

**Министерство сельского хозяйства  
Российской Федерации**



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО  
ВЕТЕРИНАРНОМУ И ФИТОСАНИТАРНОМУ  
НАДЗОРУ**

**Предварительный отчет  
о служебной командировке  
специалистов Россельхознадзора  
в Данию и Гренландию**

**06-19.09.2015 г.**

**Москва, 2016 год**

## Содержание

<b>Введение</b>	<b>4</b>
<b>1. Административное деление территории Дании</b>	<b>4</b>
<b>2. Сведения о структуре центрального аппарата и территориальных подразделений компетентного органа, ответственного за инспектируемые предприятия</b>	<b>5</b>
2.1. Структура органов власти Дании и Гренландии	5
2.2. Структура ветеринарной службы Дании и Гренландии	6
<b>3. Сведения об установленных законом полномочиях компетентного органа</b>	<b>10</b>
3.1. Законодательная база	10
3.2. Полномочия ветеринарных органов	13
3.3. Взаимодействие ветеринарных органов разных уровней	16
3.4. Контроль исполнения ветеринарного законодательства	21
3.5. Предусмотренные меры, в случае нарушения ветеринарного законодательства	23
<b>4. Сведения о подготовке и переподготовке персонала компетентного органа, ответственного за инспектируемое предприятие</b>	<b>24</b>
4.1. Система подготовки ветеринарных специалистов	24
4.2. Обучение ветеринарных специалистов ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации	25
<b>5. Сведения о развитии и оснащённости лабораторной сети Дании и Гренландии, участвующей в оценке безопасности производимой инспектируемым предприятием продукции и используемого им сырья</b>	<b>25</b>
5.1. Организация лабораторного контроля в Дании и Гренландии за безопасностью продукции рыбо- и морепродукции	25
5.2. Система аккредитации лабораторий в Дании и Гренландии	34
5.3. Национальный план мониторинга продукции, подлежащей ветеринарному контролю	35
<b>6. Организация ветеринарного контроля за подконтрольными ветеринарному надзору товарами при их перемещении по территории Дании и Гренландии, а также при импорте и экспорте</b>	<b>41</b>
6.1. Законодательная база	41
6.2. Структура органов, задействованных в осуществлении ветеринарного контроля при перемещении, экспорте/импорте подконтрольных товаров	43
6.3. Осуществление деятельности пунктов пропуска	43
6.4. Осуществление сертификации подконтрольных товаров (рыбо-и морепродуктов)	44
<b>7. Инспекция предприятий</b>	<b>48</b>
8. Перечень основных несоответствий ветеринарно-санитарных требований и нормам ЕАЭС и Российской Федерации, выявленных специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции рыбоперерабатывающих предприятий Дании и Гренландии	52
9. Список недостатков ветеринарно-санитарным требованиям и нормам	55

Евразийского экономического союза и Российской Федерации,  
выявленных специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции  
рыбоперерабатывающих предприятий Дании и Гренландии

**10. Выводы и предложения**

**73**

**11. Принятые решения**

**74**

## Введение

В период с 6 по 19 сентября 2015 года специалистами Россельхознадзора, проведена инспекция 3 предприятий по хранению рыбо- и морепродукции Дании, 2 предприятий по производству рыбо- и морепродукции Гренландии и 5 рыболовецких судов Гренландии на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Евразийского экономического союза (далее – ЕАЭС) и Российской Федерации (раздел «Инспекция предприятий»).

Представители уполномоченных органов Республик Армения, Беларусь, Казахстан, Кыргызстан от участия в указанной проверке отказались, делегировав свои полномочия по проведению проверки и принятию решений российской стороне.

В ходе проведения мероприятия специалисты Россельхознадзора ознакомились с работой государственной и 2-х частных лабораторий, отвечающих за проведение лабораторного, санитарного и ветеринарного контроля.

### 1. Административное деление территории Дании.

Дания – конституционная монархия, состоящая из 5 регионов и 98 муниципалитетов.



Гренландия является частью Королевства Дании. Благодаря особому статусу национально, исторически и географически эта часть Королевства имеет развернутый тип самоуправления.

В рамках соглашения об автономии политическая компетентность и ответственность передается от датских властей властям Гренландии. Власти Гренландии получают задания от государства, принимают законы в этих конкретных областях и несут экономическую ответственность за решение этих задач.

Автономия Гренландии была признана в 1979 году. В 2009 г. устройство самоуправления для Гренландии заменило Договор об автономии Гренландии.

В Гренландии 4 муниципалитета (коммуны Каасуитсуп, Кекката, Куяллек и Сермерсоок). Часть Гренландии представляет собой национальный парк и не является частью муниципалитета.

Гренландия не располагает зоной экспорта пищевых продуктов животного происхождения: эта зона все еще находится под управлением Министерства окружающей среды и продовольствия (до 28 июня 2015 года ответственным министерством было Министерство продовольствия, сельского хозяйства и рыболовства Дании, однако это министерство было соединено с Министерством окружающей среды Дании 28 июня 2015 года и образовало Министерство окружающей среды и продовольствия). Министерство окружающей среды и продовольствия Дании не разделило Гренландию на административно-территориальные единицы. Министерство окружающей среды и продовольствия Дании предоставило, с помощью соответствующего приказа Управления ветеринарии и продовольствия (DVFA) право принимать законы и обеспечивать их исполнение касательно вышеупомянутой зоны. По этой причине DVFA является компетентным органом в сфере санитарно-гигиенических условий для производства и экспорта рыбопродуктов из Гренландии.

## **2. Сведения о структуре центрального аппарата и территориальных подразделений компетентного органа, ответственного за инспектируемые предприятия.**

### **2.1. Структура органов власти Дании и Гренландии.**

#### **Органы власти Дании.**

Государственный строй Дании — конституционная монархия.

Глава государства — король (королева), осуществляющий верховную власть через назначаемое правительство: по представлению премьер-министра, по предложению председателя парламента или руководителей парламентских фракций назначает и увольняет премьер-министра и министров, имеет право роспуска парламента.

Король (королева) является верховным главнокомандующим вооружёнными силами Дании и главой официальной государственной церкви.

#### **Парламент**

Высший орган законодательной власти — однопалатный парламента (фолькетинг), избираемый гражданами страны на 4 года. Состоит из 179 членов, из которых 135 избираются по пропорциональной системе на основе всеобщего избирательного права в 23 избирательных округах; 40 мест (т. н. дополнительные) распределяются между кандидатами, которые не получили достаточного числа голосов в округах; 2 члена фолькетинга избираются от Фарерских островов и 2 от Гренландии.

#### **Исполнительная власть**

Исполнительную власть король осуществляет через правительство (*regering*) (совет министров (*ministerråd*), состоящее (с 1971 г.) из 19 членов и возглавляемое премьер-министром. Правительство ответственно перед

фолькетингом. Собрание всех министров образует Государственный совет (*Statsrådet*), в котором заседают король и наследник престола и где обсуждаются важнейшие законопроекты и мероприятия правительства. Во главе каждого амта (территориальной единицы Дании) стоит амтманн, назначаемый королём, имеется также выборный совет. В сельских коммунах избираются советы во главе с выборным председателем; в городах — городские советы во главе с бургомистром.

### **Органы власти Гренландии.**

Гренландия, являющаяся автономной территорией Дании, в политическом отношении представляет парламентскую представительную демократию с многопартийной системой, входящую в состав Датского Соединённого королевства. Самоуправляющаяся территория в составе Дании. Законодательный орган — парламент, который выбирает исполнительный орган местного самоуправления — ландстинг. В ведении Дании остались внешняя политика, оборона, правосудие и финансы. Население Гренландии выбирает двух представителей в датский парламент — Фолькетинг. Королеву Дании представляет верховный комиссар.

Представительный орган — ландстинг (дат. *Landstinget*, грен. *Inatsisartut*), состоящий из 31 члена, избираются на 5-летний срок. Исполнительный орган — земельное правление (дат. *Landsstyret*, грен. *Naalakkarsuisut*) (до 1979 года — земельный совет (*landsråd*) во главе земельный предводитель (*landshøvding*)), состоит из председателя земельного правления (дат. *Landsstyreformand*, грен. *Naalakkarsuisut siulittaasuat*) и членов (дат. *Landsstyremedlemmer*). Избирается ландстингом на основе представительства в нём партий. Премьер-министр — обычно лидер партии, имеющей больше других мест в парламенте.

## **2.2. Структура ветеринарной службы Дании и Гренландии.**

Министерством, несущим основную ответственность за официальный контроль продуктов питания, кормов и занимающимся вопросами, связанными с ветеринарией, в Дании и Гренландии является Министерство окружающей среды и продовольствия (МОСП). До 28 июня 2015 года ответственным министерством было Министерство окружающей среды и продовольствия, сельского хозяйства и рыболовства (МПСХР). Управление ветеринарии и продовольствия, являющееся агентством Министерства, несет ответственность за безопасность продуктов питания и кормов, а также здоровье животных. Ответственность за защиту прав животных распределена между МПСХР, DVFA и Датским агентством сельского хозяйства и рыболовства, которое также отвечает за здоровье растений. Ответственность за официальный контроль защиты прав животных, управление дорогами во время транспортировки животных несет полиция при Министерстве юстиции.

Управление ветеринарии и продовольствия (DVFA) является частью Министерства окружающей среды и продовольствия.

DVFA несет ответственность за вопросы, связанные с пищевыми

продуктами, кормами и ветеринарией, в том числе за защиту прав животных. Санционирование и контроль производства и распределения ветеринарных медикаментов находится в компетенции Датского агентства здравоохранения при Министерстве здравоохранения и предотвращения заболеваний.

- В DVFA работает 1630 постоянных сотрудников
- Ветеринарное отделение (210 сотрудников)
- Отделение безопасности пищевых продуктов и подкормки (485 сотрудников)
- Отделение ветеринарно-санитарной инспекции (518 сотрудников)
- Департамент финансов, включая лаборатории (300 сотрудников)
- Отделение связи и инноваций (125 сотрудников)

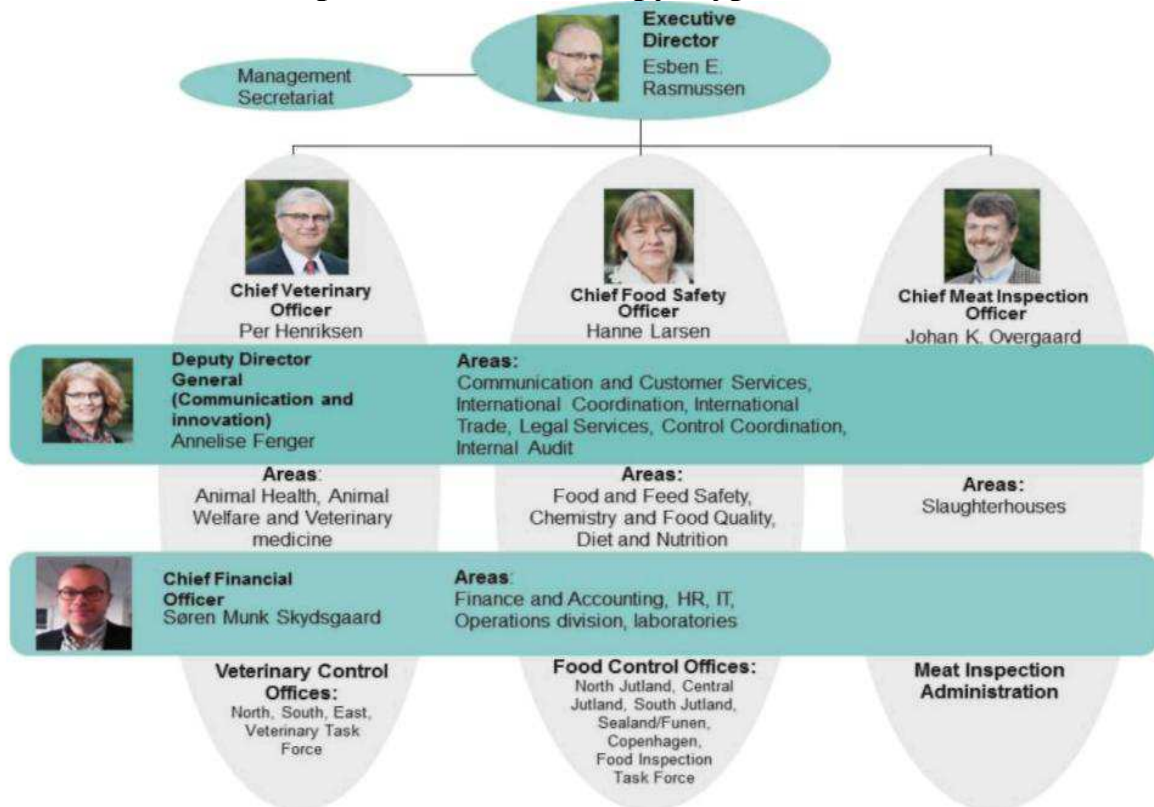
Из вышеупомянутого количества сотрудников в главном офисе DVFA в Глострупе работает 401 человек и 17 человек – в главном офисе ветеринарно-санитарной инспекции в г. Листруп рядом с г. Орхус (до 1 марта 2015 года они находились в г. Вайле).

Датская ветеринарная и продовольственная администрация состоит из пяти департаментов. Три из них ответственны за инспекцию животных, мяса и пищевых продуктов. Два других имеют дело с организационными вопросами, такими как финансы, связь и инновации.

Эти пять департаментов подчиняются исполнительному директору DVFA.

Подразделение или постоянно действующий филиал DVFA на территории Гренландии отсутствует. Согласно информации предоставленной полномочными ветеринарными властями Дании, частота инспекции в Гренландии - три раза в год для крупных предприятий, ежегодно для всех остальных предприятий и судов-заводов/судов-морозильников. Однако, государственный контроль осуществляется инспекторами, находящимися в Дании, выборочно, без определённой периодичности, за исключением береговых предприятий (периодичность проведения аудита 3 раза в год). План проведения аудитов не представлен.

## Организационная структура DVFA



(перевод таблицы):

**Секретариат управления - Исполнительный Директор - Эсбен Э. Расмуссен**

**Главный ветеринарный инспектор - Пер Хенриксен**

Сферы деятельности: здоровье животных, защита прав животных и ветеринарная медицина

Офисы ветеринарного контроля: север, юг, восток, ветеринарная целевая группа.

**Главный специалист по безопасности пищевых продуктов - Ханне Ларсен**

Сферы деятельности: безопасность пищевых продуктов и подкормки, химия и качество пищевых продуктов, питание

Офисы контроля качества пищевых продуктов: Северная Ютландия, Центральная Ютландия, Южная Ютландия, Силенд/о-в Фюн, Копенгаген, целевая группа инспекции пищевых продуктов

**Главный специалист по ветеринарно-санитарной инспекции - Йохан К. Овергаард**

Сферы деятельности: скотобойни

Администрация ветеринарно-санитарной инспекции

**Заместитель главного директора (связь и инновации) - Аннелизе Фенгер**

Сферы деятельности: связь и обслуживание покупателей, международная координация, международная торговля, юридические услуги, координация управления, внутренний аудит

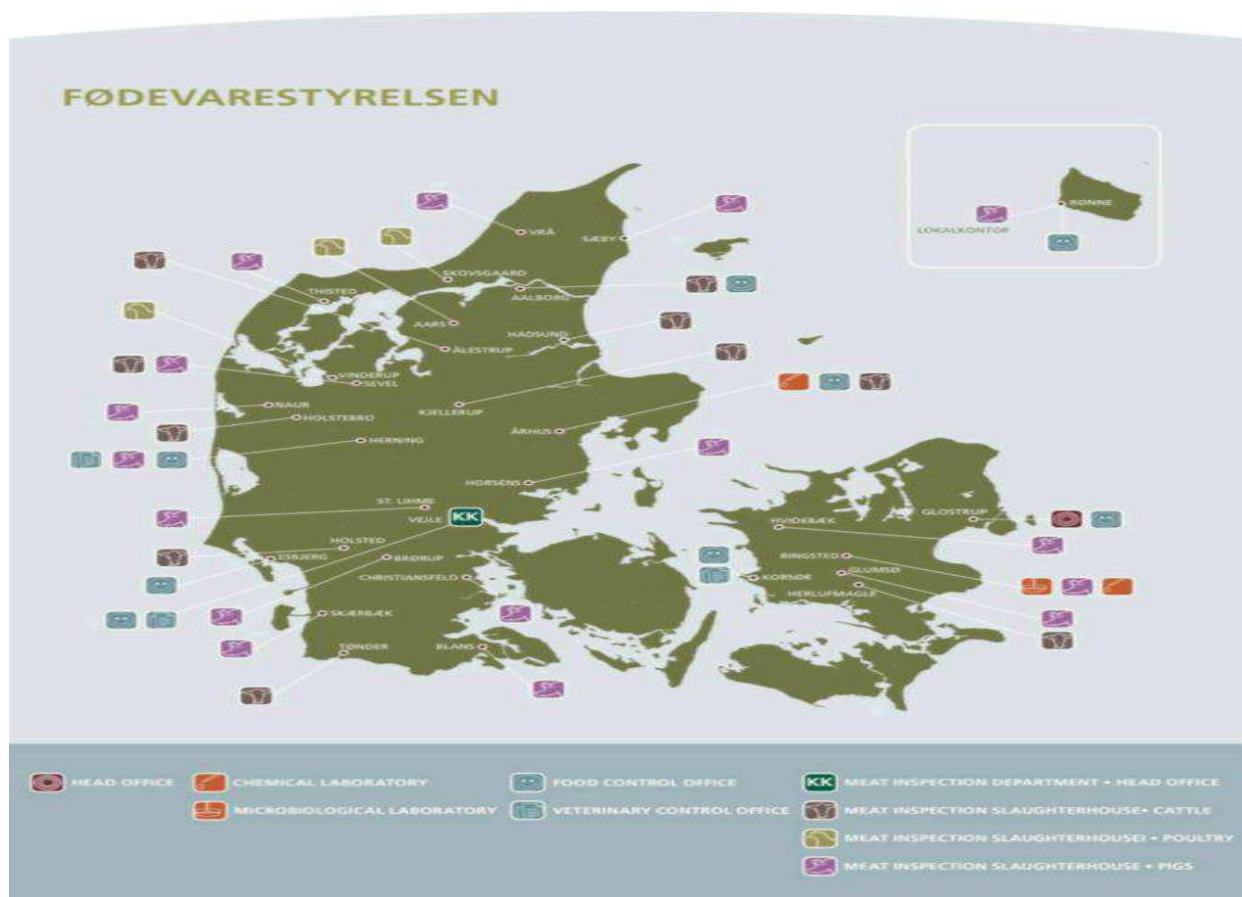
**Старшее должностное лицо по финансовым вопросам: Сорен Мунк Скидсгаард.** Сферы деятельности: финансы и бухгалтерия, человеческие



ресурсы, IT, оперативный отдел, лаборатории.

Продовольственная и ветеринарно-санитарная инспекция осуществляется локальными офисами. Сотрудники этих центров также предоставляют информацию и консультационные услуги напрямую потребителям, владельцам поголовья скота, предприятиям и практикующим ветеринарам. Отделение ветеринарно-санитарной инспекции действует на всей территории Дании и Гренландии. Его управление и секретариат находятся в г. Листруп рядом с г. Орхус.

Главный офис компетентного органа Датского министерства продовольствия, сельского хозяйства и рыболовства находится в г. Глоstrup недалеко от Копенгагена; региональный компетентный орган по делам Гренландии, Ольборгский офис контроля качества пищевых продуктов находится в г. Ольборге на севере Ютландии.



В общей сложности примерно 2645 штатных сотрудников работает на национальном, региональном и местном уровнях. 1924 сотрудника занимаются деятельностью, связанной с пищевыми продуктами, кормами, здоровьем животных, защитой прав животных и здоровьем растений в Министерстве продовольствия сельского хозяйства и рыболовства. Остальные сотрудники работают в других министерствах и национальных лабораториях.

### **3. Сведения об установленных законом полномочиях компетентного органа.**

#### **3.1. Законодательная база.**

Задачи и полномочия DVFA изложены в Правительственном распоряжении о задачах и полномочиях DVFA, Правительственное распоряжение № 558 от 28 мая 2014 г. <https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=169025>.

Задачи и полномочия DVFA в отношении Гренландии изложены в Правительственном распоряжении о задачах и полномочиях DVFA, Правительственное распоряжение № 1202 от 13 декабря 2012. «Правительственное распоряжение для Гренландии № 1202 от 13 декабря 2012 года».

С целью разъяснить права и обязанности DVFA в Гренландии в 2012 году вступило в силу новое законодательство, касающееся только Гренландии. До вступления в силу этого нового закона, вопросы, связанные с Гренландией, регулировались с помощью законов, имеющих силу и для Дании.

Часть нормативных правовых актов ЕС, действующих в Дании, и национального законодательства Дании введена в действие на территории Гренландии посредством принятых актов Дании о приведении их в действие в Гренландии. При этом в отношении ряда нормативных правовых актов, действующих в Дании, акт Дании о приведении их в действие в Гренландии не принят.

Приведённая таблица показывает, в какой степени упомянутое законодательство ЕС применимо на территории Гренландии. Некоторые пункты упомянутого законодательства ЕС не применимы на территории Гренландии или же применимы частично.

Если законодательство ЕС не применимо для Гренландии, то это значит, что оно не релевантно. К примеру: в Гренландии нет аквакультуры, соответственно, правила, касающиеся аквакультуры, не были применены к Гренландии.

Некоторые пункты упомянутого законодательства ЕС применимы к Гренландии только частично, так как только часть законодательства ЕС применима в Гренландии (только экспорт рыбы, рыбных продуктов, овец/коз (ягнят), диких зверей (овцебыков) и выращенных зверей (северных оленей) из Гренландии).

В Россию Гренландия экспортирует только выловленную рыбу и рыбные продукты.

**Таблица законодательства ЕС**

<b>ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ЕС</b>	<b>НАЦИОНАЛЬНОЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО/ СТАНДАРТ</b>
Решение Совета 96/23/ЕС контролирует мониторинг определенных субстанций и их остатков в живых животных и продукции из животных	Принято <a href="#">правительственным распоряжением в отношении Гренландии No. 1165 от 26 сентября 2013</a> (§ 7) и в национальном плане по остаточным веществам в отношении Гренландии.
Решение Комиссии 2002/657/ЕС касательно исполнения аналитических методов и интерпретации результатов	Принято <a href="#">правительственным распоряжением в отношении Гренландии No. 1165 от 26 сентября 2013</a> (§ 7) и в национальном плане по остаточным веществам в отношении Гренландии.
Директива Совета № 2006/88/ЕС касательно требований по здоровью животных для аквакультурных животных и продукции из них и предотвращения и контроля определенных болезней среди водных животных	<p>В Гренландии нет аквакультуры.</p> <p>Правительство Гренландии и DVFA тесно сотрудничают по вопросу возможного разведения аквакультуры в Гренландии. Если это будет необходимо, правительство Гренландии и DVFA будут сотрудничать для проработки регулирования аквакультуры в Гренландии.</p> <p>Если аквакультура или продукция из аквакультуры импортируется в Гренландию, то на такую продукцию распространяются правила касательно импорта. См. в ответе к приложению 2 – Гренландия, пункт 8.1.</p> <p>В настоящее время импорт в Гренландию аквакультуры или продукции из аквакультуры не осуществляется.</p>
Регламент № 396/2005/ЕС касательно максимального уровня остатков пестицидов в или на продовольствии и корме растительного и животного происхождения	<p>Не релевантно для Гренландии в отношении экспорта продовольствия неживотного происхождения. Из Гренландии в Россию не осуществляется экспорт продовольствия неживотного происхождения.</p> <p>Область экспорта продовольствия неживотного происхождения контролируется правительством Гренландии.</p> <p>Частично применимо касательно продовольствия животного происхождения <a href="#">правительственным распоряжением в отношении Гренландии No. 396 от 24 апреля 24</a> и в национальном плане по остаточным веществам в отношении Гренландии.</p> <p>Экспорт корма из Гренландии в Россию не осуществляется.</p>
Регламент Комиссии (ЕС) № 1881/2006 максимальный уровень определенных примесей	Принято <a href="#">правительственным распоряжением в отношении</a>

	<a href="#">Гренландии №. 1165 от 26 сентября 2013</a> (§ 7) и в национальном плане по остаточным веществам в отношении Гренландии.
Регламент Комиссии (ЕС) № 142/2011, применяя Регламент Европейского Парламента и Совета (ЕС) № 1069/2009, накладывающий правила в отношении субпродуктов животного происхождения и производных продуктов, не предназначенных для потребления людьми, применяя Решение Совета 97/78/ЕС в отношении определенных образцов и предметов, кроме ветеринарных проверок на границе в рамках этой директивы	Не релевантно для Гренландии, так как экспорт субпродуктов животных из Гренландии в Россию не осуществляется.
Регламент Европейского Парламента и Совета (ЕС) № 1069/2009, накладывающий правила в отношении субпродуктов животного происхождения и производных продуктов, не предназначенных для потребления людьми	Не релевантно для Гренландии, так как экспорт субпродуктов животных из Гренландии в Россию не осуществляется.
Регламент Комиссии (ЕС) № 37/2010 касательно фармакологически активных субстанций и их классификации в отношении максимального уровня остатков в продовольственной продукции животного происхождения	<p>Не релевантно для Гренландии. В Россию Гренландия экспортирует только выловленную рыбу и рыбные продукты.</p> <p>Не осуществляется экспорт овец/коз (ягнят), диких зверей (овцебыков) и выращенных зверей (северных оленей) из Гренландии в Россию.</p> <p>В настоящее время не осуществляется производство мяса овец/коз (ягнят), диких зверей (овцебыков) и выращенных зверей (северных оленей) для экспорта в ЕС. В ЕС экспортируется только ягнятина. Тесты проводятся в соответствии с национальным планом по остаточным веществам в отношении Гренландии.</p> <p>Национальная программа контроля остаточных веществ планируется DVFA ежегодно, оценивается и утверждается Европейской Комиссией, Службой Продовольствия и Ветеринарии.</p>
Решение Совета (ЕС) № 879/1999 касательно размещения на рынке и регулирования бычьего соматотропина (BST)	<p>Не релевантно для Гренландии. Не осуществляется экспорта КРС и говяжьей продукции в ЕС или Россию. Если КРС и говяжья продукция импортируется в Гренландию, то на такую продукцию распространяются правила касательно импорта данного вида продукции.</p> <p>В настоящее время импорта данной продукции не осуществляется.</p>
Директива Совета (ЕС) № 22/1996 касательно запрета на использование в животноводстве определенных субстанций, обладающих гормональным или тиростатическим действием, и бета-агонистов	Не применимо для Гренландии. Бывшие Директивы (ЕС) 81/602, 358/85 и 146/88 применимы для Гренландии в <a href="#">правительственном распоряжении №. 800 от 14 декабря 1989.</a>
Закон Дании о законных правах № 442 от 9 июня 2004 года	<p>Датское министерство юстиции проинформировало DVFA, что данный закон не применим к Гренландии.</p> <p>Инспекции, проводимые DVFA, осуществляются без предварительного уведомления, если это требуется законодательством ЕС</p>
Правительственное распоряжение Дании № 54 от 26 января 2011	Не применимо к Гренландии. Бывшее

года	распоряжение Дании № 59 от 24 января 2003 применяется в отношении к Гренландии в <a href="#">законе для Гренландии No. 524 от 8 июня 2004</a> (применяя датский закон касательно здоровья животных)
Правительственное распоряжение Дании № 965 от 18 июля 2013 года	Не релевантно для Гренландии. В Россию из Гренландии экспортируется только рыба и рыбная продукция. В Гренландии нет аквакультуры.
Правительственное распоряжение Дании № 968 от 18 июля 2013 года	Не релевантно для Гренландии. В Россию из Гренландии экспортируется только рыба и рыбная продукция. В Гренландии нет аквакультуры.
Правительственное распоряжение Дании № 121 от 12 февраля 2007 года	Применимо к Гренландии в <a href="#">правительственном распоряжении в отношении Гренландии No. 800 от 24 июня 2008</a>
Правительственное распоряжение Дании 722 от 26. мая 2015 (заменяет Правительственное распоряжение Дании 914 от 10 сентября) 2012	Частично применимо к Гренландии в <a href="#">правительственном распоряжении в отношении Гренландии No. 395 от 24 апреля 2014</a> (§§ 16-17) и в <a href="#">правительственном распоряжении в отношении Гренландии No. 396 от 24 апреля 2014</a> (§§ 28-30)
Закон Дании № 1007 от 19 сентября 2014 года	Частично применимо к Гренландии в <a href="#">правительственном распоряжении в отношении Гренландии No. 396 от 24 апреля 2014</a>

Правительство Гренландии несет ответственность и потому является компетентным органом, ответственным за законодательство и применение правил, касающихся следующих областей:

- Водоснабжение
- Удаление отходов и отработанной воды
- Защита прав животных
- Производство пищевых продуктов для локального рынка

Для получения дополнительной информации по Гренландии см.: <http://www.netpublikationer.dk/um/10180/pdf/web.pdf>

### 3.2. Полномочия ветеринарных органов.

Министерство, несущее основную ответственность за официальный контроль качества пищевых продуктов, подкормки, а также за вопросы, связанные с ветеринарией, в Дании - Министерство окружающей среды и продовольствия.

DVFA несет ответственность за безопасность пищевых продуктов и корма, а также здоровье животных. Ответственность за защиту прав животных распределена между МОСП, DVFA и Датским агентством сельского хозяйства и рыболовства, которое также отвечает за здоровье растений.

Ответственность за официальный контроль защиты прав животных, управление дорогами во время транспортировки животных несет полиция



при Министерстве юстиции.

Основные законы, в том числе Датский закон о продовольствии, приписывают полномочия в определенной области политики определенному министру. Этот министр может издавать правительственные распоряжения для каждого компетентного органа, предоставляя ему полномочия для проведения определенной политики. Основные распоряжения относительно назначения компетентных органов, занимающихся вопросами продуктов питания, кормов, здоровья животных, защиты прав животных и здоровья растений, перечислены ниже:

- Правительственное распоряжение № 511 от 23 апреля 2015 г., адресованное Министерством продовольствия, сельского хозяйства и рыболовства DVFA (делегирующие полномочия в отношении продуктов питания, кормов и здоровья животных)  
<https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=169025>;

- Правительственное распоряжение № 512 от 23 апреля 2015 г., адресованное Министерством продовольствия, сельского хозяйства и рыболовства Датскому агентству сельского хозяйства и рыболовства (ДАСХР) (делегирующие полномочия в отношении здоровья растений и санитарно-гигиенического контроля, например, рыболовецких судов (за исключением получивших разрешение судов), доставки на берег свежей рыбы и проверки свежей рыбы в первой точке продажи, а также контроль улова и доставки на берег двустворчатых моллюсков)  
<https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=169600>.

В распоряжении также упоминается, что ДАСХР решает определенные задачи, связанные с контролем, касательно законов, имеющих отношение к продуктам питания, кормам и содержанию животных.

Политика разрабатывается и координируется в главном офисе DVFA в Глострупе. Совет Директоров состоит из исполнительного директора, главного ветеринарного инспектора, главного специалиста по безопасности пищевых продуктов, старшего должностного лица по финансовым вопросам, заместителя главного директора (связь и инновации) и главного специалиста по вопросам ветеринарно-санитарной инспекции.

Центральная администрация в Глострупе имеет полномочия давать указания локальным администрациям. Центральная Администрация издает нормативы и сопутствующие директивы; осуществляет общую приоритизацию; разрабатывает директивы для инспекции; координирует контролирующие процедуры; создает и ведет общий реестр; и организует общенациональные компании.

Центральная Администрация насчитывает 14 подразделений, включая следующие семь, которые занимаются вопросами безопасности продуктов питания и кормов, а также здоровья и защиты прав животных.

- Подразделение по вопросам здоровья животных (ПЗЖ);
- Подразделение по вопросам координации контроля (ПКК);
- Подразделение по вопросам международной торговли (ПМТ);
- Подразделение по вопросам безопасности продуктов питания и кормов (ПБПП);
- Подразделение по защите прав животных и ветеринарной медицины

(ПЗПЖВМ);

- Подразделение по вопросам качества пищевых продуктов и химии (ПКППХ);

- Подразделение по вопросам питания (ПП).

Эти подразделения поддерживаются Подразделением по юридическим вопросам и Подразделением по вопросам международной координации.

Подразделение по вопросам ветеринарно-санитарной инспекции (ПВСИ) следит за тем, чтобы не нарушались законы о пищевых продуктах при забое животных, разрезании мяса и обработке мяса и мясных продуктов на скотобойнях и компаниях по производству мяса.

Инспекция мяса – самая комплексная и масштабная область инспекции DVFA.

### **Другие специальные подразделения также входят в структуру**

- Ветеринарная целевая группа, которая является частью Ветеринарного департамента и осуществляет свою деятельность в офисах ветеринарного контроля (ОВК) в г. Ольборге, Вайле и Хернинге.

- Целевая группа инспекции пищевых продуктов, которая является частью Департамента пищевых продуктов, расположена в главном офисе в Глострупе. Часть целевой группы осуществляет свою деятельность в Офисе контроля качества пищевых продуктов (ОККПП), г. Орхус.

### **Сотрудничество с компетентными органами**

DVFA поддерживает сотрудничество и связь на всех уровнях, в частности в вопросах планирования, осуществления контроля и отчетности. Проводятся регулярные встречи для поддержки процессов планирования и осуществления. Административные подразделения DVFA снабжают контролирующие инстанции (ОККПП, ОВК и ПВСИ) руководством относительно: мониторинга; графика отбора образцов; введения в действие национальных законов и законов ЕС; официальных процедур, связанных с продовольствием и обучением.

DVFA проводит координационные собрания с местными властями относительно введения в действие национальных законов и законов ЕС и обмена информацией. Деятельность координируется посредством проведения регулярных собраний (например, встреча менеджеров контролирующей инстанции с Советом директоров, руководителями подразделений и руководителями офиса контроля качества пищевых продуктов и офисов ветеринарного контроля, каждую 6 неделю с последующими встречами в разных областях, и собрания с лидерами секций из ОККПП и соответствующих подразделений). Наконец, есть опытные группы с инспекторами и специалистами из соответствующих подразделений. Другие средства координации включают двусторонние встречи, телефонные конференции, видео-связь и многочисленные неформальные контакты.

### **Законные полномочия, касающиеся управления**

Операторы хозяйственной деятельности в сфере производства

продуктов питания обязаны пройти инспекцию компетентными органами. Основная законная основа для контроля и принудительных мер - Закон о продовольствии (№ 467 от 15 мая 2014 г.). Согласно этому закону, компетентные органы (КО) получают права: заходить на территорию предприятий; иметь доступ к документам; принимать меры принудительного характера и приводить в действие необходимые решения и приказы.

Основная законная основа для контроля и принудительных мер для операторов хозяйственной деятельности в сфере производства кормов – Закон о кормах (№. 477 от 15 мая 2014 г.). Согласно этому закону, КО получают права: заходить на территорию кормовых предприятий; применять принудительные меры; принимать необходимые решения и издавать соответствующие приказы.

КО, согласно соответствующим правительственным распоряжениям (№ 559 от 28 мая 2014 г., № 558 от 28 мая 2014 г.), предоставляют полномочия для осуществления контроля, включая право доступа к помещениям, в которых осуществляется деятельность, связанная с продуктами питания и кормами, и соответствующим документам. КО могут обратиться в полицию, если им было отказано в таком доступе. Инспектора DVFA имеют полное право проводить инспекцию принимать меры принудительного характера/применять санкции в случае слушания.

Операторы хозяйственной деятельности в сфере производства продуктов питания Гренландии также обязаны пройти инспекцию компетентными органами. Основная законная основа: «Закон о Гренландии № 523 от 8 июня 2004, приводящий в исполнение Закон Дании о продовольствии». Согласно этому закону, компетентные органы (КО) получают права: заходить на территорию предприятий; иметь доступ к документам; принимать меры принудительного характера и приводить в действие необходимые решения и приказы.

КО, согласно соответствующему правительственному распоряжению (№ 1202 от 13 декабря 2012 года) предоставляют полномочия для осуществления контроля. КО могут обратиться в полицию, если им было отказано в доступе. Инспектора DVFA имеют полное право проводить инспекцию и принимать меры принудительного характера/применять санкции в случае слушания.

### **3.3. Взаимодействие ветеринарных органов различных уровней.**

Субнациональной правительственной ветеринарной службы не существует.

Главные офисы DVFA расположены в г. Глоstrup. Офисы контроля качества пищевых продуктов и офисы ветеринарного контроля находятся в разных частях страны. Персонал Ветеринарно-санитарного подразделения работает на скотобойнях, а руководство Ветеринарно-санитарного подразделения находится в Вейле в восточной части Ютландии. Политика разрабатывается и координируется в Главном офисе.

Главный офис DVFA имеет полномочия давать указания локальным офисам. Главный офис издает нормативы и сопутствующие директивы;



осуществляет общую приоритизацию; разрабатывает директивы для инспекции; координирует контролирующие процедуры; создает и ведет общий реестр; и организует общенациональные компании.

Подразделение по вопросам ветеринарно-санитарной инспекции (ПВСИ) следит за тем, чтобы на скотобойнях не нарушались законы относительно пищевых продуктов.

**Офисы контроля качества пищевых продуктов (ОККПП).** DVFA располагает пятью ОККПП, расположенными на территории всей страны. Ответственность ОККПП заключается в проведении процедур инспекции как производства, так и конечного продукта. Офисы проводят программы национального контроля, предназначенные для удовлетворения локальных потребностей. Визиты с инспекцией продовольственных компаний включают инспекторскую проверку программ самостоятельного контроля, соблюдения санитарно-гигиенических норм и маркировки. Задачи ОККПП включают следующее:

- Регистрация и выдача разрешений на осуществление деятельности для компаний, занимающихся продуктами питания и кормами; проверка разрешений; инспекция компаний, занимающихся продуктами питания и кормами; пограничный контроль импорта/экспорта живых животных; пищевых продуктов и непищевых продуктов животного происхождения;

- Отбор проб для лабораторного анализа; расследование нарушений; обработка заявлений, имеющих отношение к регистрации и маркировке; и выдача экспортных сертификатов. ОККПП также несут ответственность за регистрацию или выдачу разрешений и инспекцию предприятий, которые занимаются транспортировкой, обработкой, хранением или продажей продуктов питания и кормов.

**Офисы ветеринарного контроля (ОВК).** DVFA располагает тремя ОВК, находящимися по всей территории страны. Ответственность ОВК заключается в инспекции производства продукции животноводства на фермах и контроль на перевалочных пунктах. Эти офисы адаптируют национальные программы контроля к местным потребностям.

Инспекция производства животноводческой продукции включает контроль защиты прав животных и использование ветеринарных препаратов. Задачи ОВК включают в себя следующее:

- Разработка и сопровождение схем экстренного реагирования на заразные болезни животных, а также мониторинг и борьбу со вспышками заболеваний.

- Регистрация и выдача разрешений на осуществление деятельности для стад, непродовольственных компаний и перевозчиков; инспекция стад и непродовольственных компаний; и проверка контролепригодности живых животных.

- Отбор проб для лабораторных анализов; расследование нарушений; обработка заявлений, имеющих отношение к регистрации и проверке контролепригодности живых животных; и выдача сертификатов.

Офисы ветеринарного контроля на Юге (ОВК-Юг) ответственны за выполнение всех задач ОВК, относящихся к фермам аквакультуры в Дании.

ОВК-Юг осуществляет свою деятельность посредством специального отделения; Офис ветеринарного контроля на Юге, Аквакультура (ОВКЮА).

В ОВКЮА, три ветеринарных специалиста - рыбных патологоанатома, которые занимаются всей деятельностью ОВК, имеющей отношение к аквакультуре в Дании. Один из этих официальных ветеринаров, д-р Хенрик Коршолм, возглавляет отделение.

DVFA имеет 2 специальные целевые группы:

1. Целевая группа инспекции пищевых продуктов: целевая группа инспекции пищевых продуктов была создана для проведения расследований случаев мошенничества и проверки счетов и документов помещений, где находятся пищевые продукты. Она состоит из трех групп, осуществляющих деятельность в трех разных локациях в Дании, которые могут оперировать в масштабах всей страны в сотрудничестве с ОККПП.

2. Ветеринарная целевая группа: ветеринарная целевая группа осуществляет инспекцию в отношении защиты прав животных и в отношении использования ветеринарных медикаментов.

DVFA поддерживает сотрудничество и связь на всех уровнях, в частности в вопросах планирования, осуществления контроля и отчетности. Проводятся регулярные встречи для поддержки процессов планирования и осуществления. Административные подразделения DVFA снабжают контролирующие инстанции (ОККПП, ОВК и ПВСИ) руководством относительно: мониторинга; графика отбора образцов; введение в действие национальных законов и законов ЕС; официальные процедуры, связанные с продовольствием и обучением. DVFA проводит координационные собрания с местными властями относительно введения в действие национальных законов и законов ЕС и обмена информацией. Деятельность координируется посредством проведения регулярных собраний (например, еженедельные встречи с Советом директоров, руководителями подразделений и руководителями офиса контроля качества пищевых продуктов и офисов ветеринарного контроля, каждую 6 неделю с последующими встречами в разных областях, и собрания с лидерами секций из ОККПП и соответствующих подразделений). Наконец, есть опытные группы с инспекторами и специалистами из соответствующих подразделений. Опытные группы обычно встречаются раз или два раза в год. Другие средства координации включают двусторонние встречи, телефонные конференции, видео-связь и многочисленные неформальные контакты.

### **Датское агентство сельского хозяйства и рыболовства**

Датское агентство сельского хозяйства и рыболовства (ДАСХР) – это агентство при Министерстве продовольствия, сельского хозяйства и рыболовства. Сотрудники Датского агентства сельского хозяйства и рыболовства, в количестве приблизительно 1200 человек, прилагают усилия в масштабе страны для создания оптимальных условий для стабильного роста и «зеленой трансформации» в таких отраслях как:

Сельское хозяйство

Рыболовство и аквакультура

## Растениеводство и огородничество

### **Датское агентство сельского хозяйства и рыболовства несет ответственность за 4 сферы:**

- Ресурсы и организация
- Субсидии
- Контроль
- Регулирование

Каждая сфера подразделяется на разные центры, а каждый центр - на различные подразделения. Главный офис ДАСХР находится в Копенгагене. ДАСХР издает административные распоряжения и готовит поправки к законам, выполняет ряд административных функций как официальный орган, проводит официальные инспекции, предоставляет услуги органам власти; разрабатывает политику в сфере своей компетенции и представляет область МПСХР в диапазоне международной организации в пределах сферы своей компетенции.

#### Центр контроля (рыбы) ДАСХР

Центр осуществляет мониторинг, инспекцию и контроль промысловой деятельности на море, доставки рыбы на берег и пресноводного рыболовства. Контроль и инспекция касается как коммерческого, так и рекреационного рыболовства. Задачи, которые Центр выполняет для Датской ветеринарной и продовольственной администрации изложены в правительственном распоряжении, предоставляющем Центру контроля права проводить санитарно-гигиеническую инспекцию рыболовецких судов (за исключением рефрижераторных судов, плавучих баз-фабрик и судов, на которых производится креветка). Он также контролирует прямую доставку на берег свежей рыбы из ЕС и третьих стран, а также инспекцию и контроль свежей рыбы на борту рыболовецких судов, на месте доставки на берег и на аукционных рынках сбыта.

Центральное отделение находится в Копенгагене. Центр контроля включает семь региональных офисов рыболовецкой инспекции и некоторые местные промыслы по всей стране:

- Западная инспекция с офисами в таких городах как Фредериксхавн, Никобинг Морс, Эсбьерг, Рандерс, Тиборон и Хвиде Санде;
- Восточная инспекция с офисами в Роскилле, Фредерисии и Ренне.

Центр контроля также включает в себя специальное подразделение для оценки риска, которое находится в г. Эсбьерге. Круглосуточный сервис, получающий предварительное уведомление о доставке на берег рыбы как для потребления человеком, так и для промышленных целей, также является частью Центра контроля и расположен в Эсбьерге. Кроме того, Центр контроля располагает тремя инспекторскими судами для проведения проверок в море.

Подразделение по вопросам ветеринарно-санитарной инспекции (ПВСИ) следит за тем, чтобы на скотобойнях Гренландии не нарушались законы относительно пищевых продуктов. «Правительственное распоряжение для Гренландии № 1202 от 13 декабря 2012 года».

В соответствии с указанным распоряжением, в обязанности КО входит

координация, управление и надзор за региональной ветеринарной и продовольственной администрации.

В соответствии с Разделом 1 вышеупомянутого распоряжения № 1202 DVFA осуществляет контроль и инспекцию первичной продукции, производства, обработки и продажи пищевых продуктов, а также продуктов животного производства, генетических материалов и непищевых продуктов животного происхождения, и DVFA издает законы, касающиеся Гренландии.

В соответствии с Разделом 3 вышеупомянутого распоряжения № 1202 Датское министерство продовольствия, сельского хозяйства и рыболовства (МПСХР) предоставило DVFA право издавать законы и приводить в исполнение правила, касающиеся вышеупомянутой области в Гренландии.

Центральный офис DVFA имеет полномочия давать указания локальному офису. Центральный офис издает нормативы и сопутствующие директивы.

На языке административного права это означает, что когда DVFA координирует, управляет и осуществляет надзор за РВПА, DVFA также имеет властные полномочия в отношении РВПА; РВПА предоставляет права регионам, а DVFA может их отменить.

DVFA поддерживает сотрудничество и связь на всех уровнях, в частности в вопросах планирования, осуществления контроля и отчетности. Проводятся регулярные встречи для поддержки процессов планирования и осуществления. Административные подразделения DVFA снабжают контролирующие инстанции (ОККПП, ОВК и ПВСИ) руководством относительно: мониторинга; графика отбора образцов; введение в действие национальных законов и законов ЕС; официальные процедуры, связанные с продовольствием и обучением. DVFA проводит координационные собрания с местными властями относительно введения в действие национальных законов и законов ЕС и обмена информацией. Деятельность координируется посредством проведения регулярных собраний (например, еженедельные встречи с Советом директоров, руководителями подразделений и руководителями офиса контроля качества пищевых продуктов и офисов ветеринарного контроля, каждую 6 неделю с последующими встречами в разных областях, и собрания с лидерами секций из ОККПП и соответствующих подразделений). Наконец, есть опытные группы с инспекторами и специалистами из соответствующих подразделений. Опытные группы обычно встречаются раз или два раза в год. Другие средства координации включают двусторонние встречи, телефонные конференции, видеосвязь и многочисленные неформальные контакты.

С 1 января 2013 года DVFA предоставляет полномочия на проведение инспекции рыболовецких судов (за исключением рефрижераторных судов, плавучих баз-фабрик и судов, на которых производится креветка) Органу контроля лицензий на рыбный промысел Гренландии (ОКЛРПГ):

DVFA запустила в работу систему, которая будет следить за тем, чтобы все рыболовецкие судна регулярно проходили инспекцию. DVFA дает ОКЛРПГ полномочия на проведение инспекции рыболовецких судов на предмет соблюдения санитарно-гигиенических норм.

Целью является осуществление санитарно-гигиенического контроля

10% от общего количества пойманной свежей рыбы на зарегистрированных рыболовецких судах. С помощью этой системы будет осуществляться контроль за тем, чтоб не одни и те же судна инспектировались каждый год; кроме того, чтобы инспекция проводилась на рыболовецких судах всех размеров, а не только на самых крупных.

ОКЛРПГ была разработана инструкция по персональному осуществлению контроля за соблюдением санитарно-гигиенических норм. Прежде чем такое предоставление полномочий было осуществлено, рыболовецкие суда были проинспектированы DVFA в гавани в Гренландии.

### **3.4. Контроль исполнения ветеринарного законодательства.**

Основой исполнения ветеринарного законодательства, являются проверки хозяйствующих субъектов, осуществляемые без предварительного уведомления.

Законом о законных правах № 442 от 9 июня 2004 г. предусматриваются определенные процедуры предварительной проверки государственных органов власти. Все органы власти обязаны предоставить письменную информацию (цель, правовые основы, время и место) для оператора хозяйственной деятельности за 14 дней до начала проведения инспекции. В порядке исключения закон гласит, что инспекторские проверки могут проводиться без предварительного уведомления, если это требует, например, Законодательство ЕС.

До сентября 2009 года, DVFA систематически выдавала предварительные уведомления перед проведением инспекции побочных продуктов животного происхождения (за 14 дней) и частных ветеринарных клиник (за 7 дней). DVFA изменила процедуры инспекции побочных продуктов животного происхождения, так что теперь проверки в привязке к предварительному предупреждению осуществляются в соответствии со Статьей 3, пунктом 2 Директивы (ЕС) № 882/2004. Изменения вступили в силу с 8 сентября 2009 года.

Большая часть инспекторских проверок проводится без предварительного уведомления. В некоторых конкретных случаях инспекции проводятся с предварительным уведомлением - когда это необходимо, чтобы обеспечить эффективность официального контроля. В качестве примера можно упомянуть инспекцию ветеринарных хирургов в связи с назначением ими ветеринарных препаратов (за 7 дней).

Что касается контроля в сфере продовольствия, DVFA используются следующие методы и приемы: аудит, инспекция, мониторинг, проверка, отбор проб и анализ.

Такие термины как «аудит», «инспекция», «мониторинг», «отбор проб» и «анализы» указаны в Нормах контроля 882/2004 Европейского Парламента и Совета касательно официальных контрольных мероприятий, проводимых для обеспечения верификации соответствия с законодательством о кормах и продовольствии, здоровье и благополучии животных.

Инспекторские визиты к операторам хозяйственной деятельности в сфере производства продуктов питания осуществляются в основном в

качестве аудиторских проверок на основе программы самостоятельного контроля и результатов. Физическая инспекция проводится в соответствии с предварительными требованиями, например, такими, как уборка и техобслуживание. Проверка самостоятельного контроля компании периодически осуществляется путем отбора проб и мониторинга. Инспекторские проверки, проводимые специальными подразделениями (Целевая группа инспекции пищевых продуктов, Ветеринария Целевая группа) делают особый акцент на конкретных проблемах и углубленном контроле в определенной области.

Контроль продуктов животного происхождения, ветеринарных препаратов, защиты прав животных осуществляется в основном в форме инспекторских проверок, некоторые из которых являются частью инспекторских кампаний. Контроль здоровья животных и зоонозов осуществляется в основном путем мониторинга и дополняется с помощью отбора проб.

Мониторинг проводится на основе ежегодных программ по борьбе с заболеваниями, в которых приняты во внимание предыдущие результаты отбора проб и записи (ВетСтат и TRACES).

Инспекции кормов охватывают все виды кормов для животных и все этапы производства, импорта, и использования продукции для питания животных. Центральный офис DVFA занимается подготовкой планов, правил и инструкций; устанавливает общую приоритизацию; координирует элементы управления; а также устанавливает и поддерживает общие регистры.

Контроль кормов и здоровья растений осуществляется в основном в форме инспекторских проверок и ревизий. Также ежегодно планируются национальные кампании по проверке. Что касается отбора проб и анализа, DVFA формирует ежегодные планы с учетом антибиотиков (в том числе запрещенных для питания животных); всех нежелательных веществ; заражения сальмонеллой и обработанных животных белков. Юридическая база для требований, направленных операторам хозяйственной деятельности в сфере производства продуктов питания, которые занимаются рыбопродуктами, идущими на экспорт в Россию: «Правительственное распоряжение для Гренландии № 396 от 24 апреля 2014 года».

Предприятия, плавучие базы-фабрики, рефрижераторные суда в Гренландии получают разрешение на осуществление своей деятельности в соответствии с разделом 9 Правительственного распоряжения для Гренландии № 396 от 24 апреля 2014 года. В Правительственном распоряжении для Гренландии № 396 от 24 апреля 2014 года, раздел 9-18, изложены правила для предоставления разрешения на осуществление деятельности в сфере производства продуктов питания, а также для аннулирования такого разрешения.

«Правительственное распоряжение для Гренландии № 396 от 24 апреля 2014 года» раздел 5 содержит требования для процедуры предоставления разрешения. Чтобы подать заявку на получение такого разрешения, оператор хозяйственной деятельности в сфере производства продуктов питания должен направить ее РВПА. Заявка должна включать план данного бизнеса по

производству продуктов питания и описание планируемой деятельности. Если деятельность предприятия гарантирует систему самопроверки, основанную на принципах Системы управления безопасностью пищевых продуктов, эта система должна быть также включена в заявку. Если, по мнению РВПА, план и система самопроверки соответствуют описанным видам деятельности, РВПА нанесет предприятию контрольный визит. Если окажется, что предприятие соответствует требованиям в плане инфраструктуры и оборудования, РВПА напишет оператору хозяйственной деятельности, что разрешение дается и что предприятие может начинать свою деятельность.

Такое разрешение в большинстве случаев является условным, для того, чтобы оператор хозяйственной деятельности в сфере производства продуктов питания имел возможность увидеть, что система самопроверки работает на практике. На протяжении 3 месяцев РВПА нанесет еще один контрольный визит с целью определения, можно ли дать постоянное разрешение. Условное разрешение может быть продлено на срок до 3 месяцев. Если у предприятия небольшие несоответствия требованиям, условное разрешение может быть продлено, но в случае существенного несоответствия требованиям разрешение должно быть аннулировано. Условное разрешение не должно иметь действие дольше, чем на протяжении 6 месяцев, однако для плавучих баз-фабрик и рефрижераторных судов условное разрешение может быть в силе в течение 12 месяцев.

Всем предприятиям, деятельность которых была разрешена или условно разрешена, получают номер разрешения. Этот номер указан в письме, уведомляющем о разрешении.

Разрешение может быть аннулировано РВПА в случае, если оператор хозяйственной деятельности в сфере производства продуктов питания не соответствует критериям для выдачи разрешения, если условия получения разрешения существенно изменены или в силу санитарно-гигиенических, маркетинговых либо других причин.

Все рыболовецкие судна Гренландии должны быть зарегистрированы в Реестре рыболовецких судов Гренландии и иметь лицензию для того, чтобы им было разрешено осуществлять рыболовецкую деятельность на коммерческой основе.

### **3.5. Предусмотренные меры, в случае нарушения ветеринарного законодательства.**

Инспектора DVFA имеют полное право инспектировать и применять любые меры воздействия и санкции в случае невыполнения требований.

Полномочия инспекторов включают следующее: право доступа к помещениям; наложение ареста на товар; изъятие свидетельства; наложение обязательств; ограничения и запрет на выпуск товара на рынок, безопасная утилизация. Санкции за несоответствия требованиям состоят из выписки приказа или формальной инструкции (например, приказ о запрете; штраф; конфискация или удержание пищевых продуктов; выписка или изъятие разрешения с условиями; прекращение операции, осуществляемой с

продуктами питания). Также о предприятии могут сообщить в полицию. Также может быть издан приказ об обучении сотрудников или использовании консультантов для решения более сложных проблем.

Правовое поле для санкций DVFA в этой области включает Закон о продовольствии, Закон о кормах и Закон о животноводстве. Некоторые из этих юридических актов не включают точные уровни налогов, но обеспечивают юридическую базу для санкций. Правовое поле для санкций DVFA в этой области включает: «Закон о Гренландии № 523 от 8 июня 2004 года, приводящий в исполнение Закон Дании о продовольствии» и «Закон о Гренландии №524 от 8 июня 2004 года, приводящий в исполнение Закон Дании о здоровье животных». Некоторые из этих юридических актов не включают точные уровни налогов, но обеспечивают юридическую базу для санкций.

Размер налогов основывается на предыдущих судебных случаях, и основными инструментами привлечения к ответственности являются:

- приказ о запрете,
- ордер на принудительное осуществление в судебном порядке (например, требование усовершенствовать самостоятельную проверку, запрет на производство, коррекция, внешнее обучение, консультации),
- административный штраф (вместо сообщения в полицию в определенных четко оговоренных случаях),
- сообщения в полицию (серьезные махинации и регулярные нарушители).

Санкции, примененные в наказание за несоблюдение требований, зависят от конкретных условий. Если это первое несоблюдение требований, и оно не является серьезным, DVFA делает предупреждение. В противном случае применяется более строгая санкция - приказ о запрете, административный штраф, аннулирование разрешения или сообщение в полицию.

#### **4. Сведения о подготовке и переподготовке персонала компетентного органа, ответственного за инспектируемое предприятие.**

##### **4.1. Система подготовки ветеринарных специалистов.**

Все вакансии на постоянное место работы должны быть публично анонсированы. DVFA требует документ, подтверждающий образование и соответствующий опыт работы.

Датская ветеринарная и продовольственная администрация имеет стратегию компетентности, целью которой является следующее:

- Упрочить связь между стратегическими приоритетами Датской ветеринарной и продовольственной администрации и усилиями, направленными на развитие профессиональных навыков и умений, так чтобы развитие профессиональных навыков помогало усилить производительность Датской ветеринарной и продовольственной администрации.

- Разъяснить требования, ожидания и возможности для сотрудников, а также их задачи.



Стратегия компетентности касается всех сотрудников Датской ветеринарной и продовольственной администрации.

#### Специальная информация об аквакультуре:

Подготовка новых кадров в Офисе ветеринарного контроля - Юг, Аквакультура в основном осуществляется посредством обучения, предоставляемого персоналом со стажем работы в данной области 31 год и 8 лет соответственно. Все участники группы принимают участие в специализированном курсе подготовки ЕС (BTFS) в сфере аквакультуры, законодательства, касающегося здоровья животных аквакультуры и борьбы с заболеваниями у аквакультуры. Самый опытный сотрудник часто преподавал на курсах BTFS и работал в качестве эксперта в составе экспертных миссий Бюро ЕС по техническому содействию и обмену информацией.

РВПА использует примерно 2 человеко-года для инспекции в Гренландии рыбы, рыбопродуктов и двустворчатых моллюсков которые проводятся 4-мя специалистами: 3 инспекторами рыбной ловли и 1 консультантом, обученным работе инспектора.

Они осуществляют инспекцию судов, предприятий в Гренландии, а также отбор образцов рыбопродуктов.

В положениях Акта государственной администрации относительно недееспособности указано, что персонал, осуществляющий официальный контроль, не может иметь никакой личной заинтересованности. Более того, персонал, осуществляющий официальный контроль, имеет персональный квалификационный профиль и программу развития, которая подразумевает, что персонал обладает достаточными профессиональными навыками и умениями для того, чтобы соответствовать положениям Акта государственной администрации и Акта административного права.

### **4.2. Обучение ветеринарных специалистов ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Евразийского экономического союза и Российской Федерации.**

Информация не представлена.

## **5. Сведения о развитии и оснащенности лабораторной сети Дании и Гренландии, участвующей в оценке безопасности производимой инспектируемым предприятием продукции и используемого им сырья**

### **5.1. Организация лабораторного контроля в Дании и Гренландии за безопасностью рыбо- и морепродукции.**

На территории Дании ответственность за проведение государственного лабораторного мониторинга в области микробиологического, химического анализа пищевых продуктов, кормов и анализа на ГМО несут две государственные лаборатории.

Все официальные лаборатории - как государственные, так и частные - аккредитованы в соответствии со стандартом ISO 17025.

DVFA не имеет лабораторий в Гренландии. Все официальные образцы, имеющие отношение к Гренландии, тестируются в Дании.

Каждая официальная лаборатория, а также Национальная проверочная лаборатория (НПЛ) несет ответственность за методы, касающиеся определенных групп параметров.

Специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции была посещена одна лаборатория, которая находится в г. Рингстед. В структуру лаборатории входит 5 отделов: отдел по качеству, отдел микробиологии, отдел пищевой химии, отдел остатков веществ, отдел диагностики растений. В штат лаборатории входит 110 сотрудников, из них 85 лаборантов (прошли 2 года обучения), 20 академически обученных химиков, специалистов по патогенам растений, микробиологов и административных сотрудников, 4 начальника отделов и 1 руководитель лаборатории.

На схеме представлена структура лабораторной службы Дании.



С 1998 года лаборатория аккредитована согласно DS/EN ISO/IEC 17025 органом по аккредитации DANAK (Датский орган по аккредитации и метрологии). На официальном сайте DANAK в реестре аккредитованных лабораторий под номером 405.

В своей работе лаборатория использует стандартные и собственные методы исследований. Все методы валидированы. Протоколы валидации представлены в полном объеме.

Специалисты в области ветеринарии и пищевой безопасности проводят анализы на микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов и кормов, исследования на ГМО и исследования на диоксины, диоксиноподобные полихлорированные бифенилы (ПХБ) и недоксиноподобные ПХБ.

Отдел остатков веществ ежегодно проводит 14000 исследований на остатки ветеринарных препаратов, 2700-пестицидов, диоксин, диоксиноподобные ПХБ и недоксиноподобные ПХБ. В отделе работают 1 начальник отдела, 10 химиков, 27 техников.

Отдел пищевой химии ежегодно проводит 700 исследований на микотоксины, 600 исследований на аутентичность (фальсификацию) мясопродуктов, 1200 на пищевые добавки и ароматизаторы, 800 исследований на гистамин. В отделе работают 1 начальник отдела, 4 химика, 15 техников.

Отдел микробиологии ежегодно проводит 30000 исследований на патогенную микрофлору и гигиенические показатели. Отдел занимается проверкой микробиологической безопасности продукции, для которых микробиологические показатели не регламентируются в рамках Европейского экономического союза. Анализом получения информации по микробиологическому статусу определенной продукции размещенной на рынке. Проверкой микробиологического соответствия отдельных партий продукции. Расследованием подозрительных вспышек пищевого происхождения, жалоб и т.д. Идентификацией и получением информации по вновь возникшим микробиологически опасным случаям. В отделе работают: 1 начальник отдела, 3 микробиолога и 21 техник-лаборант.

Отдел диагностики болезней растений ежегодно проводит 340 исследований на ГМО кормов для животных и продовольственного сырья, 1350 исследований растений и семян на патогены, 4000 исследований почвы, 800 исследований картофеля, 500 исследований на вредителей растений, 400 исследований на аутентичность (фальсификацию). В отделе работают: 1 начальник отдела, 3 специалистов по патогенам растений, 18 техников-лаборантов.

Общее планирование по отбору проб находится под ответственностью DVFA во взаимодействии с референтной лабораторией по продовольствию и самой лабораторией. Отбор проб осуществляется официальным инспектором. В лаборатории имеются специалисты по отбору проб и специальный автомобильный транспорт, который доставляет отобранные пробы в соответствии со сроком и температурой доставки.

При поступлении пробы в лабораторию происходит ее регистрация. В лаборатории работает электронная система регистрации. В компьютерную

программу вводится информация о пробе. На пробу наклеивается штрих-код. Номер штрих-кода служит номером пробы. Подготовкой пробы к анализу занимаются техники-лаборанты, которые проводят гомогенизацию пробы в соответствии с инструкциями по отбору проб. Проба доставляется в отдел для исследования. Остатки проб промаркированные хранятся в специальных комнатах-холодильниках.

Анализы проводятся непосредственно в отделах в соответствии с нормативными документами на метод, результатами валидации и блок-схемами исследований.

После завершения проведения анализов проводится анализ полученных результатов, которые автоматически архивируются в электронном журнале. Данный результат параллельно получает по электронной почте Заказчик. Если проба соответствует требованиям НД (Директив ЕС), то оригинал сертификата (протокола испытания) напрямую направляют в компанию.

Если в пробе обнаружено какое-либо несоответствие информация для дальнейшей обработки инспекторами передается в ДИКО.

### **Объемы исследований, запланированных для предприятий Гренландии на 2015 год**

№ п/п	Показатели	Кол-во проб	Кол-во исследований
1	Salmonella, E.coli, Listeria monocytogenes, Staphylococcus в рыбной продукции	100	400
2	Токсины в водорослях в сырых осьминогах	50	50
3	Salmonella, E.coli в сырых замороженных осьминогах	50	100
4	Тяжелые металлы в сырых замороженных осьминогах	10	10
5	Диоксин (в рыбной продукции, включая креветки и крабы)	5	5
6	Тяжелые металлы в рыбной продукции, включая креветки и крабы	36	36

Для специальных анализов используются лаборатории других стран-членов ЕС. Некоторые частные лаборатории используются для анализа на грибы, микробиологических тестов и анализа на уровень радиации.

Лаборатория оснащена лабораторным оборудованием в соответствии с областью аккредитации. Имеет достаточное количество квалифицированного персонала. Система менеджмента качества полностью внедрена и выполняется в полном объеме.

Для анализа данных лабораторных исследований и уровня МДУ были представлены сертификаты исследований проб (креветки и рыбы), доставленных из Гренландии.

Государственный лабораторный контроль в Гренландии не осуществляется, отбор проб проводится на территории Гренландии сотрудниками компетентного органа ветеринарной службы Дании (DVFA), которые направляются для исследований в Данию.

Для осуществления производственного контроля на предприятиях Гренландии (суда и береговые предприятия) используются производственные лаборатории крупных предприятий.

Специалистами РСХН посещены две лаборатории.

**Лаборатория №1.** Область аккредитации включает 13 микробиологических методов пищевых продуктов (общая бактериальная обсемененность, энтерококки, Salmonella, E.coli, Listeria monocytogenes, S.perfringens, БГКП, S.aureus), 5 микробиологических методов исследования воды (E.coli, колиформные бактерии, энтерококки, S.perfringens, общая бактериальная обсемененность), 2 химических метода исследований (содержание солей и хлора).

Лаборатория проводит испытания для 9 предприятий (судов). Исследования проводят на соответствие Директивам ЕС. Директивы в лаборатории имеются, актуализация осуществляется на сайте ветеринарной службы Дании.

Имеется СанПиН 1078-01, с подписями сотрудников об ознакомлении. Документы ЕАЭС не представлены.

На каждый метод написана блок-схема исследований с подписью исполнителей. Имеется лист-допуск к методам исследований и матрица распределения ответственности, подписанная сотрудниками. При использовании нового НД или при выходе изменений составляют чек-лист, где описывают готовность лаборатории к проведению испытаний. Процедура валидации лабораторией не разработана.

В лаборатории работают 5 человек (1 директор, 1 зав. лабораторией и 3 лаборанта). Стаж всех сотрудников в лаборатории более 7 лет. Внешнее обучение проводят специалисты, которых приглашают из Датской ветеринарной службы. После обучения выдают сертификаты. Периодичность обучения не определена внутренними документами. Внутреннее обучение проводит директор лаборатории или зав. лабораторией после посещения семинаров и при выходе изменений в НД.

За период с 01.01.2015 по 11.09.2015 года проведено 2231 исследование, в том числе с предприятий:

Отбор и доставку проб осуществляют представители предприятий (судов). Сотрудники лаборатории отбор проб не проводят. Отбор проб осуществляют согласно производственных программ и на основании заключенных контрактов между Заказчиком и лабораторией. Проба в лабораторию направляют с сопроводительным документом, где указывают Заказчика, дату погрузки, номер заплыва, наименование продукции, дату производства, размер партии. Документ подписывает лицо, отобравшее пробы.

Имеется Политика в области качества, документированные процедуры, блок схемы, инструкции. В конце текущего года директор (он же менеджер

по качеству) проводит анализ СМК. Составляет план предупреждающих мероприятий и мероприятий по улучшению работы лаборатории.

Лаборатория располагается в административном здании компании. Имеет в своем составе две комнаты (лаборантская и бокс). В лаборантской проводят приготовление питательных сред (с помощью средоварочных аппаратов). Исследования на соль и хлор. В боксе проводятся посевы, культивирование микроорганизмов, разбор материала и хранение питательных сред. Температуру в термостате и холодильнике контролируют с помощью логгеров и фиксируют ежедневно в чек-листах. Дезинфекцию воздуха не проводят, бактерицидные лампы – отсутствуют. Дезинфекция проводится персоналом лаборатории посредством влажной уборки с применением дезинфицирующих средств, имеющих паспорт качества. Контроль качества проведенной дезинфекции осуществляется с помощью исследования 1 раз в неделю. Положительных результатов – нет. Стены окрашены специальной краской, на полу – линолеум с загибом краёв на высоту 5 см, покрытие лабораторной мебели устойчиво к применяемым дезинфектантам. Установлена приточно-вытяжная вентиляция.

В лаборатории имеются средства измерения – весы, дозаторы различного объема, которые ежедневно калибруются согласно разработанных процедур. Калибровочные гири имеют сертификаты. Испытательное оборудование (термостаты, холодильники) контролируется 1 раз в год, а также вспомогательное оборудование.

Для контроля ростовых свойств питательных сред в лаборатории в наличии имеются все штаммы микроорганизмов с паспортами качества (в соответствии с областью аккредитации). Исследования ростовых свойств проводятся при каждом анализе для контроля стабильности метода. Записи, подтверждающие проведение контроля – представлены.

Диагностические наборы в наличии в полном объеме (в соответствии с областью аккредитации). Предъявлены наборы для изучения биохимических свойств на *L.monocytogenes*, сальмонеллы.

Внутренний контроль качества исследований проводится с использованием шифрованных образцов, всеми сотрудниками лаборатории одновременно. По результатам высчитывается погрешность измерения. Для количественных методов 1 раз в год проводится расчёт неопределённости.

Контроль параметров микроклимата (температура и влажность) не ведётся. Ведение записей осуществляется в электронном виде. Вход в электронную систему по внесению записей в документы осуществляется посредством персонального пароля.

До окончания исследования пробы хранятся в морозильной камере. Контроль температуры ведётся. После завершения исследования пробы вывозят специальной компанией как бытовые отходы.

В период с 2004-2015 гг. положительных случаев выделения микроорганизмов или превышения МДУ – лабораторией не выявлялось.

**Лаборатория №2..** Лаборатория не аккредитована, а сертифицирована Датской аудиторской компанией «Eurofins» на соответствие международному стандарту ИСО 17025-2005. Сертификат № 99006-10 от 25

февраля 2014 года. Срок действия сертификата до 31 декабря 2015 года. Область сертификации включает в себя 17 микробиологических методов исследования пищевых продуктов и воды на следующие показатели: общая бактериальная обсемененность, *Enterococcus faecalis*, *S.aureus*, *Listeria monocytogenes*, *C.perfringens*, *E.coli*, сальмонеллы, БГКП, термотолерантные колиформы. Объектами исследования служат рыба, нерыбные объекты промысла, а также питьевая вода.

Согласно структуры компании лаборатория является структурным подразделением Royal Greenland. Лаборатория не является самостоятельным юридическим лицом.

Лаборатория оказывает услуги (проводит испытания) для 46 предприятий (судов).

Отбор проб продукции для исследований осуществляют представители предприятий (судов). Отбор проб осуществляют согласно производственных программ от каждой партии производимой продукции. Пробу в лабораторию направляют с сопроводительным документом (накладная по отправке/приему проб), где указывают Заказчика, дату отправки, состояние отправляемого для исследования продукта, при получении в документе отражается температура, состояние продукта, и кем получена проба. Документ подписывает лицо, отобравшее пробы (лаборант предприятия). Доставка проб осуществляется в термоконтейнерах промаркированных предприятием-отправителем.

Лаборатория проводит исследования на соответствие Директив ЕС. Наличие директив имеется. Актуализация осуществляется на сайте компетентного органа ветеринарной службы Дании. Из документов Российской Федерации представлен СанПиН 1078-01 (подписи об ознакомлении сотрудников отсутствуют), другие нормативные документы ЕАЭС и Российской Федерации не представлены.

С целью контроля качества исследований ежегодно проводятся внешние аудиты. Акты проверок представлены. Последний аудит от 18.03.2015. Были выявлены следующие нарушения:

1) В протоколах испытания лаборатория дает информацию об аккредитации, однако лаборатория имеет сертификацию на соответствие ИСО 17025-2005.

2) Калибровка весов проводится с нарушением процедуры калибровки.

3) Провести обучение и проверку знаний сотрудников для обеспечения стабильности методов для обнаружения МАФАНМ поверхностным, глубинным способом и исследования на петрифильмах. Корректирующие мероприятия проведены. Акты представлены.

В лаборатории работают 4 человека (1 руководитель и 3 лаборанта). Стаж работы руководителя - 1 год, лаборантов - 4 года. Специалисты лаборатории периодически проходят внешнее обучение, после чего получают сертификаты. Периодичность обучения не определена внутренними документами. Внутреннее обучение проводят те сотрудники, которые прошли внешнее обучение. Сертификаты внешнего обучения представлены. Представлены протоколы внутреннего обучения.

Функциональные обязанности каждого сотрудника прописаны в контракте и в описании позиции сотрудников.

В лаборатории полная взаимозаменяемость сотрудников.

Системы обеспечения независимости лаборатории при осуществлении деятельности прописаны в позиции описания сотрудников, в которой говорится о беспристрастности в проведении лабораторных исследований, а также выполнения исследований в соответствии с нормативными документами, инструкциями и точно в срок.

Гарантии независимости лаборатории от коммерческого, финансового, административного или иного давления, способного оказать влияние на качество выполняемых лабораторией работ по исследованиям (испытаниям) и измерениям не представлены.

В лаборатории имеются все нормативные документы на методы, в соответствии с областью сертификации. На каждый метод написана блок-схема исследований без подписи сотрудников об ознакомлении. В лаборатории имеется карта-допуск к методам исследованиям и матрица распределения ответственности. Документы подписаны сотрудниками. Допуск к методам сотрудники получают после прохождения тестирования. Соответствующие документы, подтверждающие прохождение тестирования - предъявлены. При продолжительном отсутствии на рабочем месте процедура допуска повторяется. В лаборатории представлены акты верификации на все проводимые методы испытаний.

Организована система качества. В лаборатории СМК представлена документированными процедурами (инструкциями), всего 30 шт. В них отражены организационные вопросы лаборатории, производственные вопросы и блок-схемы проведения исследований.

В конце текущего года руководитель лаборатории (он же менеджер по качеству лаборатории) проводит анализ СМК лаборатории и подает отчет в отдел по качеству предприятия. Проводится анализ со стороны высшего руководства. 1 раз в год проводится внутренний аудит СМК в лаборатории. Копии представлены. Выявленные нарушения ложатся в основу плана по улучшению на последующий год. По выявленным нарушениям составляются корректирующие действия.

Лаборатория располагается в административном здании компании, на втором этаже. Имеет в своем составе шесть комнат (комната для приготовления питательных сред, лаборантская, бокс, комната для термостатирования, комната для посевов и комната для работы с документами). Обеззараживание происходит путем автоклавирования. Все рабочие места подписаны. Для работы с патогенной микрофлорой выделена отдельная зона. Температуру в термостате и холодильнике контролируют с помощью логгеров и фиксируют ежедневно в чек-листах (документы предоставлены). Дезинфекцию воздуха не проводят, бактерицидные лампы – отсутствуют. Дезинфекция проводится персоналом лаборатории посредством влажной уборки с применением этилового спирта. Контроль качества проведённой дезинфекции осуществляется с помощью исследования 1 раз в неделю. Положительных результатов – нет. Стены окрашены специальной краской, на полу – линолеум с загибом краёв на высоту 5 см, покрытие



лабораторной мебели устойчиво к дезинфектантам. Установлена приточно-вытяжная вентиляция. При выходе из лаборантской располагается душ. Освещение искусственное, отопление – централизованное. Установлены фильтры тонкой очистки воздуха. Контроль эффективности проводится 1 раз в неделю. Контроль параметров микроклимата (температура и влажность) не ведётся. Проводится контроль сточных вод на микробиологические показатели.

В соответствии с областью сертификации в лаборатории имеется оборудование, необходимое для проведения микробиологических исследований. Средства измерения – весы, дозаторы различного объёма, ежедневно калибруются. Калибровочные гири имеют сертификаты. При включении оборудования проверяется его работоспособность, записи ведутся. Термостаты опечатываются.

Исследования ростовых свойств питательных сред проводятся при каждом анализе для контроля стабильности метода. Записи, подтверждающие проведение контроля – представлены. На момент посещения в работе находился материал. Наличие роста эталонных штаммов микроорганизмов проверены. Исследования выполнены без нарушения хода исследований. В наличии имеются все штаммы микроорганизмов с паспортами качества (в соответствии с областью аккредитации).

Межлабораторные сравнительные испытания проводятся ежегодно, лаборатория участвует в количественном и качественном определении аналитов. Z-индекс меньше 2-х. Все результаты удовлетворительные. Сертификаты участия в МСИ – предоставлены. На день посещения лаборатория приняла участие в 6 раундах МСИ.

В лаборатории проводится и внутренний контроль качества проводимых исследований с использованием шифрованных образцов, всеми сотрудниками лаборатории одновременно. Для количественных методов его периодичность составляет 1 раз в год.

Ведение записей осуществляется в электронном виде и на бумажном носителе. Вход в электронную систему по внесению записей в документы осуществляется посредством персонального пароля. На бумажном носителе ход проведения испытания не расписан, отражены лишь конечные результаты исследуемой пробы и положительного контроля (штамма микроорганизма).

В чек-листах записи ведутся регулярно, аккуратно, все строки и графы заполнены. В ходе инспекции были проверены записи на день работы. Замечаний не выявлено.

При положительном результате исследования (обнаружении или повышенном количестве микроорганизмов) информация сообщается на производство, где проводят пятикратный повторный отбор проб. Выделенная культура м/о передается в лабораторию Дании для идентификации (при обнаружении сальмонеллы и листерии). Ветеринарной службе Дании так же сообщают о положительном случае выявления. До окончания проведения лабораторных исследований партия выработанной продукции в реализацию не поступает.

До момента окончания исследования пробы хранятся в морозильной камере. Контроль температуры ведется. После завершения исследования пробы вывозят специальной компанией как бытовые отходы. Положительные пробы перед вывозом подвергаются обеззараживанию путем автоклавирования.

По результатам инспекции государственной лабораторий Дании и двух производственных лабораторий Гренландии можно сделать вывод, о соответствии лабораторий заявленной области аккредитации. Исследования выполняются на высоком профессиональном уровне с использованием современного аналитического оборудования, питательных сред и реактивов.

При проведении государственного лабораторного мониторинга на микробиологический показатель Листерия моноцитогенес, для анализа используется один грамм продукта, а не 25 грамм согласно требований ЕАЭС и России.

## **5.2. Система аккредитации лабораторий в Дании и Гренландии**

Все официальные лаборатории в Дании аккредитованы.

DVFA не имеет лабораторий в Гренландии. Все официальные образцы, имеющие отношение к Гренландии, тестируются в Дании.

Все аккредитованные лаборатории в Дании аккредитуются DANAK в соответствии со стандартом ISO 17025.

DANAK заключил договор с датским органом «Sikkerhedsstyrelsen», согласно которому он имеет право производить действия, связанные с аккредитацией, в качестве датского аккредитующего органа.

В рамках этого договора ежегодно заключается производственный контракт, в котором излагаются цели для DANAK.

DANAK является активным партнером в международном сотрудничестве по вопросам аккредитации. Датская аккредитация является частью международной системы. Благодаря этому, полученная в Дании аккредитация, признается во всем мире. Поэтому поданные на аккредитацию заявки будут рассматриваться через призму международного, общепризнанного стандарта.

Лаборатория должна быть аккредитована для использования конкретных методов в области тестирования, классифицирования и медицинского обследования, а также должна обладать компетенцией и надлежащим оборудованием для использования этих методов.

Сертифицирующий орган либо инспектирующий орган должен иметь компетенцию и знание индустрии в пределах стандартов, по которым он сертифицирует предприятия либо осуществляет их инспекцию.

В нормативе DANAK AB 1, 4.6 обозначено, что аккредитованные компании обязаны предоставить DANAK доступ к документам, согласно которым они являются независимыми от других компаний, организаций и т.д.

Таким образом, аккредитованная лаборатория должна функционировать как независимая часть компании. DANAK осуществляет

инспекцию официальных лабораторий каждый 15-й месяц.

Инспекция по вопросам аккредитации включает в себя контроль следующего:

- удовлетворяющее количество квалификационных испытаний по всем соответствующим методам;
- удовлетворяющие результаты квалификационных испытаний;
- достаточное количество анализов для поддержки опыта проведения тестов;
- достаточный уровень образования всех сотрудников, задействованных в работе лаборатории;
- достаточное количество оборудования;
- достаточные процедуры самоконтроля.

Все валидационные отчеты о проверке квалификации отправляются в НПЛ и DANAK должен быть об этом проинформирован.

Несоответствие требованиям должно быть исправлено на протяжении трехмесячного периода. Если этого не происходит, DANAK может аннулировать аккредитацию. Вебсайт органа аккредитации Дании: <http://portal.danak.dk/>.

### **5.3. Национальный план мониторинга продукции, подлежащей ветеринарному надзору**

DVFA имеет риск-ориентированную систему контроля, включающую релевантные критерии, как это изложено в Пункте 3 Регламента (ЕС) № 882/2004 (введенного в действие для Гренландии Правительственным распоряжением №396 от 24 апреля 2014).

Каждый сектор пищевой промышленности включен в одну из пяти групп риска на основе семи факторов риска, включающих как микробиологические, так и химические риски для безопасности продуктов питания. Каждая группа риска имеет стандартную частоту проверок. Для розничных предприятий она варьирует от двух инспекций в год до такого количества инспекций, которое будет сочтено необходимым. Для оптовых предприятий частота проверок варьирует от пяти инспекций в год до такого количества инспекций, которое будет сочтено необходимым.

DVFA ежегодно проводит ряд кампаний по инспекции, основной акцент в которых сделан на области, (определенные права/секторы), в которых имеются или подозреваются риски. Инспекторы обнаруживают эти риски, а Подразделения и Контрольно-аналитическая команда оценивает эти риски и составляет план приоритизации. Заместитель директора и руководители соответствующих подразделений решают, какие кампании запустить. Кампании по инспекции могут быть осуществлены в связи с обычной инспекцией, но они являются более углубленными. DVFA информирует организации в этой сфере промышленности о кампаниях, таким образом повышая их уровень осведомленности о контроле и правилах.

Ежегодно ряд кампаний проводится с целью приоритизационного контроля (5800 в 2014 г.). Инспекции осуществляются в определенных секторах пищевой промышленности, которые имеют в этом особую

потребность в том или ином году. Например, это сектора со множеством несоответствий.

В многолетнем национальном плане по контролю описана общая стратегия DVFA и планы на разные годы. Настоящий план по контролю покрывает годы 2012-2016. DVFA разрабатывает на каждый год карту стратегии с высоким уровнем целей/эффекта и запланированной деятельностью, которая должна произвести эффект. Каждое подразделение разрабатывает свою собственную карту стратегии с релевантными пунктами. DVFA производит внутренний аудит своей системы контроля в соответствии с пунктом 4 (б) Регламента 882/2004. Подразделение внутреннего аудита имеет дело с международной торговлей и отчитывается непосредственно перед Советом директоров. Аудиты включают контрольную систему и проверку на объекте, для гарантии того, что контроль является эффективным и последовательным. Выбор аудитов основан на рисках и осуществляется на основе задокументированных процедур.

Результаты мониторинга выработанной на территории Дании и Гренландии и ввезенной рыбопродукции за 2014 год прилагаются:

2014 ДАНИЯ запланировано Группа веществ	Более подробно	Количество образцов	Удовл.	Требует дополн. оценки	Неудовл.	Еще не зарегистр.
<b>Токсины морских водорослей</b>	ДАНИЯ: Токсины морских водорослей в двустворчатых моллюсках	50	0	0	0	50
<b>Подлинность</b>	Фальсификация рыба	7	0	0	0	7
<b>Диоксины</b>	Сельдь из Балтийского моря	12	12	0	0	0
	Лосось из Балтийского моря, размер которого слишком велик для потребления	5	5	0	0	0
	ДАНИЯ: Диоксины и полихлорированные бифенилы в рыбе	26	25	0	1 (3,8%)	0
	Диоксины и полихлорированные бифенилы в аквакультуре	24	24	0	0	0
	Диоксины и полихлорированные бифенилы в пище-особое внимание	1	1	0	0	0
	ДАНИЯ: Диоксины, полихлорированные бифенилы и хлорорганические пестициды в рыбе	10	10	0	0	0
	ИМПОРТНАЯ ПРОДУКЦИЯ: Диоксины и полихлорированные бифенилы в рыбе и рыбопродуктах	8	8	0	0	0
	ИМПОРТНАЯ ПРОДУКЦИЯ: Диоксины и полихлорированные бифенилы в жире рыбы – не для потребления	1	1	0	0	0
<b>Больше групп</b>	ДАНИЯ: Тяжелые металлы и фторсодержащие вещества в двустворчатых моллюски	12	12	0	0	0
Диффузия от контактирующих с пищевыми продуктами материалов	Бисфенол А	17	0	0	0	17
	ИМПОРТНАЯ ПРОДУКЦИЯ: металлы и Бисфенол А	6	0	0	0	6
<b>Металлы и минералы</b>	ИМПОРТНАЯ ПРОДУКЦИЯ: олово в консервированной рыбе и рыбопродуктах	3	2	0	0	1

2014 ДАНИЯ запланировано Группа веществ	Более подробно	Количество образцов	Удовл.	Требует дополн. оценки	Неудовл.	Еще не зарегистр.
	ИМПОРТНАЯ ПРОДУКЦИЯ: Тяжелые металлы в рыбе и рыбопродуктах	20	19	0	0	1
	ИМПОРТНАЯ ПРОДУКЦИЯ: тяжелые металлы в аквакультуре	17	16	0	0	1
	ДАНИЯ: Металлы в рыбе и рыбопродуктах	11	11	0	0	0
	Металлы в пище	3	3	0	0	0
	Металлы в пище–особое внимание	3	0	3	0	0
	ДАНИЯ: Тяжелые металлы в аквакультуре	5	5	0	0	0
<b>Микробиология</b>	Оптовая продажа, Рыба и рыбопродукты	265	230	10	<b>10 (3,7%)</b>	15
	Оптовая продажа, листерия в пище	5	5	0	0	0
	ИМПОРТНАЯ ПРОДУКЦИЯ: рыба, рыбопродукты и двустворчатые моллюски	15	15	0	0	0
	ИМПОРТНАЯ ПРОДУКЦИЯ: микробиологическое качество Рыба, рыбопродукты и двустворчатые моллюски	75	15	60	0	0
	Гигиена Мясной и рыбный фарш	247	124	122	0	1
	Листерия в копченом палтусе	215	184	20	<b>10 (4,6%)</b>	1
	ДАНИЯ: Микробиологическая классификация участков производства для двустворчатых моллюсков	100	75	25	0	0
	ДАНИЯ: Токсичные водоросли на участках производства для двустворчатых моллюсков	50	0	0	0	50
<b>Микотоксины</b>	Афлатоксин ВG в рыбе	5	5	0	0	0
<b>Токсические вещества естественного происхождения</b>	Гистамин в рыбе ДАНИЯ	144	125	18	<b>1 (0,7%)</b>	0
	ИМПОРТНАЯ ПРОДУКЦИЯ: Гистамин в рыбе	261	230	27	0	4
<b>Органические загрязнители окружающей среды</b>	ДАНИЯ: Бромированные огнестойкие добавки в пище животного происхождения	10	0	0	0	10
	ДАНИЯ: Фторсодержащие загрязняющие вещества в аквакультуре	8	0	0	0	8

2014 ДАНИЯ запланировано Группа веществ	Более подробно	Количество образцов	Удовл.	Требует дополн. оценки	Неудовл.	Еще не зарегистр.
	ДАНИЯ: Фторсодержащие загрязняющие вещества в промысловой рыбе	10	0	0	0	10
	ИМПОРТНАЯ ПРОДУКЦИЯ: полиароматические углероды в рыбе и рыбопродуктах	1	1	0	0	0
	ДАНИЯ: полиароматические углероды в двустворчатых моллюсках	12	12	0	0	0
<b>Органические загрязнители от обработки</b>	полиароматические углероды в пище	19	18	0	0	1
<b>Пестициды</b>	ИМПОРТНАЯ ПРОДУКЦИЯ: пестициды в рыбе и рыбопродуктах	6	6	0	0	0
	ДАНИЯ: пестициды в пище животного происхождения	60	60	0	0	0
<b>Добавки</b>	Консерванты и подсластители в рыбопродуктах	68	36	0	<b>30 (44%)</b>	2
	Добавки в пище	5	4	0	<b>1 (20%)</b>	0
	Добавки в пище для особого использования	1	1	0	0	0
<b>Ветеринарные препараты</b>	ДАНИЯ: Авермектины аквакультура	5	5	0	0	0
	ДАНИЯ: Бензимидазолы аквакультура	5	5	0	0	0
	ДАНИЯ: Бета-агонисты аквакультура	5	5	0	0	0
	ДАНИЯ: Хлорамфеникол аквакультура	30	30	0	0	0
	ДАНИЯ: Дифлубензуроны аквакультура	10	10	0	0	0
	ДАНИЯ: Красящие вещества аквакультура	67	63	2	0	2
	ДАНИЯ: Флорфеникол аквакультура	16	16	0	0	0
	ИМПОРТНАЯ ПРОДУКЦИЯ: ограничение – добавочные образцы	13	13	0	0	0
	ИМПОРТНАЯ ПРОДУКЦИЯ: Ветеринарные препараты в рыбе и раковинных моллюсках	79	70	0	<b>9 (11%)</b>	0
	ИМПОРТНАЯ ПРОДУКЦИЯ: Ветеринарные препараты в рыбе и раковинных моллюсках	65	65	0	0	0
	Метилтестостерон аквакультура ДАНИЯ	35	35	0	0	0

2014 ДАНИЯ запланировано Группа веществ	Более подробно	Количество образцов	Удовл.	Требуется дополн. оценки	Неудовл.	Еще не зарегистр.
	ДАНИЯ: Нитрофураны аквакультура	7	7	0	0	0
	ДАНИЯ: нитроимидазолы аквакультура	58	58	0	0	0
	ДАНИЯ: хинолоны аквакультура	17	17	0	0	0
	ДАНИЯ: Сульфониламиды аквакультура	25	25	0	0	0
<b>ИТОГО</b>		<b>2260</b>	<b>1724 (76,3%)</b>	<b>287 (12,7%)</b>	<b>62 (2,7%)</b>	<b>187 (8,3%)</b>

Обращает на себя внимание высокий процент выявляемости листерий в копченой рыбопродукции, значительное число образцов, несоответствующих по требованиям по содержанию консервантов и подсластителей, а также случаи выявления диоксинов и полихлорированных бифенилов в рыбе.

2014 ГРЕНЛАНДИЯ запланировано Группа веществ	Более подробно	Количество образцов	Удовл.	Требуется дополн. оценки	Неудовл.	Еще не зарегистр.
<b>Токсины морских водорослей</b>	ГРЕНЛАНДИЯ: Токсины морских водорослей в двустворчатых моллюсках	35	0	0	0	35
<b>Диоксины</b>	ГРЕНЛАНДИЯ: Диоксины и полихлорированные бифенилы в рыбопродуктах и раковинных моллюсках	5	5	0	0	0
<b>Металлы и минералы</b>	ГРЕНЛАНДИЯ: Тяжелые металлы в рыбопродуктах и раковинных моллюсках	40	39	0	0	1
	ГРЕНЛАНДИЯ: Тяжелые металлы в двустворчатых моллюсках	10	10	0	0	0
<b>Микробиология</b>	ГРЕНЛАНДИЯ: Листерия, сальмонелла, кишечная палочка, стафилококк в рыбопродуктах	100	35	65	0	0
	ГРЕНЛАНДИЯ: Сальмонелла и кишечная палочка в двустворчатых моллюсках	35	35	0	0	0
<b>ИТОГО</b>		<b>225</b>	<b>124</b>	<b>65</b>	<b>0</b>	<b>36</b>



## **6. Организация ветеринарного контроля за подконтрольными ветеринарному надзору товарами при их перемещении по территории Дании и Гренландии, а также при импорте и экспорте.**

### **6.1. Законодательная база.**

#### Импорт

Со вступления в силу Решения Совета 2011/408/E11 рыбопродукты, произведенные в Гренландии, которые соответствуют законам ЕС, де-факто считаются происходящими из Евросоюза. Решение Совета, в котором упоминаются гренландские посты пограничного контроля Нуук и Сисимиут, вступило в силу 5 апреля 2014 года.

Официальные инспектора на этих двух постах пограничного контроля проверяют соответствие нормам ЕС импортированных рыбопродуктов из стран, не входящих в состав ЕС, по их прибытии в Гренландию.

Соответствующий закон ЕС должен быть приведен в действие в гренландском законодательстве, поскольку Гренландия не является частью ЕС.

Правительственные распоряжения, которые приводят в действие соответствующий закон ЕС:

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/999\\_Revision/Dokumenter\\_FVST/Import\\_eksport/Import\\_foedevareer/Gr%C3%B8nland/BEK%20nr.%20384%20af%2015.%20april%202014.pdf](http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/999_Revision/Dokumenter_FVST/Import_eksport/Import_foedevareer/Gr%C3%B8nland/BEK%20nr.%20384%20af%2015.%20april%202014.pdf) (Правительственное распоряжение для Гренландии относительно ветеринарной проверки рыбы и рыбопродуктов, а также двустворчатых моллюсков, импортированных из третьих стран);

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/999\\_Revision/Dokumenter\\_FVST/Import\\_eksport/Import\\_foedevareer/Gr%C3%B8nland/BEK%20nr.%20385%20af%2015.%20april%202014.pdf](http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/999_Revision/Dokumenter_FVST/Import_eksport/Import_foedevareer/Gr%C3%B8nland/BEK%20nr.%20385%20af%2015.%20april%202014.pdf) (Правительственное распоряжение для Гренландии относительно импорта продуктов животного происхождения, защищенных мерами предосторожности);

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/999\\_Revision/Dokumenter\\_FVST/Import\\_eksport/Import\\_foedevareer/Gr%C3%B8nland/BEK%20nr.%20386%20af%2015.%20april%202014.pdf](http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/999_Revision/Dokumenter_FVST/Import_eksport/Import_foedevareer/Gr%C3%B8nland/BEK%20nr.%20386%20af%2015.%20april%202014.pdf) (Правительственное распоряжение для Гренландии относительно ветеринарной проверки импорта животных субпродуктов из рыбы и рыбопродуктов, а также двустворчатых моллюсков и продуктов, полученных из этих субпродуктов);

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/999\\_Revision/Dokumenter\\_FVST/Import\\_eksport/Import\\_foedevareer/Gr%C3%B8nland/BEK%20nr.%20387%20af%2015.%20april%202014.pdf](http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/999_Revision/Dokumenter_FVST/Import_eksport/Import_foedevareer/Gr%C3%B8nland/BEK%20nr.%20387%20af%2015.%20april%202014.pdf) (Правительственное распоряжение для Гренландии относительно процедур ветеринарной проверки рыбы и рыбопродуктов, а также двустворчатых моллюсков, импортированных из третьих стран);

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/999\\_Revision/Dokumenter\\_FVST/Import\\_eksport/Import\\_foedevareer/Gr%C3%B8nland/BEK%20nr.%20388%20af%2015.%20april%202014.pdf](http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/999_Revision/Dokumenter_FVST/Import_eksport/Import_foedevareer/Gr%C3%B8nland/BEK%20nr.%20388%20af%2015.%20april%202014.pdf) (Правительственное распоряжение для Гренландии о постах пограничного контроля и центрах проведения

инспекции);

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/999\\_Revision/Dokumenter\\_FVST/Import\\_eksport/Import\\_foedevarer/Gr%C3%B8nland/BEK%20nr.%20389%20af%2015.%20april%202014.pdf](http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/999_Revision/Dokumenter_FVST/Import_eksport/Import_foedevarer/Gr%C3%B8nland/BEK%20nr.%20389%20af%2015.%20april%202014.pdf) (Правительственное распоряжение для Гренландии относительно ветеринарной проверки экспорта животных субпродуктов из рыбы и рыбопродуктов, а также двустворчатых моллюсков и продуктов, полученных из этих субпродуктов).

Вышеупомянутые правительственные распоряжения приводят в действие постановление ЕС насчет ветеринарных проверок импорта:

Решение комиссии (2009/821/ЕС) от 28 сентября 2009 года, в котором перечислены получившие разрешение на осуществление своей деятельности посты пограничного контроля, определенные правила инспекции, осуществляемой ветеринарными экспертами Комиссии, а также ветеринарные подразделения в Traces:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02009D0821-20140405&from=DA>

Директива совета 97/78/ЕС от 18 декабря 1997 года, где изложены принципы, управляющие организацией ветеринарных проверок продуктов, импортированных из третьих стран:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:01997L0078-20130701&from=EN>

Информация о пограничном контроле:

[http://ec.europa.eu/food/animal/bips/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/animal/bips/index_en.htm)

- Третьи страны, импортирующие рыбопродукты, должны иметь разрешение ЕС на импорт на территорию Евросоюза.
- Рыбопродукты должны быть произведены на предприятиях или заводах на территории получивших соответствующее разрешение ЕС третьих стран, а сами предприятия или заводы должны быть включены в соответствующий список ЕС.
- Рыбопродукты должны сопровождаться одобренными ЕС санитарными свидетельствами и соответствовать их требованиям.
- Для импорта в Гренландию гренландские импортеры должны быть зарегистрированы DVFA до импортирования.
- Импортер должен предоставить предварительное уведомление в TRACES (обычный ветеринарный таможенный документ, часть I) для того, чтобы проинформировать персонал поста пограничного контроля о прибытии рыбопродуктов из третьих стран.
- Предварительное уведомление должно быть получено персоналом поста пограничного контроля перед тем, как партия товара попадет в ЕС (Гренландия) - по крайней мере за 48 часов до импортирования.
- ЕС может принять меры предосторожности касательно импорта из третьей страны или ее частей в случаях грубого нарушения законодательства ЕС.

Нормативные документы по импорту в Данию.

Решение Комиссии (2009/821/ЕС) от 28 сентября 2009 года: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1438159084419&uri=CELEX:02009D0821-20141010>

Директива совета 97/78/ЕС от 18 декабря 1997 года: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1417434536654&uri=CELEX:01997L0078-20130701>

Перечни предприятий, получивших разрешение на осуществление деятельности по импорту: <http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/indexen.htm>

### Экспорт

Пункт 12 Регламента (ЕС) № 178/2002 Европейского Парламента и Совета от 28 января 2002 года, в котором изложены общие принципы и требования закона о продовольствии (приведенном в исполнение для Гренландии в Распоряжении правительства для Гренландии № 396 от 24 апреля 2014 года):

- Государства - участники должны выполнять условия двусторонних соглашений с третьими странами
- Экспортируемые продукты должны соответствовать требованиям импортирующей третьей страны

Регламент ЕС № 882/2004 относительно официального контроля, осуществляемого для того, чтобы убедиться в соответствии закону о пищевых продуктах и кормах, правилам о здоровье и защите прав животных (приведено в исполнение для Гренландии в Распоряжении правительства для Гренландии № 396 от 24 апреля 2014 года):

Пункт 4.

Официальный контроль должен в той же степени применяться и к экспорту за пределами Евросоюза, к выводу на рынок в пределах Евросоюза, а также к ввозу из третьих стран на территорию, упомянутую в Приложении I.

### **6.2. Структура органов, задействованных в осуществлении ветеринарного контроля при перемещении, экспорте/импорте подконтрольных товаров.**

Органом, осуществляющим ветеринарный контроль при перемещении, импорте/экспорте подконтрольных товаров осуществляет DVFA (сведения о структуре и полномочиях указаны в п.2.2. настоящего отчета).

### **6.3. Осуществление деятельности пунктов пропуска.**

Все партии рыбы и рыбопродуктов, а также двустворчатых моллюсков подлежат ветеринарной проверке на имеющем разрешение на деятельность посту пограничного контроля перед тем, как будут импортированы в ЕС, а также перед их транзитом через территорию ЕС.

Ветеринарная проверка состоит из следующих этапов:

- проверка документов
- проверка идентичности
- физический контроль, в т.ч. лабораторный анализ

По окончании ветеринарной проверки персонал поста пограничного

контроля выдает обычный ветеринарный таможенный документ (часть II) с целью задокументировать результат ветеринарной проверки и принять решение относительно пункта назначения партии товара.

РВПА осуществляет проверку путем выборочной инспекции на месте перед отправкой партии товара в Гренландию.

Перечень пунктов пропуска на территории Дании и Гренландии, а также карта с их месторасположением не представлена.

#### **6.4. Осуществление сертификации подконтрольных товаров (рыбо-и морепродуктов).**

Товары, предназначенные для экспорта в третьи страны, которые транспортируются между учреждениями в Дании, могут быть сопровождаемы внутренней декларацией, выданной производителем на территории страны и проверенной DVFA. Внутренняя декларация содержит информацию, необходимую официальному ветеринарному врачу, работающему в экспортирующем учреждении, для выдачи экспортного сертификата. Руководство по внутренним декларациям можно найти на сайте DVFA:

[http://www.fodevarestyrelsen.dk/NR/rdonlyres/B4E84616-2054-44BB-AC96-F6BE2FE4BDA1/0/indenrigsendelig210510\\_2.pdf](http://www.fodevarestyrelsen.dk/NR/rdonlyres/B4E84616-2054-44BB-AC96-F6BE2FE4BDA1/0/indenrigsendelig210510_2.pdf).

##### **Процедуры сертификации экспорта**

Все экспортирующие предприятия получают соответствующее разрешение от DVFA в соответствии с датским законодательством (законодательством ЕС для Гренландии). Продукты, произведенные получившими соответствующее разрешение предприятиями, имеют право экспортировать товар в ЕС и страны, не входящие в состав ЕС (третьи страны).

Однако третьи страны могут иметь дополнительные требования, которым должны соответствовать экспортирующие товар предприятия. Конкретные требования могут быть обозначены в экспортном сертификате, насчет которого была достигнута договоренность между DVFA и импортирующей страной.

Плавающие базы-фабрики и береговые предприятия в Гренландии, получившие разрешение на осуществление экспорта в Россию, производят исключительно продукты, соответствующие условиям России для импорта. Данные сведения предоставлены компетентным органом Дании и Гренландии, однако на самом деле предприятия по производству рыбо- и морепродукции при производстве продукции не владеют сведениями о направлении вырабатываемой продукции, продукция вырабатывается в соответствии с требованиями ЕС. Сведения об отправке продукции в ЕАЭС имеются исключительно у предприятий – торговых компаний, находящихся в Дании.

Фактически сертификаты выписываются сотрудниками DVFA, которые не видели продукцию, отправляемую на экспорт.

Согласно Распоряжению правительства № 395 от 24 апреля 2014 года акцентируется следующее: грузоотправитель / владелец партии товара несет

ответственность за предоставление в сертификате корректной информации о партии товара.

Выдача экспортных сертификатов основана на регулярной инспекции предприятий со стороны DVFA. Соответствие предприятий конкретным экспортным требованиям является задачей персонала, выполняющего инспекцию DVFA, который выдает экспортные сертификаты. Все ветеринарные инспектора, осуществляющие сертификацию, принимаются на являются сотрудниками DVFA.

Ссылка на Правительственное распоряжение № 121 от 12 февраля 2007 г. о выдаче сертификатов для животных и продуктов животноводства, в котором изложены обязанности осуществляющих сертификацию должностных лиц:

<https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=31977>

Это распоряжение приводит в исполнение Директиву Совета 96/93/ЕС (<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1438159821020&uri=CELEX:31996L0093>)

О выдаче сертификатов для животных и продуктов животноводства (Распоряжение № 121 от 12/02/2007):

- Лицо, осуществляющее сертификацию, должно иметь разрешение на это, выданное компетентным органом.

- Лицо, осуществляющее сертификацию, должно:

- Основывать сертификацию на факте тщательной проверки фактов, на основе которых совершается сертификация;

- Быть непредубежденным - не иметь коммерческой заинтересованности.

- Сертификаты могут быть выданы на основе регулярного аудита и проверки предприятий.

- Сертификаты могут быть выданы на основе фактов.

- Сертифицированы другим человеком, получившим такое право от компетентного органа.

Получены в контексте: мониторинговых программ, официально признанных схем обеспечения гарантии качества, систем эпидемиологического надзора.

Официальное запечатывание контейнеров осуществляется персоналом DVFA, проводящим инспекцию, данные сведения предоставлены компетентным органом Дании, однако данные действия на предприятиях с которых осуществляется экспорт специалистами DVFA не осуществляются, погрузка и запечатывание контейнера осуществляется исключительно сотрудниками предприятия.

Правительственным распоряжением № 722 от 26 мая 2015 г. об экспорте продуктов питания, изложены обязанности экспортирующих учреждений <https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=172729>.

В соответствии с Распоряжением № 914 на учреждения возлагаются определенные обязательства:

В соответствии с § 4: Когда предприятие подает заявку на экспортный сертификат, предприятие должно гарантировать, что партия товара



соответствует требованиям, оговоренным в сертификате.

В соответствии с § 6: Экспортирующее предприятие должно осуществить процедуры собственной проверки для того, чтобы гарантировать соответствие экспортным требованиям. Процедуры собственной проверки должны быть в письменной форме и осуществлены в рамках программы собственной проверки предприятия.

В соответствии с § 7: Предприятие должно гарантировать адекватное разделение продуктов с различным экспортным статусом.

Кроме того, согласно Правительственному распоряжению № 121 от 12 февраля 2007 г. о выдаче сертификатов для животных и продуктов животноводства § 3, сертифицирующее лицо не имеет права выдавать сертификат, если оно лично не осведомлено об условиях сертификации или не может получить такой информации.

Офис контроля качества пищевых продуктов DVFA или Департамент ветеринарно-санитарной инспекции DVFA осуществляют по меньшей мере один ежегодный углубленный аудит экспортных процедур предприятий. В процессе этого аудита DVFA проверяет следующее:

- ввело ли в действие данное предприятие процедуры для того, чтобы соответствовать определенным экспортным требованиям;
- следует ли данное предприятие процедурам и соответствует ли обозначенному в документах.

В дополнение к углубленному аудиту сертифицирующие ветеринарные инспекторы выполняют выборочные проверки партий товара и/или проверки эксплуатационного оборудования, для того, чтобы проверить, соответствуют ли они экспортным требованиям.

Предприятия имеют письменные процедуры в собственной проверочной программе для того, чтобы гарантировать, что партии товара соответствуют условиям России для импорта и аттестациям в сертификате.

Инспекторы РВПА на предприятиях включают аудит и контроль программ самостоятельной проверки на предприятии.

Предприятие предоставляет копию санитарного свидетельства.

#### **Законы, касающиеся процедур сертификации:**

«Правительственное распоряжение для Гренландии № 600 от 24 июня 2008 года»,

«Правительственное распоряжение для Гренландии № 395 от 24 апреля 2014 года»,

«Инструкция для Гренландии относительно сертификации животных и продуктов животноводства», которая приводит в исполнение Директиву совета 96/93/ЕС от декабря 1996 года относительно сертификации животных и продуктов животноводства,

«Правительственное распоряжение для Гренландии № 396 от 24 апреля 2014 года»,

«Правительственное распоряжение для Гренландии № 395 от 24 апреля 2014 года».

Когда предприятие подает заявку на экспортный сертификат, оно должно гарантировать, что партия товара соответствует требованиям,

оговоренным в сертификате.

Экспортирующее предприятие должно осуществить процедуры собственной проверки для того, чтобы гарантировать соответствие экспортным требованиям. Процедуры собственной проверки должны быть в письменной форме и осуществлены в рамках программы собственной проверки предприятия.

**Предприятие должно гарантировать адекватное разделение продуктов с различным экспортным статусом.** Однако, как показала инспекция, предприятия-производители не владеют информацией о рынке сбыта продукции.

Кроме того, согласно Правительственному распоряжению № 600 от 24 июня 2008 года относительно выдачи сертификатов для животных и продуктов животноводства § 3, сертифицирующее лицо не имеет права выдавать сертификат, если оно лично не осведомлено насчет условий сертификации или не может получить такой информации.

Региональный КО по отношению к Гренландии, РВПА, Ольборгский офис контроля качества пищевых продуктов, который находится в Ольборге на севере Ютландии, осуществляет аудит экспортных процедур предприятий. В процессе этого аудита DVFA проверяет следующее:

- Ввело ли в действие данное предприятие процедуры для того, чтобы соответствовать определенным экспортным требованиям;
- Следует ли данное предприятие процедурам и соответствует ли обозначенному в документах.

В дополнение к углубленному аудиту сертифицирующие лица выполняют выборочные проверки партий товара и/или проверки эксплуатационного оборудования, с целью проверки соответствуют ли они экспортным требованиям.

В период проведения инспекции предприятий, при анализе системы сертификации экспортируемой продукции установлено, что отгрузка проводится с судна в рефконтейнера транспортной компании, а в дальнейшем контейнера грузятся на транспортное судно и доставляются из Гренландии в Данию на холодильники, с которых осуществляется отправка на экспорт. Капитаном судна в адрес всех заинтересованных компаний направляется уведомление о выгрузке продукции. Продукция с судна перегружается транспортной компанией, которой выдается товарная накладная и упаковочный лист. Далее продукция следует в г. Ольборг Дания, в адрес торгового предприятия-холодильника. Параллельно в г. Нуук Гренландским управлением по контролю за рыболовством и лицензиям выдается сертификат формы А, который направляется электронной почтой в адрес представителя владельца судна и параллельно данный сертификат направляется почтой в адрес компетентного органа ветеринарной службой Дании. Оригинал сертификата находится в торговой компании.

Все сопроводительные документы и сертификаты выдаются без осмотра продукции. Кроме того, в г. Нуук представителем владельца судна документы (транспортная накладная, упаковочный лист, сертификат А) на транспортируемую продукцию направляются на предприятие-холодильник.

Контроль за транспортировкой продукции от судна до предприятия-холодильника компетентным органом ветеринарной службы Дании не осуществляется.

Предприятие-холодильник по заявке торговой компании отгружает партию продукции в контейнер и навешивает пломбу. Санитарное состояние контейнера оценивается визуально представителем предприятия, на котором осуществляется хранение этой продукции. Экспортный ветеринарный сертификат заполняется торговой организацией и с другими товаротранспортными документами передается нарочным с водителем транспортного средства, в котором осуществляется перевозка продукции, в ветеринарную службу того региона откуда отправляется продукция. Это происходит следующим образом, транспортное средство с контейнером прибывает на площадку, выделенную на проезжей части дорожной разметкой в непосредственной близости с офисом ветеринарной службы. Ветеринарному врачу передается пакет документов, и он проводит внешний осмотр контейнера и сравнивает с номером контейнера указанного в ветеринарном сертификате. После данной процедуры ветеринарный врач в офисе подписывает ветеринарный сертификат и заверяет печатью компетентного органа ветеринарной службы Дании.

Так же ветеринарный сертификат подписывается ветеринарным врачом компетентного органа ветеринарной службы без наличия информации об эпизоотическом состоянии региона, после чего производится отправка продукции на экспорт.

Согласно вышеизложенного следует, что ветеринарный контроль за всеми этапами от вылова до отправки на экспорт рыбо- и морепродукции не осуществляется, сотрудники компетентного органа Дании не могут гарантировать выполнение условий экспортного сертификата, что нарушает требования ветеринарно-санитарного Кодекса водных животных.

Для судов/предприятий Гренландии разработана внутренняя система идентификации, которая ведется в электронном и бумажном виде. В данной системе формируются таблицы учета вылова и производства. Присваиваемый номер партии соответствует номеру рейса судна в текущем году, который наносится на маркировку готовой продукции при производстве. Также на маркировку наносится информация о размерном ряде, дате производства, зоне вылова, сроках годности (2 года), регистрационный номер судна. Информация о виде продукции и зоне вылова также нанесена на картонной упаковке производителя.

В соответствии с законодательством Гренландии каждое судно обязано 25% улова отправить на внутренний рынок страны.

## **7. Инспекция предприятий Дании и Гренландии**

Согласно договоренности между Россельхознадзором и компетентным органом Дании проведена инспекция 3 предприятий по хранению рыбо- и морепродукции Дании, 2 предприятия по производству рыбо- и морепродукции Гренландии и 5 рыболовецких судов Гренландии.

В ходе проведения инспекции было установлено следующее:



1. Контроль за рыбоперерабатывающими предприятиями /судами Гренландии осуществляется Управлением ветеринарии и продовольствия Министерства продовольствия, сельского хозяйства и рыболовства Королевства Дании (DVFA). При этом подразделение или постоянно действующий филиал DVFA на территории Гренландии отсутствует. Государственный контроль осуществляется инспекторами, находящимися в Дании, выборочно, без определённой периодичности, за исключением береговых предприятий (периодичность проведения аудита 3 раза в год). План проведения аудита не представлен.

Проверки судов, организованные DVFA на соответствие требованиям ЕАЭС и Российской Федерации, проводятся дистанционно, без посещения судна. Исключением является поступление рекламаций на безопасность вырабатываемой продукции. Представитель предприятия (капитан) самостоятельно заполняет акт (чек-лист) и направляет его в компетентный орган Дании, для ознакомления и подписи. Фактически представитель компетентного органа Дании при проведении проверки может не присутствовать.

При проведении выездных инспекций предприятий всех видов деятельности инспектором компетентного органа Дании составляется чек-лист, в котором описываются выявленные нарушения, а также соблюдение требований ЕАЭС и Российской Федерации. При контроле принятых мер по выявленному нарушению установлено, что информация по исправлению выявленного нарушения направляется самим предприятием/судном с фотоматериалами в адрес компетентного органа ветеринарной службы Дании. Для компетентного органа Дании это является достаточным основанием для декларации гарантии устранения нарушений. Контроль эффективности устранения нарушений самой ветеринарной службой Дании не проводится, что не может являться объективным.

2. Добыча уловов водных биологических ресурсов осуществляется в территориальных водах и исключительной экономической зоне Гренландии (район промысла FAO 21, FAO 27, NAFO (1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F), ICES 213).

На рыболовецких судах ответственным судовым специалистом ведутся журналы улова, в соответствии с утвержденной компетентным органом Гренландии формой, в которых указывается место вылова, время и вид сырья, а также присваивается номер партии, соответствующий порядковому номеру рейса судна в текущем году, который наносится на маркировку при производстве.

3. Лабораторный контроль за безопасностью рыбо- и морепродукции на проинспектированных предприятиях осуществляется как в государственных, так и в частных лабораториях.

3.1. Государственный лабораторный контроль.

Ответственность за проведение государственного лабораторного мониторинга на территории Дании несут две государственные лаборатории DVFA, одна из которых была посещена в ходе инспекции.

Эта лаборатория аккредитованная по стандарту ISO/IEC 17025-2005 органом по аккредитации DANAK. Специалисты в области ветеринарии и пищевой безопасности проводят анализы на микробиологические показатели

безопасности (КМАФАнМ, БГКП, *St. aureus*, *L. monocytogenes*, сульфитредуцирующие клостридии (СРК), исследования на ГМО, диоксины, диоксиноподобные полихлорированные бифенилы и недоксиноподобные полихлорированные бифенилы).

План проведения государственного лабораторного мониторинга, запланированный для предприятий Гренландии на 2015 год, предусматривает следующие объемы и показатели безопасности:

- *Salmonella*, *E.coli*, *L. monocytogenes*, *Staphylococcus* в рыбной продукции - 100 проб (400 исследований),
- токсины в водорослях, в сырых осьминогах - 50 проб,
- *Salmonella*, *E.coli* в сырых замороженных осьминогах - 50 проб (100 исследований),
- тяжелые металлы в сырых замороженных осьминогах - 5 проб,
- диоксины (в рыбной продукции, включая креветки и крабы) - 5 проб,
- тяжелые металлы в рыбной продукции, включая креветки и крабы - 36 проб.

Таким образом, программа государственного мониторинга не является репрезентативной - в среднем под программу мониторинга попадает крайне незначительное количество производимой в Гренландии готовой продукции. Паразитологические исследования продукции в рамках государственной программы мониторинга не проводятся.

Примечательно также, что согласно спискам, опубликованным на официальном сайте DVFA, в настоящее время в Гренландии насчитывается 55 береговых рыбоперерабатывающих предприятий и 21 судно-фабрика – 76 объектов. Исходя из изложенного, пробы на тяжелые металлы в рамках госмониторинга ежегодно отбираются от продукции менее чем 50% имеющихся предприятий/судов. На патогенные микроорганизмы отбираются в среднем 1,5 пробы с предприятия в год, что недостаточно, учитывая объем производителей продукции (5-10 тыс. тонн в год на проинспектированных предприятиях)

Следует также отметить, что при проведении государственного лабораторного мониторинга на микробиологический показатель – *L. monocytogenes* исследования проводятся в 1 г, а не в 25 г продукции. Предельно допустимый уровень содержания *L. monocytogenes* (100 КОЕ/г) не соответствует нормам Решения КТС от 28.05.10 № 299 (отсутствие в 25г).

### 3.2. Самоконтроль

Исследования в рамках производственного лабораторного контроля суда Гренландии проводят в частных аккредитованных лабораториях холдинговых компаний, занимающихся в основном микробиологическими исследованиями. Исследования проводят на соответствие Директив ЕС. Отбор и доставку проб осуществляют представители судов.

По результатам посещения государственной лаборатории Дании и двух производственных лабораторий Гренландии можно сделать вывод о соответствии лабораторий заявленной области аккредитации. Лаборатории имеют необходимую материально-техническую базу согласно области аккредитации. Внедрена и поддерживается система менеджмента качества. С целью контроля качества исследований ежегодно проводятся внутренние и

внешние аудиты. Исследования выполняются на профессиональном уровне с использованием современного аналитического оборудования, питательных сред и реактивов.

Береговые предприятия в рамках производственного лабораторного контроля также проводят исследования на микробиологические показатели в частных лабораториях холдинговых компаний.

При этом на береговых предприятиях не проводятся исследования продукции по паразитологическим показателям безопасности, радиометрическим показателям, поступающей на переработку рыбы. Парагемолитический вибрион в рыбе так же не контролируется. Не контролируются допустимые уровни содержания токсических элементов, гистамина, нитрозаминов, пестицидов.

При положительном результате исследований информация из лаборатории передается на производство, где проводят пятикратный повторный отбор проб от данной партии. Ветеринарной службе Дании также сообщают о положительном случае выявления. До окончания проведения лабораторных исследований партия выработанной продукции в реализацию не поступает.

4. Предприятия Дании и Гренландии вырабатывают продукцию при одинаковых технологических условиях и в большинстве случаев не владеют информацией о том, в какую страну будет направлена продукция.

При этом в/м креветка на судах упаковывается в большой полимерный мешок «big bag» объем 400-520 кг (для внутреннего рынка) или в картонные коробки объемом по 5 кг (для экспорта).

Следует отметить, что в ходе инспекции предприятия одного судна установлено использование упаковочной тары, коробки для креветок в/м с указанием информации о происхождении продукции в двойственном понимании Гренландия (Дания). Также наличие продукции упакованной таким же способом выявлено и на предприятии по хранению.

При проверке предприятия по хранению, которое не осуществляет производство продукции, установлено наличие значительного количества упаковочной тары (крышки картонных коробок с названием предприятия по хранению).

Также установлены факты перемаркировки упакованной продукции, в части изменения размерного ряда, на наносимой предприятием маркировке указан номер предприятия по хранению. Факты, указывающие на проведение перемаркировки продукции, также выявлены на двух других проинспектированных холодильниках Дании. Изложенное не исключает возможности поступления в Россию санкционной продукции, например, креветки канадского происхождения, под видом продукции из стран, не попавших под действие санкций (например, Гренландии).

5. Отгрузка продукции с судов, перерабатывающих предприятий и предприятий-холодильников осуществляется без присутствия государственного ветеринарного врача. Сопроводительные документы на продукцию, необходимые для дальнейшего оформления экспортного ветеринарного сертификата, заполняются сотрудниками предприятий.

Таким образом, ввиду отсутствия единой линии ветеринарного контроля за всеми этапами от вылова до отправки на экспорт рыбо- и морепродукции, сотрудники компетентных органов не имеют возможности гарантировать выполнение условий экспортного сертификата, что нарушает требования Ветеринарно-санитарного Кодекса водных животных.

6. В ходе инспекции также установлено, что при производстве креветок, предназначенных для поставок в Японию, применяются дополнительные вещества (добавки) для придания конечной готовой продукции необходимого цвета. На одном судне при производстве данной продукции применяют сульфаты. Со слов сотрудников предприятия во время производственного процесса присутствует официальный представитель Японии, однако документального подтверждения не представлено.

Отдельно следует отметить, что в ряде случаев ветеринарная служба Дании недостаточно прозрачно подходила к организации инспекции судов.

Так, ветеринарной службой Дании было заявлено, что судно, в продукции которого неоднократно выявлялись несоответствия требованиям ЕАЭС, в связи с чем Россельхознадзор настоял на его включении в программу инспекции, прибудет в порт 17.09.2015, в день вылета двух инспекционных групп обратно в Данию. Россельхознадзор неоднократно подчеркивал, что хотел бы провести инспекцию этого судна в момент работы или непосредственно после завершения рабочих процессов. Однако, несмотря на то, что судно зашло в порт Нуук 15.09.2015, инспекторы Россельхознадзора, работавшие в это время возле порта прибытия судна, не были оповещены о возможности проведения инспекции. Более того, проверка судна именно 17.09.2015 была проведена по настоянию Россельхознадзора (гренландская сторона предприняла попытку перевезти инспекционную группу из г. Нуук в другой город). Мы предполагаем, что изложенное связано с крайне неудовлетворительным состоянием судна, владельцы которого пытались при поддержке компетентных органов выиграть время для «ретуширования» его недостатков.

## **8. Перечень основных несоответствий ветеринарно-санитарных требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации, выявленных специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции рыбоперерабатывающих предприятий Дании и Гренландии**

1. В холодильных камерах на холодильных предприятиях Дании установлены факты перемаркировки продукции. Изложенное не исключает возможности поступления в Россию перемаркированной «санкционной» продукции, например, канадской креветки, под видом продукции из стран, не попавших под действие ответных мер. Также установлены факты хранения продукции с истекшими сроками годности, с нарушением целостности транспортной упаковки, совместного хранения сырья и готовой продукции, что, учитывая возможности перемаркировки, также не исключает поступления такой продукции в Россию. Кроме того, установлено наличие

наледи на продукции, находящейся на хранении, что не исключает фактов разморозки продукции вследствие её неправильного хранения.

2. Проверки судов Гренландии на соответствие требованиям ЕАЭС и Российской Федерации, организованные DVFA, проводятся дистанционно, без посещения судна (за исключением поступления рекламаций на безопасность вырабатываемой продукции, контроль полноты и достоверности устранения нарушений осуществляют персонал судна (капитан). При этом представитель предприятия (капитан) самостоятельно заполняет акт (чек-лист) и направляет его в компетентный орган Дании для ознакомления и подписи. Фактически представитель компетентного органа Дании при проведении перепроверки не присутствует.

3. На всех предприятиях не были в полном объёме представлены ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации, а также не предоставлены документы по обучению работников предприятий указанным требованиям. Специалисты предприятия, отвечающие за проведение технологических процессов и контроль безопасности вырабатываемой продукции, не ознакомлены с ветеринарно-санитарными требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации.

4. План проведения государственного лабораторного мониторинга, запланированный для предприятий Гренландии на 2015 год, предусматривает следующие объёмы и показатели безопасности:

- Salmonella, E.coli, L. monocytogenes, Staphylococcus в рыбной продукции - 100 проб (400 исследований),
- токсины в водорослях, в сырых осьминогах - 50 проб,
- Salmonella, E.coli в сырых замороженных осьминогах - 50 проб (100 исследований),
- тяжелые металлы в сырых замороженных осьминогах - 5 проб,
- диоксины (в рыбной продукции, включая креветки и крабы) - 5 проб,
- тяжелые металлы в рыбной продукции, включая креветки и крабы - 36 проб.

Таким образом, программа государственного мониторинга не является репрезентативной - в среднем под программу мониторинга попадает крайне незначительное количество производимой в Гренландии готовой продукции. Паразитологические исследования продукции в рамках государственной программы мониторинга не проводятся.

Примечательно также, что согласно спискам, опубликованным на официальном сайте DVFA, в настоящее время в Гренландии насчитывается 55 береговых рыбоперерабатывающих предприятий и 21 судно-фабрика – 76 объектов. Исходя из изложенного, пробы на тяжелые металлы в рамках госмониторинга ежегодно отбираются от продукции менее чем 50% имеющихся предприятий/судов. На патогенные микроорганизмы отбираются в среднем 1,5 пробы с предприятия в год, что недостаточно, учитывая объем производителей продукции (5-10 тыс. тонн в год на проинспектированных предприятиях)

5. При проведении государственного лабораторного мониторинга на микробиологический показатель – L. monocytogenes, для анализа используется 1 грамм продукта (норма 100 КОЕ/г), а не 25 грамм, в

соответствии с законодательством ЕАЭС (норма – отсутствие в 25 г). Исследования на микробиологические показатели – КМАФАнМ, БГКП, *S. aureus* в рамках госмониторинга не проводятся. Паразитологические исследования сырья/продукции в рамках государственной программы мониторинга не проводятся

6. На всех проинспектированных предприятиях не было представлено документальное подтверждение проведения в полном объеме лабораторных исследований рыбо/морепродукции на показатели безопасности, предусмотренные требованиями ЕАЭС и Российской Федерации в рамках производственного контроля.

7. Контроль со стороны компетентного органа Дании ветеринарно-санитарной безопасности сырья на судах и береговых предприятиях не осуществляется. Программа мониторинга вредных и загрязняющих веществ в районах промысла не представлена.

8. Отгрузка продукции с судов, перерабатывающих предприятий и предприятий-холодильников осуществляется без присутствия государственного ветеринарного врача. Сопроводительные документы на продукцию, необходимые для дальнейшего оформления экспортного ветеринарного сертификата, заполняются сотрудниками предприятий.

При отгрузке продукции с предприятий-холодильников Дании экспортный ветеринарный сертификат заполняется представителями торговой компании, а подписание сертификата происходит непосредственно в региональном офисе ветеринарной службы Дании.

Таким образом, ветеринарный контроль за всеми этапами от вылова до отправки на экспорт рыбо- и морепродукции не осуществляется. Сотрудники компетентного органа Дании не могут гарантировать выполнение условий экспортного сертификата, что нарушает требования Ветеринарно-санитарного Кодекса водных животных.

9. Поступающая на переработку рыба от разных рыболовецких судов при доставке смешивается в общую партию. Проследить на стадиях производства из какого именно рыболовецкого судна получено сырье – невозможно.

10. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья на судах и береговых предприятиях не проводится.

11. На всех предприятиях система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах HACCP не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии в соответствии с характером выявленных в ходе инспекции нарушений. Наличие установленных нарушений по санитарно-техническому состоянию предприятий и проведению технологических процессов, а также лабораторного контроля подтверждает отсутствие выполнения в полном объеме требований HACCP. Не обозначены на всех предприятиях контрольные критические точки. Разработанные системы контроля, основанные на принципах HACCP, на всех проинспектированных предприятиях не аккредитованы компетентным органом.

## **9. Список недостатков ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Евразийского экономического союза и Российской Федерации, выявленных специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции рыбоперерабатывающих предприятий Дании и Гренландии**

### **1. (рыба, рыбо- и морепродукция мороженая, соленая (кроме лосося и форели) - холодильник**

1. На предприятии отсутствуют Решения Комиссии Таможенного союза (КТС) от 18.06.2010 № 317 и от 28 мая 2010 г. № 299 (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст. 5.1.1, Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п. 1.4, 6.11).

2. Документы по обучению работников предприятия нормативам и требованиям Евразийского экономического союза и Российской Федерации не предоставлены (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст.5.1.1, 5.1.2).

3. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах HACCP не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии в соответствии с характером выявленных в ходе инспекции нарушений: согласно предоставленных документов по системе менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах HACCP, не обозначены схемы последовательности технологических операций, не разработаны предупредительные действия по обозначенным рискам, отсутствует порядок работы с просроченной продукцией (ISO 22000:2005 п.4.1, п.8.5.2).

4. В холодильной камере б/н установлен факт хранения продукции с истекшими сроками годности:

- рыба мороженая с 30.09.2013 – точная информация о количестве не представлена;

- рыба мороженая филе с 25.02.2015 – точная информация о количестве не представлена;

- креветки с 04.04.2015 – 12 коробок по 5 кг (60 кг).

Системой менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах HACCP, не предусмотрены процедуры в отношении дальнейших операций с такой продукцией.

5. Выявлены факты, указывающие на осуществление предприятием перемаркировки находящейся на хранении продукции: в помещении для хранения вспомогательных материалов осуществляется хранение транспортной и упаковочной тары, а также оборудования для маркировки. Кроме того представителями предприятия предоставлены маркировочные этикетки которые были распечатаны при проведении инспекции, в которых указан гренландский производитель и даты выработки продукции. Тем самым созданы благоприятные условия для переупаковки продукции на

данном предприятии, при этом не исключена перемаркировка просроченной продукции (CAC/RCP 52-2003, Rev. 2-2005 п.3.7).

Внедренной на предприятии системой менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах HACCP, предусмотрены процедуры хранения и реализации, но не перемаркировки продукции.

6. В ходе инспекции установлено, что фактическая мощность предприятия по хранению продукции (9100 тонн) превышает проектную (8500 тонн), что не может обеспечить надлежащие условия при хранении продукции.

7. Контроль отгрузки продукции с данного предприятия осуществляется только работником предприятия. Ветеринарный врач, представитель компетентного органа ветеринарной службы Дании не присутствует при отгрузках (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных года ст.5.1.1, ст. 5.1.2, 5.2.2).

8. Дезинфекция помещений на предприятии не проводится (Санитарные правила для холодильников 1988 г. № 4595-88 п. 12.6).

9. Лабораторный контроль санитарного состояния морозильных камер не осуществляется (Санитарные правила для холодильников 1988 г. № 4595-88, п. 6.7).

10. В холодильной камере № 2 установлено наличие наледи на упакованной продукции находящейся на хранении, что не исключает фактов размораживания продукции (CAC/RCP 52-2003, Rev. 2-2005 п. 8.1.3).

11. В холодильной камере № 6 отмечено наличие наледи и снеговой шубы на полу, потолке и дверном проеме (Санитарные правила для холодильников 1988 г. № 4595-88 п. 6.4), что свидетельствует о нарушении температурного режима хранения продукции.

12. В холодильной камере № 6 нарушена целостность покрытия стен, что затрудняет проведение качественной мойки и дезинфекции помещения (Санитарные правила для холодильников 1988 г. № 4595-88 п. 6.2).

13. В помещении приемки продукции установлен факт приемки продукции (рыба мороженая палтус б/г) производства Гренландия в количестве 7 картонных коробок весом в среднем по 450,0 кг, с нарушением целостности транспортной (вторичной) упаковки (CAC/RCP 52-2003, Rev. 2-2005 п. 8.1.3). При этом отсутствует холодильная камера для хранения дефектных грузов (Санитарные правила для холодильников 1988 г. № 4595-88 п. 7.9).

14. В помещении приемки продукции полы с выбоинами и не водонепроницаемые, нарушена целостность покрытия стен, что затрудняет проведение качественной мойки и дезинфекции указанного помещения (Санитарные правила для холодильников 1988 г. № 4595-88 п. 6.6).

15. Лабораторный контроль воды осуществляется один раз в год в частной аккредитованной лаборатории (Eurofins) и один раз в год на станции, которая подает воду (Санитарные правил для холодильников 1988 г. № 4595-88 п. 4.6).



## 2. (морепродукция (креветки) - холодильник

1. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах HACCP, разработана, но не сертифицирована компетентным органом по аккредитации (САС/RCP 52-2003, Rev. 2-2005 Раздел 5).

2. Предприятие осуществляет перемаркировку находящейся на хранении продукции. Согласно информации, предоставленной сотрудниками предприятия, на предприятии осуществляется переупаковка продукции (смена крышки, наклейка маркировочной этикетки с номером холодильного предприятия), кроме того, осуществляется изменение сведений о размерном ряде и сортности продукции. При осмотре помещения установлено наличие оборудования для изготовления маркировочных этикеток, а также во вспомогательном помещении здания предприятия выявлено наличие на хранении значительного количества упаковочной тары, а именно крышек. Таким образом, на предприятии созданы благоприятные условия для переупаковки и перемаркировки продукции различных предприятий, в том числе не гренландских производителей, что критично, поскольку в дальнейшем истинное происхождение продукции проследить не представится возможным.

3. В ходе инспекции в дополнительной вспомогательной холодильной камере при контроле маркировки продукции, находящейся на хранении, установлено отсутствие информации о дате выработки на продукции – креветка 70/90, производства Гренландия.

4. Контроль отгрузки продукции с данного предприятия осуществляется только работником предприятия. Ветеринарный врач, представитель компетентного органа ветеринарной службы Дании не присутствует при отгрузках (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст.5.1.1, ст. 5.1.2, 5.2.2).

5. Лабораторный контроль воды осуществляется только один раз в год в частной аккредитованной лаборатории по микробиологическим показателям (11 точек отбора) и один раз в год на станции, которая подает воду, также по микробиологическим показателям (Санитарные правила для холодильников 1988 г. № 4595-88 п. 4.6).

6. Лабораторный контроль санитарного состояния морозильных камер не осуществляется (Санитарные правила для холодильников 1988 г. № 4595-88 п. 6.7).

7. Контроль за влажностными параметрами в холодильнике не осуществляется (Санитарные правила для холодильников 1988 г. № 4595-88 п. 6.1).

8. Отсутствует холодильная камера для хранения дефектных грузов (выделено место в общей холодильной камере) (Санитарные правила для холодильников 1988 г. № 4595-88 п. 7.9).

9. Дезинфекция помещений и холодильных камер на предприятии не проводится (Санитарные правила для холодильников 1988 г. № 4595-88 п.12.6).

### 3. (рыба, рыбо- и морепродукция (палтус, креветки) - холодильник

1. На предприятии отсутствуют Решения КТС от 18.06.2010 № 317 и от 28 мая 2010 г. № 299, Санитарные правила для холодильников 1988 г. № 4595-88 (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст. 5.1.1, Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п. 1.4, 6.11).

2. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах HACCP, разработана, но не внедрена должным образом (CAC/RCP 52-2003, Rev. 2-2005 Раздел 5).

2.1. Нет листа согласования каждого документа, подписи ответственных лиц, указателя рассылки документов.

2.2. Сотрудники не ознакомлены с утверждёнными процедурами.

2.3. Не соблюдаются требования конфиденциальности, а также сохранности и поддержания в рабочем состоянии документации и записей.

2.4. Не обеспечена идентификация записей системы HACCP на предприятии (ISO 22000:2005, п.4.2.3).

3. Контроль отгрузки продукции с данного предприятия осуществляется только работником предприятия. Ветеринарный врач, представитель компетентного органа ветеринарной службы Дании не присутствует при отгрузках (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст.5.1.1, ст. 5.1.2, 5.2.2).

4. На момент инспекции на хранении находилось 19 коробок креветки, при этом защищающая от вскрытия упаковочная лента с номером судна-изготовителя отсутствовала. Отсутствие упаковочной ленты на коробках, администрация предприятия пояснила отбором проб креветок для проверки правильности её калибровки на судне-производителе, однако документы, подтверждающие отбор проб продукции, не предоставлены.

Факт отсутствия упаковочной ленты не исключает возможности переупаковки продукции под видом других предприятий-производителей. (Регламент ЕС 178/2002 от 28.01.02 ст.18). Внедренной на предприятии системой менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах HACCP, предусмотрены процедуры хранения и реализации, но не перемаркировки продукции.

5. В холодильной камере № 5 установлен факт хранения мясной продукции производителя № DK 883 EF с истекшими сроками годности в 2013 году (Регламент ЕС 178/2002 от 28.01.02 ст.18). Системой менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах HACCP, не предусмотрены процедуры в отношении дальнейших операций с такой продукцией.

6. В холодильных камерах № б/н, № 6 и № 5 допускается совместное хранение мясной и рыбной продукции (СанПиН 2.3.4.050-96 п.5.5.3).

7. Лабораторный контроль санитарного состояния помещений и оборудования не осуществляется (Санитарные правила для холодильников 1988 г. № 4595-88 п. 6.7, 12.6)

8. В холодильной камере № 6 (8-ой и 9-ый ряд) допускается хранение продукции со вскрытой вторичной упаковкой: рыбная и мясная продукция (Санитарные правила для холодильников 1988 г. № 4595-88 п. 7.9).

9. В холодильной камере № 6 и № 5 нарушена целостность покрытия стен, что затрудняет проведение качественной мойки и дезинфекции помещения (Санитарные правила для холодильников 1988 г. № 4595-88 п. 6.2).

10. В холодильной камере № 6 отмечено наличие наледи и снеговой шубы на полу, что свидетельствует о нарушении температурного режима хранения продукции (Санитарные правила для холодильников 1988 г. № 4595-88 п. 6.4).

11. Лабораторный контроль воды осуществляется один раз в год в частной аккредитованной лаборатории, при этом отбор проб осуществляется не на предприятии (Санитарные правила для холодильников 1988 г. № 4595-88 п. 4.6).

12. Отсутствует холодильная камера для хранения дефектных грузов (Санитарные правила для холодильников 1988 г. № 4595-88 п. 7.9).

**4.** (производство рыбы свежей, охлажденной (кроме аквакультуры), производство ракообразных, в панцире или без панциря, живых, свежих, охлажденных, мороженых, варено-мороженых, сушеных, соленых или в рассоле) – перерабатывающее предприятие

1. На предприятии отсутствуют Решения КТС от 18.06.2010 № 317 и от 28 мая 2010 г. № 299 (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст.5.1.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п.1.4, 6.11).

2. Ветеринарные сопроводительные документы на поступающее сырьё и выработанную готовую продукцию не оформляются. Ветеринарный врач не осуществляет контроль за выпуском продукции. Отгрузка проводится без присутствия ветеринарного врача/представителя компетентного органа ветеринарной службы Дании, на груз выдаётся только товаросопроводительный документ, не подтверждающий безопасность продукции в ветеринарном отношении (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст. 5.2.2).

3. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах НАССР, разработана, но не сертифицирована компетентным органом по аккредитации (САС/RCP 52-2003, Rev. 2-2005 Раздел 5).

4. В рамках программы государственного лабораторного мониторинга не проводятся паразитологические исследования рыбы и продуктов её переработки, исследования на содержание токсичных элементов (свинец), гистамина, нитрозаминов, пестицидов (гексахлорциклогексан, ДДТ и его метаболиты), радионуклидов (цезий-137, стронций-90).

При этом в рамках программы производственного лабораторного контроля исследования по указанным показателям также не проводятся, в том числе на *V.parahaemolyticus* (Решение КТС от 28.05.10 № 299, приложение № 2).

5. Исследования на *L. monocytogenes* в рамках госконтроля проводится в 1 г, а не в 25 г продукции. Предельно допустимый уровень содержания *L. monocytogenes* (100 КОЕ/г) не соответствует нормам Решения КТС от 28.05.10 № 299 (отсутствие в 25г).

6. Производственный микробиологический контроль санитарного состояния производственных помещений и оборудования не проводится. Санитарные дни на предприятии не предусмотрены. Микробиологический контроль (смылов с оборудования) также не осуществляется (СанПиН 2.3.4.050-96 п.3.1.6, 3.1.7, 3.6.6).

7. Отсутствуют условия для просвечивания филе рыбы, для эффективного обнаружения паразитов в свежей рыбе. Паразитологические исследования не проводятся (САС/РСР 52-2003, Rev. 2-2005 п.8.1.6, Решение КТС от 28 мая 2010 г. № 299).

8. Поступающая на переработку рыба от разных рыболовецких судов смешивается в общую партию, в результате чего отсутствует возможность проследить судно-поставщика сырья (Регламент ЕС 178/2002 от 28.01.02 ст.18, САС/РСР 52-2003, Rev. 2-2005 п.3.7).

9. Допускается совместное хранение рыбной и мясной продукции (СанПиН 2.3.4.050-96 п.5.5.3)

10. В низкотемпературной (морозильной) камере, предназначенной для хранения готовой продукции, установлено наличие немаркированной рыбы, в том числе с нарушенной транспортной упаковкой (1 коробка). Кроме того, несмотря на то, что предприятие заявило о непоступлении в переработку рыбосырья из третьих стран, в указанной камере обнаружена сайра производства предприятия Тайваня (дата выработки август 2013 года – 1 коробка 15-20 кг) без указания срока годности (СанПиН 2.3.4.050-96 п.3.11.26; Регламент ЕС 178/2002 от 28.01.02 ст.18, САС/РСР 52-2003, Rev. 2-2005 п.3.7).

11. Допускается хранение продукции с нарушенной целостностью первичной упаковки, а также продукции без маркировки, что ставит под сомнение возможность обеспечения полной прослеживаемости и безопасности вырабатываемой продукции (СанПиН 2.3.4.050-96 п.3.11.26; Регламент ЕС 178/2002 от 28.01.02 ст.18, САС/РСР 52-2003, Rev. 2-2005 п.3.7).

12. На момент инспекции отмечено наличие снеговой шубы на полу, стене и холодильном оборудовании камеры хранения (Санитарные правила для холодильников 1988 г. № 4595-88, п.6.4).

13. Отсутствуют дезковрики при входах в производственные помещения, у входов в производственные помещения также отсутствуют приспособления для очистки обуви (СанПиН 2.3.4.050-96 п.3.6.15).

14. В производственных помещениях отмечено нарушение целостности поверхности стен и полов (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п.3.3.12, 3.3.17).

15. На момент инспекции зафиксировано нахождение шлангов на полу (СанПиН 2.3.4.050-96 п.3.4.9).

16. В производственном помещении, в котором осуществляется разделка рыбы (отделение голов), изъятие замороженных блоков рыбы и их фасовка в транспортную тару, зафиксировано наличие немаркированных пластиковых ёмкостей синего цвета наполненных жидкостью, предположительно, с дезинфектантами, в одну из которых был погружен технологический инвентарь, имеющий непосредственный контакт с пищевой продукцией (СанПиН 2.3.4.050-96 п.3.7.9).

17. Для хранения уборочного инвентаря не предусмотрены кладовые, специальные шкафы и лари (СанПиН 2.3.4.050-96 п.3.3.26). Уборочный инвентарь, хранящийся на стенах внутри цехов, не промаркирован (СанПиН 2.3.4.050-96 п.3.7.9).

18. На момент инспекции зафиксировано отсутствие дезсредств для обработки рук персонала на внутрицеховой раковине (СанПиН 2.3.4.050-96 п.3.3.27).

19. Допускается применение неизвестных препаратов из непромаркированных ёмкостей при мойке инвентаря (CAC/RCP 52-2003, Rev. 2-2005, п.3.3.1).

20. На момент инспекции зафиксировано наличие плесени на потолке моечного отделения (СанПиН 2.3.4.050-96 п.3.6.8).

21. Содержание хлора в питьевой воде, поступающей из централизованного водопровода, предприятием не контролируется (СанПиН 2.1.4.1074-01 п. 3.4.2).

## 5. (морепродукция (креветки, краб) – перерабатывающее предприятие

1. На предприятии отсутствуют Решения КТС от 18.06.2010 № 317 и от 28 мая 2010 г. № 299 (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст.5.1.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п.1.4, 6.11).

2. Документы, подтверждающие проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и его безопасность в ветеринарно-санитарном отношении отсутствуют (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст. 5.1.2, ст.5.1.2).

3. Ветеринарный врач на предприятии отсутствует, контроль со стороны ветеринарной службы при приемке сырья в производство и отгрузке готовой продукции не осуществляется (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст. 5.2.2).

4. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах HACCP, разработана, но не сертифицирована компетентным органом по аккредитации (CAC/RCP 52-2003, Rev. 2-2005 Раздел 5).

5. В рамках программы государственного лабораторного мониторинга в 2015 году исследования на остаточное содержание

токсических элементов (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), диоксины, полихлорированные бифенилы не проводились. В рамках программы производственного лабораторного контроля не проводятся исследования на остаточное содержание токсических элементов (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) (Решение КТС от 28.05.10 № 299).

6. Информация о количестве проведенных микробиологических исследований по программе государственного лабораторного мониторинга на микробиологические показатели- сальмонеллы, *L. monocytogenes* не представлена. Исследования на микробиологические показатели-КМАФАнМ, БГКП, *St. aureus* в рамках программы государственного лабораторного мониторинга не проводятся. Информация о количестве проведенных микробиологических исследований по программе производственного лабораторного контроля в 2015 году не представлена (Решение КТС от 28.05.10 № 299).

7. Лед, используемый в производственных процессах, вырабатывается в отдельном помещении на прилегающей территории предприятия. Доставляется в производственные помещения в пластиковом контейнере без крышки (СанПиН 2.3.4.050-96 п.3.8.18). Не исключена контаминация.

8. Не исключена возможность пересечения путей транспортировки сырья, готовой продукции и отходов (по прилегающей территории предприятия, направление сырья и готовой продукции в холодильную камеру для хранения, вывоз отходов как ТБО, так и биологических) (СанПиН 2.3.4.050-96 п.3.3.5).

9. Принцип непересечения технологических процессов не соблюден. Сырье (филе рыбы, тушка) с судов и готовая продукция (краб в/м) направляются для хранения в холодильник через одни ворота. И продукция, и сырьё хранятся в одной низкотемпературной холодильной камере (СанПиН 2.3.4.050-96 п.3.3.5).

10. При входе в производственные цеха отсутствуют приспособления (дезковрики) для очистки и дезинфекции обуви (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 5.11.1).

11. В холодильной камере осуществляется совместное хранение сырья, готовой продукции и продукции используемой в пищеблоке предприятия (мясная продукция, рыбная продукция, полуфабрикаты) (СанПиН 2.3.4.050-96 п.5.5.3).

12. Указанная холодильная камера находится в неудовлетворительном санитарно-техническом состоянии (наличие снеговой шубы, наледи, уборочного инвентаря, входной проем оборудован деревянным покрытием, не окрашен, лампы не имеют защитных плафонов) (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.3.21, 3.3.22, 3.3.26, 3.5.2; Санитарные правила для холодильников 1988 г. № 4595-88, п.п. 5.1, 6.2, 6.4).

13. В холодильной камере осуществлялось хранение обезличенной мороженой продукции (осьминоги) (один паллет - 800 кг), со слов представителей предприятия данная продукция предназначена для использования в качестве приманки при ловле рыбы рыбаками, однако документальных подтверждений не представлено (Регламент ЕС 178/2002 от

28.01.02 ст.18; СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.5.2, п. 3.11.25). Процедуры обращения с такой продукцией системой менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах НАССР, не предусмотрены.

14. Контроль за относительной влажностью воздуха в камере не осуществляется (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.11.13, 3.11.14).

15. Обратная тара после мойки хранится в помещении, в котором частично нарушена целостность покрытия стен (наличие сколов), что не исключает возможность загрязнения тары, а также на улице, на огороженной сеткой площадке без навеса (СанПиН 2.3.4.050-96 п.5.3.3).

16. При осмотре раковин для мытья рук во всех цехах установлено использование дезинфицирующего средства для рук Р3-manodes с истекшими сроками годности (с 2011 и 2014 г.) в количестве 6 емкостей по 1 литру (6 литров) (СанПиН 2.3.4.050-96 п.5.10.9).

17. При осмотре помещения для хранения моющих и дезинфекционных средств установлено хранение 27 канистр по 20 литров (540 л) с препаратом «Prolax СІР 14», используемого для мойки и дезинфекции производственного инвентаря и оборудования без информации о дате выработки и сроках годности. Сертификаты не представлены (СанПиН 2.3.4.050-96 п.3.2.9).

18. Документарное подтверждение о прохождении работниками медосмотров не представлено (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 5.9.3).

19. Территория предприятия не огорожена по периметру, предприятие расположено на территории порта (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.2.1).

## **6. (морепродукция (креветки) – перерабатывающее судно**

1. Персонал предприятия не ознакомлен с требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст. 5.1.1).

2. По данным, предоставленным администрацией судна по количеству квоты на 2015 год, установлено, что квоты на вылов в 2015 году составили 6 200 тонн, однако согласно данным судового журнала, по состоянию на сентябрь, вылов данного судна составил 6 673 тонны. Изложенное свидетельствует, что судно либо добывало креветку сверх установленных квот, либо осуществляло несообщаемый перегруз креветки с других судов.

3. Отгрузка продукции с судна и оформление сопроводительных документов (упаковочный лист, товарная накладная, сертификат происхождения форма А и сертификат продукции), для дальнейшего направления продукции на предприятия-холодильники Дании, осуществляется работниками судна и представителями компании-владельца судна, без присутствия государственного ветеринарного врача (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст. 5.2.2).

4. В рамках программы государственного лабораторного мониторинга не проводятся исследования готовой продукции на мышьяк (Решение КТС от 28.05.10 № 299).

5. Исследования на *L. monocytogenes* в рамках госконтроля проводится в 1 г, а не в 25 г продукции. Предельно допустимый уровень содержания *L. monocytogenes* (100 КОЕ/г) не соответствует нормам Решения КТС от 28.05.10 № 299 (отсутствие в 25г).

6. Во время посещения судна материалы по расследованию причин неоднократного попадания кристаллического фиолетового в готовую продукцию (креветка в/м с головой и хвостом в панцире) представлены не были.

Принимая во внимание неудовлетворительное санитарное состояние производственных и вспомогательных помещений, а также сильный износ оборудования, можно предположить, что указанное вещество при производстве может быть использовано для подавления роста микроорганизмов.

7. На судне найдена пищевая добавка Schooner, используемая при производстве креветки. Представители предприятия не смогли дать пояснения по составу и срокам годности этой добавки.

8. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах HACCP, не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии в соответствии с характером выявленных в ходе инспекции нарушений (ISO 22000:2005, п.4.1, п.8.5.2, САС/RCP 52-2003, Rev. 2-2005 Раздел 5).

8.1. Не определена соответствующим распоряжением группа лиц, ответственных за выполнение программы контроля.

8.2. Отсутствует сертификат на систему менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах HACCP.

8.3. Отсутствует процедура, описывающая порядок работы группы HACCP.

8.4. Не выявлены и не перечислены все этапы технологического процесса, на которых могут возникнуть потенциальные риски.

8.5. Не выявлены все значимые риски при проведении анализа рисков.

8.6. Не указаны все риски, относящиеся к выявленным этапам технологического процесса.

9. В ходе проверки отмечено неудовлетворительное санитарное состояние помещений:

- в раздевалках и бытовых помещениях персонала - наличие на полу грязи и бытового мусора, на раковинах обнаружена одноразовая посуда, невымытые чашки, окурки, пустые упаковки из-под пищевых продуктов,

- в трюме хранения готовой продукции - части поддонов, сломанный уборочный инвентарь, остатки готовой продукции, грязные веревочные канаты, наличие ржавчины, грязные полы,

- на участках фабрики «Чистая зона» - наличие многочисленной ржавчины, строительного мусора, грязного рабочего инвентаря, тряпок, части пустых картонных коробок, наличие многочисленных остатков



креветки на транспортной ленте (САС/РСР 52-2003, REV.2-2005, п.3.2.1; СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 4.3.3, 3.6.6).

10. Допускается пересечение потоков движения персонала грязных и чистых зон при производственном процессе. Отсутствует санпропускник и дезинфекционные коврики при входе на фабрику судна (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.6.15).

11. Помещение, в котором осуществляются производственные процессы, не разделено на «грязные» и «чистые» зоны (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.3.4).

12. В трюме хранения готовой продукции выявлена наледь на стенах и потолке (СанПиН 2.3.4.050-96 пункт 3.11.25, Санитарные правила для холодильников от 1988 г. № 4595-88 п.6.4).

13. В трюме установлено хранение обезличенной, немаркированной готовой продукции (19 коробок) (САС/РСР 52-2003 п. 3.7, СанПиН 2.3.4.050-96 пункт 5.4). Процедуры обращения с такой продукцией системой менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах НАССР, не предусмотрены.

14. Поливочные шланги эксплуатируются без запорных устройств наконечника и должного хранения на штатном месте (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.4.9).

15. Отсутствует санитарный контроль персонала перед допуском на вахту. Не проводится периодический медицинский осмотр (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 5.9).

16. Подволок фабрики в районе движения технологического потока и защитные кожухи светильников загрязнены (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 4.3.3, 3.6.6).

17. Нарушается хранение моющих и дезинфицирующих веществ. Отсутствует отдельное, запирающееся на замок, обозначенное помещение (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.2.9).

18. В трюме хранения готовой продукции не обеспечен контроль влажности (СанПиН 2.3.4.050-96 п.3.11.11).

## 7. (морепродукция (креветки) – перерабатывающее судно

1. Персонал предприятия не ознакомлен с требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст. 5.1.1).

2. Отгрузка продукции с судна и оформление сопроводительных документов (упаковочный лист, товарная накладная, сертификат происхождения форма А и сертификат продукции), для дальнейшего направления продукции на предприятия-холодильники Дании, осуществляется работниками судна и представителями компании-владельца судна, без присутствия государственного ветеринарного врача-(Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст. 5.2.2).

3. В рамках программы государственного лабораторного контроля не проводятся исследования готовой продукции на мышьяк (Решение КТС от 28.05.10 № 299).

4. Исследования на *L. monocytogenes* в рамках госконтроля проводится в 1 г, а не в 25 г продукции. Предельно допустимый уровень содержания *L. monocytogenes* (100 КОЕ/г) не соответствует нормам Решения КТС от 28.05.10 № 299 (отсутствие в 25г).

5. Лабораторный контроль качества санитарного состояния участков фабрики не осуществляется (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.6.6).

6. При производстве варено-мороженой креветки не проводится ежедневный микробиологический контроль (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.17.1).

7. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах HACCP не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии в соответствии с характером выявленных в ходе инспекции нарушений (ISO 22000:2005, п.4.1, п.8.5.2, САС/RCP 52-2003, Rev. 2-2005 Раздел 5).

7.1. Не определена соответствующим распоряжением группа лиц, ответственных за выполнение программы контроля.

7.2. Отсутствует сертификат на систему менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах HACCP.

7.3. Отсутствует процедура, описывающая порядок работы группы HACCP.

7.4. Не выявлены и не перечислены все этапы технологического процесса, на которых могут возникнуть потенциальные риски.

7.5. Не выявлены все значимые риски при проведении анализа рисков.

7.6. Не указаны все риски, относящиеся к выявленным этапам технологического процесса.

8. Морская вода, используемая в производстве, не обеззараживается (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.4.10).

9. У входа в производственное помещение отсутствуют дезковрики (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.6.15).

10. Помещение, в котором осуществляются производственные процессы, не разделено на «грязные» и «чистые» зоны (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.3.4).

11. В ходе проверки в трюме хранения готовой продукции выявлена снеговая «шуба» и наледь на стенах и потолке (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.11.25, Санитарные правила для холодильников от 1988 г. № 4595-88, п.6.4).

12. После выгрузки продукции санитарная обработка камер не произведена, в трюме находились поддоны, упаковочный и строительный материал (СанПиН 2.3.4.050-96 п.4.1.5).

13. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в помещении, которое соответствующим образом не обозначено (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.2.9).

14. В трюме хранения готовой продукции не обеспечен контроль влажности (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.11.11).

15. Медицинские осмотры и периодические обследования работников не проводится (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 5.9).

## 8. (морепродукция (креветки) – перерабатывающее судно

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС представлены не в полном объеме, отсутствует Решение КТС от 18.06.2010 № 317 (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст. 5.1.1).

2. Отгрузка продукции с судна и оформление сопроводительных документов (упаковочный лист, товарная накладная, сертификат происхождения форма А и сертификат продукции), для дальнейшего направления продукции на предприятия-холодильники Дании, осуществляется работниками судна и представителями компании-владельца судна, без присутствия государственного ветеринарного врача-(Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст. 5.2.2).

3. В рамках программы государственного лабораторного контроля не проводятся исследования готовой продукции на мышьяк (Решение КТС от 28.05.10 № 299).

4. Исследования на *L. monocytogenes* в рамках госконтроля проводится в 1 г, а не в 25 г продукции. Предельно допустимый уровень содержания *L. monocytogenes* (100 КОЕ/г) не соответствует нормам Решения КТС от 28.05.10 № 299 (отсутствие в 25г).

5. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах HACCP, не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии в соответствии с характером выявленных в ходе инспекции нарушений (ISO 22000:2005, п.4.1, п.8.5.2, САС/RCР 52-2003, Rev. 2-2005 Раздел 5).

5.1. Не определена соответствующим распоряжением группа лиц ответственных за выполнение программы контроля.

5.2. При разработке системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах HACCP, не учтены требования ЕАЭС и Российской Федерации.

5.3. Не выявлены и не перечислены все этапы технологического процесса, на которых могут возникнуть потенциальные риски.

5.4. Не выявлены все значимые риски при проведении анализа рисков.

5.5. Не указаны все риски, относящиеся к выявленным этапам технологического процесса.

6. Перед входом на фабрику судна отсутствует дезинфекционный коврик (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.6.15).

7. В трюме хранения готовой продукции не обеспечен контроль влажности (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.11.11).

8. Отсутствует санитарный контроль персонала перед допуском на вахту. Медицинские осмотры и периодические обследования работников не проводится (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 5.9).

## 9. (морепродукция (креветки) – перерабатывающее судно)

1. На предприятии отсутствуют Решения КТС от 18.06.2010 № 317 и от 28 мая 2010 г. № 299 (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст. 5.1.1, Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п. 1.4, 6.11).

2. Не представлено документального подтверждения проведения обучения специалистов предприятия ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации. При этом специалисты предприятия, занятые в производстве и отвечающие за контроль безопасности продукции, не владеют информацией о требованиях и нормах ЕАЭС и Российской Федерации (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст.5.1.1, 5.1.2).

3. Проверка предприятия на соответствие требованиям ЕАЭС и Российской Федерации представителями компетентного органа Дании не проводилась (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст. 5.1.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

4. Отгрузка продукции с судна и оформление сопроводительных документов (упаковочный лист, товарная накладная, сертификат происхождения форма А и сертификат продукции), для дальнейшего направления продукции на предприятия-холодильники Дании, осуществляется работниками судна и представителями компании-владельца судна, без присутствия государственного ветеринарного врача (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст. 5.2.2).

5. Информация о количестве проведенных микробиологических исследований по программе государственного лабораторного мониторинга на микробиологические показатели - сальмонеллы, *L. monocytogenes* и на остаточное содержание токсичных элементов (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) не представлена. Исследования на *L. monocytogenes* в рамках госконтроля проводится в 1 г, а не в 25 г продукции. Предельно допустимый уровень содержания *L. monocytogenes* (100 КОЕ/г) не соответствует нормам Решения КТС от 28.05.10 № 299 (отсутствие в 25г).

6. Исследования на микробиологические показатели - КМАФАнМ, БГКП, *St. aureus* в рамках программы государственного лабораторного мониторинга не проводятся.

В рамках программы производственного лабораторного контроля не проводятся исследования на остаточное содержание токсичных элементов (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть).

Информация о количестве проведенных исследований по физико-химических и микробиологических исследований по программе производственного контроля не представлена.

7. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах HACCP не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии в соответствии с характером выявленных в ходе инспекции нарушений (ISO 22000:2005, п.7.3.2).

7.1. Не определена группа лиц ответственных за выполнение программы контроля.

7.2. При разработке Системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах НАССР, не учтены требования ЕАЭС и Российской Федерации.

7.3. В производственном процессе не обозначены ККТ.

7.4. Наличие установленных нарушений по санитарно-техническому состоянию судна подтверждает отсутствие выполнения программы контроля и исключения всех рисков.

8. Бытовые помещения для работников не оборудованы по типу санпропускника. Гардеробные для рабочей и санитарной одежды не изолированы от гардеробных для верхней и домашней одежды, хранение осуществляется совместно (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 5.11.4, п.5.11.1).

9. Производственные помещения, используемые для технологических процессов, а также хранения готовой продукции находятся в неудовлетворительном санитарном состоянии – наличие коррозии на полах, стенах и оборудовании. Полы, стены, светильники, металлические части подъёмных грузовых кранов окрашены краской, которая осыпается на производственную транспортную линию и другие поверхности, что также не исключает её попадание в продукцию (СанПиН 2.3.4.050-96, п.п. 4.1.2, 4.2.1, 4.3.2.1, 4.3.3; САС/RCP 52-2003, REV.2-2005, п.3.2.1).

10. Микробиологический контроль качества и учет проводимой дезинфекции не осуществляется. Документы о проводимой дезинфекции, заполняемые на предприятии, не дают полной оценки и подтверждения ее проведения, а именно: отсутствуют сведения о наименованиях помещений, их площадях, количестве используемого дезсредства и его концентрации). Документы о проведении микробиологического контроля качества проводимой дезинфекции, а также микробиологического контроля санитарного состояния производственных помещений, оборудования и инвентаря не представлены (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п.3.1.8, 3.6.6).

11. На момент инспекции установлен факт недолжного проведения мойки и дезинфекции производственного оборудования (линии по переработки и упаковке) - наличие остатков креветки (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 4.2.9).

12. На момент инспекции установлен факт хранения на палубе судна дезинфицирующих средств в количестве 7 канистр объемом по 22 л (154 литра) без информации о дате выработки и сроках годности на маркировочной этикетке. В помещении, предназначенном для стирки одежды, установлен факт хранения моющего и дезинфицирующего средства для рук PS-manosan с истекшими сроками годности с декабря 2012 года (3) и марта 2014 года (9), в количестве 12 пластиковых емкостей объемом по 1 л (12 литров). Кроме того, в специальном помещении для хранения моющих и дезинфицирующих средств также осуществляется хранение нефтепродуктов (моторное масло) (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.2.9).

13. В отделении хранения упаковочной тары отмечено хранение использованной тары для воды, технологического инвентаря (брезентовые ремни) со следами загрязнения (СанПиН 2.3.4.050-96, п.5.3.5).

14. В холодильной камере для хранения готовой продукции отмечено наличие снеговой шубы, наледи, остатков продукции (креветок), уборочного инвентаря, разбитых поддонов и мусора (СанПиН 2.3.4.050-96 п.3.11.23-3.11.25).

15. Здоровье работников, занятых в производственном процессе, подтверждается только личной подписью работника, списки составляются каждый раз перед выходом в море. Документарное подтверждение о прохождении работниками медосмотров не представлено (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 5.9.3).

16. На судне гардеробная оборудована шкафами, однако спецодежда работников хранится совместно с домашней одеждой (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 5.11.4).

17. На участке подготовки, обработки и заморозки (быстрой заморозки) и переработки креветок раковина для мойки рук находилась в нерабочем состоянии (на момент инспекции в самой раковине находился рабочий инвентарь, ёмкость для дезсредства рук была пустая) (СанПиН 2.3.4.050-96 п.4.3.2.1).

18. Контроль температуры готовой продукции осуществляется двумя измерительными приборами. Поверка приборов не проводится (САС/РСР 52-2003, REV.2-2005 п.14.2.18).

19. Контроль влажностных параметров хранения продукции в холодильной камере-трюме, не осуществляется (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п.3.11.13, 3.11.14, 3.11.15).

#### **10. (морепродукция (креветки) – перерабатывающее судно**

1. На предприятии отсутствуют Решения КТС от 18.06.2010 № 317 и от 28 мая 2010 г. № 299 (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст.5.1.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п.1.4, 6.11).

2. Не представлено документального подтверждения проведения обучения специалистов предприятия ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации. При этом специалисты предприятия, занятые в производстве и отвечающие за контроль безопасности продукции, не владеют информацией о требованиях и нормах ЕАЭС и Российской Федерации (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст.5.1.1, 5.1.2).

3. Проверка предприятия на соответствие требованиям ЕАЭС и Российской Федерации представителями компетентного органа Дании не проводилась (Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст. 5.1.1; Решение КТС от 18.06.2010 № 317 п.п. 6.11).

4. Отгрузка продукции с судна и оформление сопроводительных документов (упаковочный лист, товарная накладная, сертификат происхождения форма А и сертификат продукции), для дальнейшего направления продукции на предприятия-холодильники Дании, осуществляется работниками судна и представителями компании-владельца

судна, без присутствия государственного ветеринарного врача-(Ветеринарно-санитарный Кодекс водных животных ст.5.2.2).

5. В рамках программы государственного лабораторного мониторинга исследования на микробиологические показатели безопасности (КМАФАнМ, БГКП, St. aureus, сальмонеллы) не проводятся. Информация о количестве проведенных микробиологических исследований в 2015 году не представлена (Решение КТС от 28.05.10 № 299).

6. В рамках программы производственного лабораторного контроля не контролируются допустимые уровни содержания токсических элементов (мышьяк, кадмий, ртуть, свинец). Информация о количестве проведенных лабораторных исследований (соли тяжелых металлов) в рамках госмониторинга в 2015 году не представлена (Решение КТС от 28.05.10 № 299).

7. Исследования на L. monocytogenes в рамках госконтроля проводится в 1 г, а не в 25 г продукции. Предельно допустимый уровень содержания L. monocytogenes (100 КОЕ/г) не соответствует нормам Решения КТС от 28.05.10 № 299 (отсутствие в 25г).

8. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах HACCP, разработана, но не сертифицирована компетентным органом по аккредитации (САС/RCP 52-2003, Rev. 2-2005 Раздел 5).

9. Сточные воды, образующиеся при проведении технологических процессов производства продукции, выбрасываются в море. Очистка сточных вод не осуществляется (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 5.7.7).

10. Морская вода не подвергается дополнительной очистке - оборудование моется неочищенной морской водой (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 4.1.5, 4.2.7).

11. В холодильной камере-трюме, предназначенной для хранения готовой продукции, установлен факт нахождения на хранении двух полимерных пакетов с креветками по 20 кг без маркировки (Регламент ЕС 178/2002 от 28.01.02 ст.18).

12. Санитарный пропускник для персонала на судне должным образом не оборудован, отсутствуют приспособления для очистки и дезинфекции обуви (дезковрики) (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 5.11.1).

13. Не исключено пресечение технологических процессов. В одном производственном помещении вырабатываются два вида готовой продукции: варено-мороженые креветки и мороженые креветки, которые в дальнейшем хранятся в одной низкотемпературной холодильной камере-трюме (САС/RCP 52-2003, REV.2-2005 Раздел 3.2.2; СанПиН 2.3.4.050-96 п.3.3.5).

14. Санитарное состояние производственного цеха неудовлетворительное (наличие коррозии на стенах, полах, оборудовании) (СанПиН 2.3.4.050-96, п.п. 4.3.3; САС/RCP 52-2003, REV.2-2005, п.3.2.1).

15. На момент инспекции установлен факт недолжного проведения мойки и дезинфекции производственного оборудования как на технологических линиях, так и в холодильной камере-трюме (наличие остатков креветки). Контроль качества проводимой дезинфекции не осуществляется (СанПиН 2.3.4.050-96 п.4.2.9).

16. Не осуществляется лабораторный контроль воды, качества мойки и дезинфекции оборудования, инвентаря, цехов (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.7.21, 3.4.1, 3.4.12, 3.1.8, 3.6.6).

17. Здоровье работников участвующих в производственном процессе подтверждается только личной подписью работника, списки составляются каждый раз перед выходом в море. Документарное подтверждение о прохождении работниками медосмотров не представлено (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 5.9.3).

18. Контроль влажностных параметров в холодильной камере для хранения готовой продукции не осуществляется (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п.3.11.13, 3.11.14, 3.11.15).

19. Хранение упаковочной тары (картонные коробки) осуществляется в отдельном помещении навалом под пленкой. Кроме того, хранение тары осуществляется в холодильной камере-трюме, где также осуществляется хранение уборочного инвентаря и готовой продукции, что не исключает возможность загрязнения упаковочного материала (СанПиН 2.3.4.050-96 п.5.3.5).

20. На момент инспекции установлен факт хранения дезинфицирующих средств РЗ – Nogolit V в количестве 6 канистр объемом по 24 л (144 литра), РЗ-hyрocholoran в количестве 7 канистр объемом по 23 л (161 литр), РЗ-торах в количестве 7 канистр объемом по 22 л (154 л) – без информации о дате выработки и сроках годности на маркировочной этикетке. Также на хранении находилось дезинфицирующее средство для рук PS-manosan с истекшими сроками годности в 2013 году (в количестве 4 пластиковых емкости объемом по 1 литру (4 литра), моющее средство Clear Wash в количестве 4 пластиковых емкостей объемом по 1 литру (4 литра) и моющее средство (Manoguard) с истекшими сроками годности в 2004 году), что ставит под сомнение качество проводимой дезинфекции (СанПиН 2.3.4.050-96 п.п. 3.2.9, 5.10.9).



## 9. Выводы и предложения

1. В ходе инспекции специалистами Россельхознадзора выявлены нарушения, которые указаны в настоящем отчете, а также в разделах предварительного отчета 9, 10.

Указанные нарушения свидетельствуют о недостаточной эффективности контроля компетентного органа Дании за обеспечением безопасности рыбо- и морепродукции при экспорте на территорию ЕАЭС.

2. Компетентному органу Дании необходимо продолжить работу по доведению ветеринарно-санитарных требований и норм Евразийского экономического союза и Российской Федерации до предприятий-экспортеров, в том числе путем организации семинаров по обучению ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации.

3. Компетентному органу Дании необходимо провести работу по устранению нарушений требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации, выявленных в ходе инспекции, и обеспечить функционирование системы, гарантирующей выполнение требований при экспорте продукции на территорию ЕАЭС.

4. DVFA необходимо внедрить более четкий порядок проведения проверок предприятий Дании и Гренландии на выполнение ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации и отражать результаты таких проверок и правовую основу (на выполнение каких нормативных актов осуществлялась проверка) в актах проверок. В указанных актах необходимо также предусмотреть раздел, посвященный оценке наличия и исполнения на предприятиях документации ЕАЭС и Российской Федерации.

5. DVFA необходимо до 1 июня 2016 года провести проверки предприятий Дании и Гренландии, включенных в Реестр предприятий третьих стран (с учетом выявленных нарушений). По результатам данных проверок сформировать актуализированный список предприятий Дании и Гренландии (указав актуальные реквизиты предприятий), способных выполнять ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации, и направить указанный список в Россельхознадзор.

6. DVFA необходимо принять меры, гарантирующие обеспечение прозрачной и эффективной работы системы прослеживаемости продукции, предназначенной для экспорта в ЕАЭС и Российскую Федерацию, в том числе в части недопущения перемаркировки такой продукции.

7. В случае сертификации продукции, предназначенной для экспорта в Российскую Федерацию, датским и гренландским предприятиям и DVFA необходимо обеспечить надлежащий контроль за проведением лабораторных исследований такой продукции на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации с учетом объема производимой продукции.

8. DVFA необходимо усилить ветеринарный контроль за всеми этапами производства от вылова до отправки на экспорт рыбо- и

морепродукции, чтобы гарантировать выполнение требований ЕАЭС и Российской Федерации.

## 10. Принятые решения

Принимая во внимание характер выявленных нарушений, в том числе системных, Россельхознадзором приняты следующие решения:

1. В связи с невыполнением ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации, а также фактами перемаркировки продукции с «24» марта 2015 года введены временные ограничения в отношении поставок рыбо- и морепродукции 3 проинспектированных холодильных предприятий Дании, а также 5 предприятий/судов Гренландии, в связи с невыполнением ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации.

Вопрос о возможности отмены временных ограничений будет рассмотрен после устранения выявленных нарушений и предоставления в Россельхознадзор документального подтверждения и соответствующих гарантий ветеринарной службы Дании.

2. Сохранено право поставок в Российскую Федерацию продукции 2 судов Гренландии.

3. Кроме того, обращаем внимание, что ветеринарной службе Дании необходимо до 1 июня 2016 года провести проверки предприятий Дании и Гренландии, включенных в Реестр предприятий третьих стран (с учетом выявленных нарушений). По результатам данных проверок сформировать актуализированный список предприятий Дании и Гренландии (указав актуальные реквизиты предприятий), способных выполнять ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации, и направить указанный список в Россельхознадзор.