мойке и дезинфекции транспортных средств, тары, ёмкости и другого инвентаря, используемых для перевозки молока и других молочных продуктов из ферм;

соблюдение требований за поступлением молока из стад животных,

неблагополучных по заразным болезням;

безопасность поступающего на переработку молока посредством эпизоотологического анализа;

исключение поставок молока для переработки без соблюдения сроков ожидания после проведённых плановых профилактических обработок дойных коров;

соблюдение ветеринарно-санитарных требований при хранении, проведении пастеризации и переработки молочного сырья;

соблюдение личной гигиены работающего персонала;

организацию и осуществление ведомственного контроля, в том числе и лабораторного;

проведение ветеринарно-санитарных мероприятий: дезинфекция, дезинсекция, дератизация;

порядок выдачи ветеринарных сопроводительных документов установленного образца по результатам выполнения ветеринарно-санитарных правил и ветеринарно-санитарной оценки выпускаемой с предприятия продукции;

соответствие объектов надзора установленным требованиям на возможность экспорта и выдача представления для присвоения экспортного ветеринарного номера.

#### 9.4. При производстве и отлове рыбы:

эпизоотическое и ветеринарно-санитарное состояние внутренних водоёмов; выполнение ветеринарно-санитарных мероприятий;

соответствие используемых орудий лова, инвентаря, мест хранения и средств транспортировки рыбопродукции установленным ветеринарно-санитарным требованиям;

соответствие партии выловленной рыбы и других гидробионтов ветеринарно-санитарным требованиям;

порядок отбора проб для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и лабораторных исследований;

порядок выдачи заключения о возможности использования продукции на пищевые цели, о направлении продукции на обеззараживание и утилизацию;

выполнение мероприятий по личной гигиене работающего персонала;

организацию и осуществление ведомственного контроля, в том числе лабораторного;

проведение ветеринарно-санитарных мероприятий дезинфекция, дезинсекция, дератизация.

#### 9.5. При переработке рыбы и морепродуктов:

соответствие поступающего сырья сопроводительным документам, удостоверяющим его происхождение, качество и безопасность;

соблюдение ветеринарно-санитарных правил при транспортировке, разгрузке, складировании и хранении поступающего сырья;

порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы (при показаниях - лабораторных исследований) поступающего на переработку сырья;



выполнение технологических процессов при переработке рыбопродукции в части её обезвреживания по паразитарным показателям;

проведение ветеринарно-санитарной оценки (ветсанэкспертизы) выработанной на предприятии продукции;

выдачу заключения на техническую переработку, утилизацию, производственных отходов и забракованной продукции;

порядок использования или утилизации производственных отходов и забракованной продукции в соответствии с выданным заключением;

порядок проведения дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря и транспортных средств, а также дезинфекции и дератизации;

состояние транспортных средств, на которые производится отгрузка продукции с предприятия;

порядок направления продукции на обеззараживание и утилизацию;

выполнение мероприятий по личной гигиене работающего персонала;

организацию и осуществление ведомственного контроля, в том числе лабораторного;

проведение ветеринарно-санитарных мероприятий дезинфекция, дезинсекция, дератизация;

порядок выдачи ветеринарных сопроводительных документов установленного образца по результатам выполнения ветеринарно-санитарных правил и ветеринарно-санитарной оценки продукции.

9.6. При проведении ветеринарно – санитарного инспекторского контроля на рынках определяют:

соответствие животных, продуктов животного происхождения ветеринарным сопроводительным документам, наличие и достоверность результатов ветеринарно-санитарной экспертизы;

оформление ветеринарных сопроводительных документов, наличие штампов, печатей, клейм госветнадзора;

происхождение продукции с учетом эпизоотическое состояние местности (хозяйства, фермы, водоёма, пчелопасеки), где она была получена;

ветеринарно-санитарное состояние рынка, продукции и лабораторный контроль;

оформление документов (ветеринарного свидетельства, ветеринарной справки), подтверждающих ветеринарно-санитарную безопасность продукции при её переадресовке на другие предприятия, территории в соответствии с Правилами выдачи ветеринарных документов на грузы, подконтрольные государственному ветеринарному надзору», утвержденными постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь 4 февраля 2004 г. № 7 (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2004, № 38, 8\12343);

выполнение мероприятий по личной гигиене работающего персонала;

выполнение ветеринарно-санитарных требований при приемке, хранению и реализации пищевых продуктов животного происхождения;

выполнение предписаний о направлении подконтрольной государственному ветеринарному надзору продукции на переработку, в корм животным или утилизацию;

проведение ветеринарно-санитарных мероприятий: дезинфекция, дезинсекция, дератизация.

9.7 На всех без исключения поднадзорных объектах производится обязательный ветеринарно-санитарный контроль качества воды (льда), холодильного оборудования, состояния профилактической работы по борьбе с грызунами, а также контроль за содержанием вредных веществ и их остатков в живых животных и продуктах пищевых животного происхождения при экспорте в страны Европейского Союза. При установлении несоответствий, связанных с качеством воды (льда), состоянием холодильного оборудования, контролем, борьбой с грызунами, требуется их немедленное устранение.

10. По времени и периодичности проведения инспекторский ветеринарный контроль подразделяется на плановый, постоянный и внеочередной.

11. Плановый инспекторский контроль объектов государственного ветеринарного надзора производится:

государственными ветеринарными инспекторами районов (городов) не более 1 раза в квартал;

ветеринарными инспекторами управлений (отделов) ветеринарии комитетов по сельскому хозяйству и продовольствию облисполкомов - не более 1 раза в полугодие;

ветеринарными инспекторами Главного управления ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией Минсельхозпрода Республики Беларусь – не более 1 раза в году.

Органы государственного ветеринарного надзора в соответствии с действующими техническими нормативными актами контролируют плановые лабораторные испытания на предмет соблюдения ветеринарно-санитарного состояния поднадзорных объектов и ветеринарно-санитарного качества продуктов и сырья животного происхождения.

Аккредитованные государственные ветеринарные лаборатории осуществляют методическое руководство ведомственными производственными лабораториями, а также обеспечивают контроль за выполнением ими действующих методических указаний по лабораторному контролю ветеринарно-санитарного состояния поднадзорных объектов и ветеринарно-санитарного качества продуктов и сырья животного происхождения.

12. Внеочередному инспекторскому контролю подлежат поднадзорные объекты:

на которых результаты ранее проведенного планового инспекторского контроля были неудовлетворительными;

неблагополучные по ветеринарно-санитарному состоянию;

в отношении которых имеются подозрения у органов государственного ветеринарного надзора в нарушении ветеринарно-санитарных правил, а также

ветеринарно-санитарного качества пищевых продуктов и продовольственного сырья животного происхождения.

Внеочередной лабораторный контроль поднадзорных объектов за соблюдением показателей ветеринарно-санитарных правил, ветеринарно-санитарного состояния и ветеринарно-санитарного качества пищевых продуктов и продовольственного сырья животного происхождения производится по распоряжению органов государственного ветеринарного надзора в случае возникновения подозрения у них на несоответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья животного происхождения установленным нормам.

Внеочередной инспекторский контроль согласно пункту 10 настоящих Правил осуществляется государственными ветеринарными инспекторами районных, областных и республиканских государственных ветеринарных учреждений.

13. Постоянный инспекторский контроль поднадзорных объектов осуществляется государственными ветеринарными инспекторами лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы районных (городских) ветеринарных станций в рамках имеющейся компетенции, должностных обязанностей и в соответствии с планами работы лабораторий.

14. Надзор за выполнением ветеринарно-санитарных правил, ветеринарно-санитарного состояния поднадзорных объектов и ветеринарно-санитарного качества продуктов и сырья животного происхождения осуществляется также ветеринарными инспекторами Белорусского управления государственного ветеринарного надзора на государственной границе и транспорте, а также его структурными подразделениями на подведомственной им территории.

16. При осуществлении ветеринарно-санитарного контроля государственными ветеринарными инспекторами производится оценка состояния мер и мероприятий, проводимых на поднадзорном объекте, по устранению нарушений и несоответствий, которые выявлены в ходе инспекторского контроля.

В случае, если нарушения не могут быть безотлагательно устранены, или носят неустранимый характер государственным ветеринарным инспектором принимается решение о приостановлении (прекращении) производственной деятельности на поднадзорном объекте до момента устранения отмеченных в предписании нарушений (несоответствий).

#### **Глава 4. Оформление результатов и учетно-отчетная документация по материалам надзора**

18. Результаты инспекторского ветеринарного контроля оформляются формуляром контроля соответствия предприятия по производству продукции животного происхождения в соответствии с приложением 1.

19. Формуляр предназначен для документирования результатов инспекторских проверок объектов надзора по производству продукции животного происхождения относительно требований, касающихся их территории, производственных помещений, технологических процессов и соблюдения гигиены, а также внутренней системы контроля производства.

20. По результатам инспекторского ветеринарного контроля поднадзорных объектов ветеринарными инспекторами принимаются решения об использовании продукции животного происхождения, как:

- выпуск продукции без ограничений;
- промышленная переработка или применение других методов обеззараживания продукции;
- использование пищевых продуктов в корм животным;
- утилизация или уничтожение продукции животного происхождения;
- приостановка производственной деятельности объекта или его полное закрытие;
- введение карантина;

21. Результаты инспекторского ветеринарного контроля учитываются в соответствующем журнале (приложение 2), а отчет предоставляется вышестоящему государственному ветеринарному учреждению по прилагаемой форме (приложение 3) ежемесячно с предоставлением других установленных форм ветеринарного отчета.

22. Результаты лабораторных исследований оформляются согласно действующих требований по ветеринарному учету и отчетности.

23. По результатам инспекторского ветеринарного контроля, а также для создания благоприятных условий работы и достижения цели определенной в пункте 2 настоящих Правил, поднадзорные объекты подразделяются на 4 категории:

категория № 1 – организации, учреждения, другие юридические лица с высоким уровнем выполнения ветеринарно-санитарных правил, ветеринарно-санитарному состоянию, проведению независимой ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарно-санитарному качеству продуктов и сырья животного происхождения. В организациях этой категории выполнение ветеринарно-санитарных норм и правил составляет не менее 90%. У них функционирует одна из систем управления качеством (ИСО, ХАССП, GMP и др.). Нарушения в пределах 10% не должны изменять показателей ветеринарно-санитарного качества продукции. Эти организации могут без ограничений экспортировать свою продукцию. Их производство контролируется государственными ветеринарными инспекторами не реже 1 раз в 12 месяцев;

категория № 2 – организации, учреждения, другие юридические лица с хорошим уровнем выполнения ветеринарно-санитарных правил, ветеринарно-санитарному состоянию, проведению независимой ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарно-санитарному качеству продуктов и сырья животного происхождения. В организациях этой категории выполнение ветеринарно-санитарных норм и правил составляет не менее 80%. У них функционирует одна из систем управления качеством (ИСО, ХАССП, GMP и др.). Нарушения

в пределах 20% не должны изменять показателей ветеринарно-санитарного качества продукции. Эти организации могут экспортируют свою продукцию под постоянным инспекторским контролем. Их производство контролируется государственными ветеринарными инспекторами не реже 1 раз в 6 месяцев;

категория № 3 – организации, учреждения, другие юридические лица с удовлетворительным уровнем выполнения ветеринарно-санитарных правил, ветеринарно-санитарному состоянию, проведению независимой ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарно-санитарному качеству продуктов и сырья животного происхождения. В организациях этой категории выполнение ветеринарно-санитарных норм и правил составляет не менее 60%. Нарушения в пределах 40% не должны изменять показателей ветеринарно-санитарного качества продукции. Эти организации реализуют свою продукцию только на внутреннем рынке и под постоянным инспекторским контролем. Их производство контролируется государственными ветеринарными инспекторами раз в квартал;

категория № 4 – организации, учреждения, другие юридические лица с неудовлетворительным уровнем выполнения ветеринарно-санитарных правил, ветеринарно-санитарному состоянию, проведению независимой ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарно-санитарному качеству продуктов и сырья животного происхождения. В организациях этой категории выполнение ветеринарно-санитарных норм и правил составляет менее 50%. Решением государственных ветеринарных инспекторов деятельность этих организаций приостанавливается. Выработанная ими до приостановки продукция допускается в реализацию только после дополнительной ветеринарно-санитарной экспертизы. Их производство контролируется государственными ветеринарными инспекторами постоянно, без уведомления и указания сроков (до присвоения им другой категории).

24. Решение о присвоении соответствующей категории принимается комиссией, создаваемой Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией Минсельхозпрода Республики Беларусь, в установленном порядке.

## **Глава 5. Контроль и ответственность за выполнением настоящих правил**

25. Контроль за выполнением настоящих Правил проведения государственного ветеринарного надзора за соблюдением ветеринарно-санитарных норм и правил при производстве, переработке, хранении, транспортировке и реализации продукции животного происхождения в Республике Беларусь возлагается на Главное управление ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь.

к Правилам проведения государственного ветеринарного надзора за соблюдением ветеринарно-санитарных норм и правил при производстве, переработке, хранении, транспортировке и реализации продукции животного происхождения в Республике Беларусь

### Формуляр

контроля соответствия организации, учреждения, юридических и физических лиц по производству продукции животного происхождения № \_\_\_\_\_

#### Общие положения.

Заполнение формуляра позволяет установить соответствие организации, учреждения, юридических и физических лиц (далее организации) требованиям ветеринарного законодательства.

**Примечание: В случае установления несоответствий, связанных с качеством воды/льда, состоянием холодильного оборудования, контролем, борьбой с грызунами, требуется их немедленное устранение.**

Дата инспекторской проверки \_\_\_\_\_ 200\_\_ года  
Мною, государственным ветеринарным инспектором

\_\_\_\_\_  
(Должность, фамилия, имя, отчество,

\_\_\_\_\_  
наименование государственного ветеринарного учреждения и его адрес)

сего числа проведена инспекторская  
проверка \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Наименование организации, юридический адрес, телефон)

#### Общие сведения о организации:

*Орган, номер и даты выдачи документа о размещении и допуске к эксплуатации организации* \_\_\_\_\_

*Наименование перерабатывающих процессов* \_\_\_\_\_

*Соответствие апробированной технологии проектной:* \_\_\_\_\_

*Проектная перерабатывающая мощность* \_\_\_\_\_

*Фактическая перерабатывающая мощность* \_\_\_\_\_

*Состав работающих на производстве: женщины – \_\_\_\_\_, мужчины - \_\_\_\_\_*

Ответственный представитель организации \_\_\_\_\_

(Должность, фамилия, имя, отчество)

Система НАССР, применяемая в организации: Сертификат соответствия № \_\_\_\_\_ Дата регистрации \_\_\_\_\_

Система ИСО \_\_\_\_\_, применяемая в организации: Сертификат соответствия № \_\_\_\_\_ Дата регистрации \_\_\_\_\_

Количество пунктов формуляра, имеющих применение \_\_\_\_\_

Количество пунктов формуляра, не имеющих применения \_\_\_\_\_

Количество пунктов «хорошо» \_\_\_\_\_

Количество пунктов «плохо» \_\_\_\_\_

Результат в % \_\_\_\_\_

Дата и результат предыдущей проверки \_\_\_\_\_

<b>1. ЗДАНИЕ: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, СЫРЬЕ И ГИГИЕНА</b>				
№ п/п	Вопросы	Оценка	Недостатки	Согласования
1	Соответствие мощности и ассортимента выпускаемой продукции проектным параметрам организации			
2	Соблюдение поточности технологических процессов. Исключение пересечения путей сырья и готовой продукции, чистой и грязной тары и т.д.			
3	Формирование коллектива предприятия. Наличие подготовленных специалистов организации по обеспечению технологических процессов, гигиены и внутреннего производственного контроля. Система подготовки и переподготовки специалистов, повышение квалификации работающего персонала			
4	Конструкция здания Здание, производственная площадь имеет надежную конструкцию и поддерживается в хорошем состоянии.			
5	Уход за производственной территорией. Территория содержится в чистоте, поэтому нет опасности загрязнения организации и продуктов животного происхождения, предназначенных для потребления людьми.			
6	Предупреждение нежелательных явлений. Размещение организации способствуют предупреждению влияния нежелательных факторов, таких как: песок, пыль, дым и другие загрязнения воздуха .			
7	Предупреждение появления нежелательных животных. Принимаются соответствующие меры защиты от нежелательных животных: собаки, коты, а также от насекомых, грызунов или птицы.			
8	План борьбы с грызунами и насекомыми. Существует и реализуется в соответствии с действующими требованиями. программа (план) борьбы с грызунами, насекомыми			
9	Мышеловки. Мышеловки установлены в соответствии с планами.			
10	Отопление, освещение, вентиляция. Указанные технические системы должны обеспечивать выполнение технологических процессов и условия для работающего персонала в соответствие действующих нормативных документов.			
11	Величина рабочих мест. Рабочие места соответствуют проектным параметрам и обеспечивают выполнение профессиональных действий в удовлетворительных санитарных условиях.			

12	<b>Закрываемые на ключ помещения для нужд людей, осуществляющих контроль.</b> Доступные и соответственно оснащенные, закрываемые на ключ помещения, находящиеся в исключительном распоряжении лиц, осуществляющих контроль.			
13	<b>Использование рабочего места, орудий труда и сырья.</b> Они используются исключительно для целей переработки продукции животного происхождения.			
14	<b>Разграничения между чистым сектором и грязным.</b> Рабочие места спроектированы/оснащены таким образом, чтобы четко разграничивались чистый и грязный сектора. Целью этого является предупреждение загрязнения производимых продуктов.			
15	<b>Действия, вызывающие загрязнения.</b> Помещения, в которых производятся действия, которые могут вызвать загрязнение продуктов или сырья, отделены от остальных производственных площадей.			
16	<b>Канализация.</b> Устройство системы канализации и ее соответствие нормативным требованиям			
17	<b>Отвод сточных вод.</b> Требуется гигиенический отвод сточных вод. Предназначенные для отвода сточных вод оттоки, сточные трубы, канализация чистые и в хорошем состоянии.			
18	<b>План поддержания чистоты (мойки) и дезинфекции</b> - План поддержания чистоты и дезинфекции является основой для систематического поддержания чистоты и дезинфекции. План чистоты (мойки) и дезинфекции реализуется в соответствии с действующими требованиями			
19	<b>Средства, служащие для содержания в чистоте транспортных средств.</b> Наличие средств для содержания в чистоте транспортных средств, которые указаны в плане мойки и дезинфекции.			
20	<b>Помещение для хранения средств для поддержания чистоты/оборудования.</b> Имеется соответствующее помещение или шкаф, закрываемые на ключ для хранения средств для поддержания чистоты и дезинфекции, уничтожения насекомых и т.п., которые не контактируют с пищевыми средствами.			
21	<b>Обозначение чистящих и дезинфицирующих средств.</b> Эти средства снабжены надписями, информирующими об их свойствах.			
22	<b>Применение чистящих и дезинфицирующих средств.</b> Чистящие и дезинфицирующие средства используются таким образом, чтобы не произошло химического повреждения или порчи оборудования, приборов и продуктов.			
23	<b>Расчеты потребности в воде.</b> Имеются расчеты потребности в питьевой воде, для технических и хозяйственно-бытовых целей.			
24	<b>План контроля воды.</b> Предусмотрен план контроля воды.			
25	<b>Качество воды.</b> Применяемая вода находится под давлением и берётся в необходимых количествах из общей водопроводной сети с питьевой водой и/или имеется вода, классифицированная компетентным органом как питьевая вода (что необходимо документировать) с помощью соответствующей системы фильтрации.			
26	<b>Результаты, касающиеся водопроводной воды</b>			
27	<b>Результаты, касающиеся собственной воды</b>			
28	<b>Результаты, касающиеся запасов воды</b>			
29	<b>Разделение питьевой и промышленной воды.</b> Водопроводы для воды (промышленной) для нужд производства пара, тушения пожара или охлаждения, были спроектированы таким образом, чтобы использование её в других целях было невозможно или исключалось загрязнение продуктов.			



	<b>Обозначение водопроводов и кранов для питьевой и промышленной воды.</b> Водопроводы и краны для промышленной воды необходимо обозначить иным способом, чем для питьевой воды.			
<b>II. РАБОЧИЕ МЕСТА ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, СЫРЬЕ И ГИГИЕНА</b>				
1	<b>Размер производственных зон.</b> Производственная зона достаточно велика, чтобы производить переработку при удовлетворительных гигиенических условиях.			
2	<b>Отсутствие непосредственного доступа к туалетам и т.п.</b> Помещения не имеют дверей, окон или люков, ведущих непосредственно к навозохранилищам, выгребным ямам, туалетам, писсуарам и/или сточным канавам.			
3	<b>Полы.</b> Полы выполнены из водонепроницаемого, лёгкого в чистке и дезинфицировании нескользкого материала, без щелей и трещин.			
4	<b>Уход за полами.</b> Полы чистые и содержатся в хорошем состоянии			
5	<b>Наклоны полов / оттоки / сифоны.</b> Стекающую воду необходимо отводить по наклонным полам в оттоки, оснащённые сифонами, а в случае необходимости и тщательно очищенными и дезинфицированными сточными трубами.			
6	<b>Стены.</b> Светлые стены с гладкой поверхностью, лёгкие в обслуживании, прочные и непроницаемые.			
7	<b>Уход за стенами.</b> Стены чистые и содержатся в хорошем состоянии.			
8	<b>Соединения стен, полов и разделительных стенок</b> Соединения полов со стенами и другими постоянными разделительными стенками должны быть хорошо уплотнены.			
9	<b>Двери.</b> Двери выполнены из прочного, лёгкого в уходе материала.			
10	<b>Уход за дверями.</b> Двери чистые и содержатся в хорошем состоянии.			
11	<b>Потолки.</b> Потолки лёгкие в уходе и сконструированы способом, сводящим к минимуму конденсацию водяного пара, лущение или образование плесени.			
12	<b>Уход за потолками.</b> Потолки чистые и содержатся в хорошем состоянии.			
13	<b>Конструкция окон и других отверстий.</b> Они сконструированы таким способом, чтобы сделать невозможным накопление грязи и пыли.			
14	<b>Уход за окнами и другими отверстиями.</b> Конструкции окон и других отверстий чистые и содержатся в хорошем состоянии.			
15	<b>Воздушный обмен.</b> Обмен воздуха достаточен. Образующиеся возможные загрязнения воздуха/испарения эффективно отводятся.			
16	<b>Освещение.</b> Освещение соответствует установленным нормам.			
17	<b>Уход за оборудованием искусственного освещения.</b> Оборудование искусственного освещения чистое и содержится в хорошем состоянии.			
18	<b>Оборудование и инструменты.</b> Оборудование и инструменты должны быть изготовлены из некоррозийного или синтетического материалов допущенных Минздравом Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами, которые можно легко очистить и продезинфицировать.			
19	<b>Уход за оборудованием и инструментами.</b> Оборудование и инструменты чистые и содержатся в хорошем состоянии, а поэтому не могут вызвать загрязнение продукта и используются исключительно для переработки продукции животного происхождения.			
20	<b>Очистка оборудования и инструментов.</b> Имеется специализированное оснащение для чистки и дезинфекции приборов, инструментов, машин, материалов.			

21	<b>Место для мытья рук на отдельных рабочих местах</b> На каждом рабочем месте, везде, где этого требует производственный процесс, имеется легко доступное место для мытья рук.			
22	<b>Исполнение мест для мытья рук.</b> Исполнение/оснащение: - краны, обслуживаемые иным способом, нежели вручную, -проточная вода, - места для мытья рук с соответствующими моющими средствами (но не мыло в кусках) и дезинфицирующими средствами, а также - одноразовые полотенца.			
23	<b>Уход за местами для мытья рук.</b> Устройства для мытья рук чистые и содержатся в хорошем состоянии.			
24	<b>Рабочая одежда.</b> Каждое лицо, находящееся на рабочем месте, носит соответствующую, чистую рабочую одежду, обувь и чистый, полностью покрывающий волосы головной убор (при необходимости разовые бактерицидные маски и перчатки).			
25	<b>Личная гигиена персонала.</b> Персонал тщательно моет и дезинфицирует руки перед началом работы и в случае необходимости. Возможные раны на руках должны быть защищены водонепроницаемой повязкой.			
26	<b>Запрет курения, еды и т.п. на рабочих местах.</b> На рабочем месте и в складских помещениях действует запрет на курение, питье и еду.			
27	<b>Медицинская справка на момент приёма на работу.</b> Руководство организации может доказать, что персонал, принимающий участие в процессе производства, имел на момент принятия на работу санитарные книжки.			
<b>III. ХОЛОДИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И МАТЕРИАЛЫ</b>				
1	<b>Холодильные камеры.</b> Они должны иметь достаточно места для использования по назначению			
2	<b>Полы.</b> Полы выполнены из водонепроницаемого, лёгкого в чистке и дезинфицировании материала.			
3	<b>Уход за полами.</b> Полы чистые и содержатся в хорошем состоянии			
4	<b>Наклоны полов / оттоки / сифоны.</b> Стекающую воду необходимо отводить по наклонным полам в оттоки, оснащённые сифонами, а в случае необходимости и тщательно очищенными и дезинфицированными сточными трубами.			
5	<b>Стены.</b> Гладкие стены холодильных камер лёгкие в обслуживании.			
6	<b>Уход за стенами.</b> Стены чистые и содержатся в хорошем состоянии.			
7	<b>Соединения стен, полов и разделительных стенок.</b> Соединения полов со стенами и другими постоянными разделительными стенками и между отдельными стенками должны быть хорошо уплотнены.			
8	<b>Двери.</b> Двери выполнены из прочного, лёгкого в уходе материала.			
9	<b>Уход за дверями.</b> Двери чистые и содержатся в хорошем состоянии.			
10	<b>Потолки.</b> Потолки плотные и лёгкие в уходе.			
11	<b>Уход за потолками.</b> Потолки чистые и содержатся в хорошем состоянии.			
12	<b>Освещение.</b> Освещение соответствует установленным нормам.			
13	<b>Уход за оборудованием искусственного освещения.</b> Оборудование искусственного освещения чистое и содержится в хорошем состоянии.			
14	<b>Возможность мытья оборудования и конструкций.</b> Материал и конструкция оборудования и приборов позволяют содержать их в чистоте			

15	<b>Уход за оборудованием и инструментами.</b> Указанные в списке оборудование и инструменты чистые и содержатся в хорошем состоянии.			
16	<b>Температура в холодильных камерах.</b> Выполнение холодильной камеры позволяет хранить мясо при рекомендованных температурах.			
17	<b>Холодильное оборудование.</b> Используемое холодильное оборудование должно быть достаточным для того, чтобы позволить хранить продукты при температурах, рекомендованных в нормативных документах.			
<b>IV. МОРОЗИЛЬНИК: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И МАТЕРИАЛЫ</b>				
1	<b>Производительность морозильника.</b> В случае холодильного оборудования, используемого для замораживания, продуктов должна существовать возможность быстрого понижения температуры продуктов.			
2	<b>Морозильный тоннель.</b> Оборудование обладает оптимальной возможностью понижения, при правильном использовании туннеля, температуры продуктов, при которой происходит уничтожение паразитов.			
3	<b>Рекомендуемая температура.</b> В случае хранения продуктов глубокой заморозки температура в морозильнике не должна быть выше -18°C (независимо от внешней температуры).			
5	<b>Регистрация данных, касающихся температуры.</b> Зарегистрированные данные, касающиеся температуры, хранятся для проверки контрольных органов не менее 2 лет.			
6	<b>Конструкция морозильника.</b> Конструкция морозильника легко подвергается чистке.			
7	<b>Освещение.</b> Освещение достаточное.			
8	<b>Оборудование искусственного освещения.</b> Оборудование искусственного освещения сконструировано таким образом, что загрязнение продукта невозможно при возникновении трещин или другом повреждении.			
<b>V. ТУАЛЕТЫ, ВАННЫЕ И РАЗДЕВАЛКИ: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И МАТЕРИАЛЫ</b>				
1	<b>Количество туалетов.</b> На предприятии имеется достаточное количество туалетов.			
2	<b>Размещение туалетов.</b> Туалеты оснащены хорошо работающим смывом и размещены вблизи рабочих мест, но не имеют непосредственного входа с рабочих мест.			
3	<b>Стены и полы туалетов.</b> Стены и полы туалетов гладкие, лёгкие в обслуживании, непроницаемые и легко моющиеся.			
4	<b>Освещение и вентиляция туалетов.</b> Кабины хорошо освещаются и вентилируются.			
5	<b>Уборка туалетов.</b> Туалеты чистые и содержатся в хорошем состоянии.			
6	<b>Информация в туалете.</b> В каждом туалете имеется табличка с информацией об обязательном мытье рук после посещения туалета.			
7	<b>Место для мытья рук в туалете.</b> В непосредственной близости от туалета имеется место для мытья рук.			
8	<b>Исполнение мест для мытья рук.</b> Исполнение/оснащение: - краны, обслуживаемые бесконтактным способом, - проточная вода, - места для мытья рук с соответствующими моющими средствами без запаха (но не мыло в кусках) и дезинфицирующими средствами, а также одноразовые полотенца.			
9	<b>Уход за местами для мытья рук.</b> Устройства для мытья рук чистые и содержатся в хорошем состоянии.			

10	<b>Личная гигиена персонала.</b> Персонал тщательно моет и дезинфицирует руки после каждого посещения туалета.			
11	<b>Раздевалки.</b> На предприятии имеется достаточное количество раздевалок обустроенных по типу санпропускника.			
12	<b>Стены и полы раздевалок.</b> Стены и полы раздевалок гладкие, лёгкие в обслуживании, непроницаемые и легко моющиеся.			
13	<b>Освещение и вентиляция раздевалок.</b> Раздевалки хорошо освещаются и вентилируются.			
14	<b>Уборка раздевалок.</b> Раздевалки чистые и содержатся в хорошем состоянии.			
<b>VI. НАКОПЛЕНИЕ, ВЫВОЗ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОТХОДОВ: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, МАТЕРИАЛЫ И ГИГИЕНА</b>				
1	<b>Накопление отходов.</b> На предприятии имеются специальные водонепроницаемые закрывающиеся контейнеры из материала, устойчивого к коррозии.			
2	<b>Возможность хранения контейнеров для отходов.</b> Если контейнеры с отходами не вывозятся ежедневно, тогда на территории организации имеется отдельное от рабочих мест, замкнутое помещение для хранения контейнеров с отходами.			
3	<b>Отделение инструментов и контейнеров.</b> Отдельно контейнеры и/или инструменты, используемые для отходов, которые не вступают в контакт с продуктами, предназначенными для потребления.			
4	<b>Маркировка контейнеров, инструментов для уборки отходов.</b> Контейнеры, инструменты и орудия, предназначенные для использования при перевозке отходов, оснащаются соответствующей маркировкой.			
5	<b>Удаление производственных отходов с рабочих мест.</b> С рабочих мест отходы устраняются в соответствии с установленным графиком или сразу после наполнения ёмкостей, но не менее одного раза в смену, в конце каждой смены.			
6	<b>Очистка контейнеров для отходов.</b> Контейнеры и/или помещение, в котором собираются отходы, регулярно и тщательно очищаются, и дезинфицируются.			
7	<b>Профилактика загрязнений и проблем, связанных с отходами.</b> Накопленные отходы не являются источником загрязнения предприятия и других проблем (неприятный запах) для окружающей среды.			
<b>VII. СКЛАД УПАКОВКИ И ТАРЫ, ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И ГИГИЕНА</b>				
1	<b>Отдельное помещение для упаковочных материалов.</b> Упаковочные материалы хранятся в отдельном помещении, отделённом от производственных помещений.			
2	<b>Хранение упаковочных материалов.</b> Хранение в отдельном помещении позволяет предохранять их от пыли и загрязнения.			
3	<b>Повторное использование упаковочных материалов.</b> Для повторного использования пригодны только непроницаемые, гладкие и антикоррозийные материалы, которые можно легко очистить и продезинфицировать.			
4	<b>Содержание упаковочных материалов.</b> Перед повторным использованием упаковочный материал необходимо тщательно очистить и, при необходимости, продезинфицировать.			
5	<b>Хранение вспомогательного сырья.</b> Вспомогательное сырьё хранится отдельно таким образом, чтобы не могло произойти его загрязнение.			
<b>VIII. ТРАНСПОРТ</b>				

1	<b>Соответствующий раствор для очистки и дезинфекции средств транспортировки.</b> Должны применяться соответствующие растворы для очистки и дезинфекции средств транспортировки			
2	<b>Установка транспортных средств.</b> Средства транспортировки построены так, чтобы они могли поддерживать требуемую температуру во время транспортировки.			
3	<b>Внутренние стены транспортных средств.</b> Стены транспортного средства изготовлены так, чтобы они не влияли отрицательно на гигиеническое качество продуктов животного происхождения; должны легко поддаваться чистке и дезинфекции			
4	<b>Требования к транспортным средствам.</b> Система для транспортировки продуктов животного происхождения не используется для транспортировки других продуктов, которые могут загрязнять или портить продукты.			
5	<b>Гигиенические требования к транспортным средствам.</b> Продукты животного происхождения перевозятся в чистых и продезинфицированных грузовиках или контейнерах.			
<b>IX. МАРКИРОВКА ПРОДУКЦИИ</b>				
1	<b>Маркировка.</b> Идентификационный номер помещается на транспортной упаковке или на большой упаковке; в случае неупакованных продуктов – в сопроводительных документах			
2	<b>Идентификационный номер.</b> Присвоенный номер состоит из названия страны поставки. Он может быть написан словами или сокращенно. Указывается компания, зарегистрированная в ЕС, согласно официальному списку компаний. Эти данные должны быть на упаковке рядом друг с другом, чтобы их можно было легко прочитать			
<b>X. ВНУТРЕННЯЯ СИСТЕМА КОНТРОЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА</b>				
1	<b>Организация производственного контроля. Наличие</b> структуры и схемы производственного контроля, в том числе и проведение лабораторных испытаний			
2	<b>Сырьё, полуфабрикаты и конечные продукты, являющиеся собственным продуктом</b> Всё произведённое сырьё, полуфабрикаты и конечные продукты снабжаются характеристикой продукта. Указываются сведения о физических/химических свойствах и показателях безопасности. - Последовательное описание этапов, которым были подвергнуты произведённые продукты, должно соответствовать действительности. - Описывается непосредственная упаковка.			
3	<b>Сырьё, полуфабрикаты и конечные продукты, являющиеся собственным продуктом (продолжение).</b> Имеются правила, определяющие все вопросы, связанные с хранением и распределением. - Каждая производственная единица оснащена следующей информацией: дата производства, дата упаковки, дата минимального срока годности, максимальная дата продажи или код. В случае применения кода необходимо описать его значение. Описание группы получателей или потребителей произведённых единиц.			
4	<b>Сырьё, полуфабрикаты и конечные продукты, являющиеся собственным продуктом (продолжение).</b> Описываются органолептические критерии или делается ссылка на действующие правовые положения. Описываются микробиологические требования или делается ссылка на соответствующие правовые положения.			

5	<b>Последовательное описание процесса.</b> Схема каждой произведённой единицы. Имеется последовательное описание (схема) всего процесса и отдельных процессов.			
6	<b>Критические точки производственного процесса</b> - Критические точки соответствуют указанным. - Для каждой критической точки указана норма/допуск. - Для каждой критической точки дана информация об угрозе в случае превышения или несоблюдения выдвинутых требований. - Для каждой критической точки указан способ действия в случае превышения или несоблюдения выдвинутых требований. - Для каждой критической точки дана информация о контроле, основанном на систематическом взятии проб и количестве .			
7	<b>Диапазон ответственности.</b> Для каждой критической точки дана информация о лице, контролирующем критические точки и ответственном (исполнителе) лице.			
8	<b>Сверка фактических данных запланированным параметрам.</b> Дана информация о требованиях выполнения периодической сверки системы контроля за процессом.			
9	<b>Документация</b> Имеется прозрачная документированная система хранения в хронологическом порядке данных, касающихся проведённого контроля. Имеется документированная система регистрации исправительных средств и результатов их применения.			
10	<b>Сырье.</b> Вспомогательные материалы. Искомые продукты регистрируются; имеется сертификат качества поставщика. Установлено, что полученные от поставщика продукты проходят процедуру гигиенической регистрации и сертификации в установленном порядке и выдаётся соответствующий документ. -Описан способ действия при обнаружении несоответствия или при необходимости уведомляется Ветеринарная инспекция.			
11	<b>Сырье.</b> Полуфабрикатов, конечных продуктов и т.п. из других стран - Документы и сертификаты хранятся в течение 1 года. - Об установленных недостатках, связанных с требованиями обозначения, наличия сертификатов и документов, заявлено региональному ветеринарному врачу. В случае если сырьё, полуфабрикат происходит с организации, не имеющей полномочий от ЕС, разработана дополнительная система контроля продукции.			
12	<b>Температурный контроль.</b> Там, где температура обозначена как критическая точка, данные регистрируются и запоминаются в соответствии с указанной частотой. Там, где требование относительно температуры не было соблюдено, применяются исправительные средства.			
13	<b>Калибровка измерительной аппаратуры.</b> Организация располагает актуальными, действительными данными о калибровке используемых устройств измерения температуры. Относительно другой измерительной аппаратуры и регуляторов также имеются сведения о проведённой калибровке.			
14	<b>Контроль над критическими точками и конечным продуктом.</b> Сама организация осуществляет контроль на основании описанных критических точек и в соответствии с ним производит регистрацию данных. Возможно ясное прослеживание пути между взятыми образцами и данной партией продукции (например, код образца/код партии). О выявленных недостатках при необходимости уведомить регионального ветеринарного врача.			

15	<b>Исправительные средства</b> -В случае обнаружения недостатков применяются исправительные средства. -Выявленные недостатки, в отношении которых применяются исправительные средства, тщательно регистрируются. После применения исправительных средств вновь берутся образцы с целью контроля: дало ли использование исправительных средств эффективный результат.			
16	<b>Соответствие продукции по радиологическим, и другим</b> показателям требованиям СанПин 11-63 РБ 98, ГН-10-17-99			
17	<b>Соблюдение методик</b> санитарно-микробиологического и санитарно-технического контроля			
18	<b>Сверка фактических данных запланированным параметрам.</b> Система сличается с требуемой частотой на основании контроля производственного процесса. Требуемое сличение было проведено в последний определённый срок.			
19	<b>Недостатки, связанные со сверкой фактических данных запланированным параметрам.</b> В ответ на обнаружение ошибок незамедлительно применены исправительные меры.			
20	<b>Изменение производственного процесса.</b> Вследствие, например, реконструкции, введения новых продуктов, управления производством, состава продукции и т.п. произошло изменение производственного процесса. В связи с этим применена система контроля производственного процесса.			
21	<b>План борьбы с грызунами и насекомыми.</b> См. вопрос 8 к разделу I.			
22	<b>План поддержания чистоты и дезинфекции.</b> См. вопрос 18 к разделу I.			
23	<b>План контроля воды.</b> См. вопрос 24 к разделу I.			
24	<b>Оговорки (касающиеся исправительных средств)</b> Все жалобы (рекламации) записываются, в каждом случае проверяется, насколько они обоснованы и необходимо ли применять исправительные средства. - В случае более серьёзных жалоб необходимо незамедлительно информировать Ветеринарную инспекцию. - Установлено, что существенные жалобы (рекламации) записаны и проверены и в случае необходимости применены исправительные средства. В конкретных случаях уведомляется ветеринарная инспекция.			

### КОММЕНТАРИЙ К ЗАПОЛНЕНИЮ ФОРМУЛЯРА О КОНТРОЛЕ

1. В колонке «**Оценка**» необходимо указать результат:

Положительный - хорошо

Негативный - плохо

Не касается – н.к.

2. В колонке «**Недостатки**» необходимо указать несоответствие инспектируемого критерия действующим нормам и при необходимости приложить к формуляру подробную запись установленного несоответствия или нарушения (с указанием его места, характера, размеров, возможных последствий и т.д.).

3. В колонке «**Согласования**»: Указать должностное лицо и срок, предусмотренный или установленный для устранения недостатков.

#### ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ:

В соответствии с разделами с I по X: \_\_\_\_\_ критерия получено:

- хорошо

- плохо

- н.к.

= % хорошо

Итоговый результат: =  $\frac{\text{кол-во хорошо} \times 100\%}{(144 \text{ минус кол-во н.к.})}$

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

ВЫВОДЫ:

РЕЗУЛЬТАТЫ контроля \_\_\_ обсуждены с руководством организации

Контроль осуществил: \_\_\_\_\_  
(фамилия И.О. , должность)

Подпись: \_\_\_\_\_

Заявление организации:

Дата \_\_\_\_\_ нижеподписавшийся \_\_\_\_\_ исполняющий функцию \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ был ознакомлен с содержанием данного заполненного формуляра (протокола), и не имею ничего против содержащейся в нем информации.

Подпись \_\_\_\_\_

Сделал примечание к формуляру (протоколу) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ (подпись)

Отказался подписать формуляр \_\_\_\_\_ (подпись)



## Приложение № 2

к Правилам проведения государственного ветеринарного надзора за соблюдением ветеринарно-санитарных норм и правил при производстве, переработке, хранении, транспортировке и реализации продукции животного происхождения в Республике Беларусь

### Форма журнала учета результатов ветеринарного контроля

Номер проверки		Дата	Наименование предприятия (хозяйства, цеха и т.д.)	Результаты проверки	Принятые меры	Подпись специалиста
первичной	повторной					
1	2	3	4	5	6	7

к Правилам проведения государственного ветеринарного надзора за соблюдением ветеринарно-санитарных норм и правил при производстве, переработке, хранении, транспортировке и реализации продукции животного происхождения в Республике Беларусь

**О Т Ч Е Т**  
по ветеринарному надзору за \_\_\_\_\_ 200\_\_ г.

№ п/п	Наименование показателей	Всего	В том числе за отчетный период
1	Имеется объектов ветеринарного надзора: всего в том числе: животноводческих ферм, рыбоводческих хозяйств, пчелопасек, молоко-, мясо-, птице- рыбоперерабатывающих организаций, рынков, других объектов		
2	Подвергнуто проверке с оформлением необходимых документов (формуляров, актов, протоколов, предписаний): всего в том числе: животноводческих ферм, рыбоводческих хозяйств, пчелопасек, молоко-, мясо-, птице-, рыбоперерабатывающих организаций, - рынков, - других объектов		
3	Наличие поднадзорных объектов по категориям: Категория № 1; Категория № 2; Категория № 3; Категория № 4		
3	Зарегистрированы нарушения на объектах ветеринарного надзора: всего в том числе: животноводческих ферм, рыбоводческих хозяйств, пчелопасек, молоко-, мясо-, птице-, рыбоперерабатывающих организаций, - рынков, - других объектов		

4	Результаты проверок рассмотрены: - на совете управления сельского хозяйства райисполкомов; - на исполкомах райсоветов; - на заседаниях коллегии облсельхозпродов; - на заседаниях облисполкомов;		
5	За нарушение ветеринарного законодательства Республики Беларусь привлечено к административной ответственности:		
	- человек		
	- из них оштрафовано		
	- на сумму (рублей)		
	- взыскано штрафов с человек		
	- на сумму (рублей)		
6	Передано материалов в следственные органы госветслужбой		
7	Согласно решений суда взыскано с виновных за материальный ущерб:		
	- количество хозяйств		
	- с человек		
	- на сумму (рублей)		
8	Взыскано за падеж по инициативе ветслужбы:		
	- с хозяйств		
	- с человек		
	- на сумму (рублей)		
9	Издано приказов по вопросам ветеринарии:		
	- райсельхозпродами		
	- облсельхозпродами		
10	Освобождено от занимаемых должностей по инициативе ветеринарной службы:		
	- руководителей организаций		
	- главных зоотехников		
	- главных ветврачей		
11	Приостановлена или остановлена работа объектов ветеринарного надзора: всего мясо-, птице-, рыбоперерабатывающих организаций, - рынков, - других объектов		

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(фамилия и инициалы)

\_\_\_\_\_  
(дата)