

**Министерство сельского хозяйства Российской  
Федерации**



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО  
ВЕТЕРИНАРНОМУ И  
ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ**

**Окончательный отчет о служебной  
командировке специалистов Россельхознадзора  
в Республику Индия**

**20.04 - 24.04.2015г.**

**Москва, 2015 год**

## Содержание

Введение	3
1. Инспекция предприятий	4
2. Текущая ситуация	6
2. Выводы и предложения	7
3. Принятые решения	10
Приложение № 1	11
Приложение № 2	14

## **Введение**

В соответствии с запросами индийской стороны о получении новыми предприятиями Индии по производству продукции животного происхождения (буйволятина) права экспорта своей продукции в Россию и включении их в Реестр организаций и лиц, осуществляющих производство, переработку и (или) хранение подконтрольных товаров, ввозимых на таможенную территорию Таможенного союза (далее - Реестр предприятий третьих стран), а также в соответствии с планом заграникомандировок на 2015 год, специалистами Россельхознадзора с 20 по 24 апреля 2015 года проведена инспекция 6 предприятий Индии по производству продукции животного происхождения на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Евразийского Экономического Союза (далее – ЕАЭС) и Российской Федерации.

Уполномоченные органы республик Беларусь, Казахстан и Армения от участия в проведении инспекции отказались, делегировав свои полномочия Россельхознадзору.

## 1. Инспекция предприятий Республики Индия

Согласно договоренности специалистами Россельхознадзора проведена инспекция 6 индийских предприятий по убою буйволов, разделке, хранению, реализации мяса буйволов.

В ходе инспекции, а также экспертной оценки, проведенной специалистами Россельхознадзора, выявлен ряд системных нарушений, которые свидетельствуют об отсутствии надлежащего контроля со стороны компетентных органов Индии за гарантиями выполнения индийскими предприятиями ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации, а также условий Российско-Индийского протокола по вопросам обеспечения безопасности при осуществлении поставок мяса буйволов на территорию Российской Федерации (далее – Протокол). В частности:

1. В неисполнение п.5 Протокола не представляется возможным гарантировать соответствие продукции требованиям Евразийского экономического союза (ранее – Таможенного союза):

1.1. Невозможно гарантировать благополучие поступающих на убой животных по чуме КРС, контагиозной плевропневмонии, сибирской язве, туберкулезу, лейкозу, бруцеллезу в связи с отсутствием официальных государственных программ надзора за этими болезнями и формированием партий убойных животных из мелких фермерских хозяйств (частные подворья). При этом представители государственной ветеринарной службы провинций, которые закреплены за предприятиями, не владеют информацией об эпизоотическом состоянии сырьевой зоны;

1.2. Невозможно гарантировать, что животные, от которых получено мясо, мясное сырье и субпродукты не подвергались воздействию пестицидов, натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, а также лекарственных средств, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению, в связи с отсутствием такой информации в карточках здоровья, в сопровождении которых животные поступают на аукцион;

1.3. Невозможно гарантировать, что химико-токсикологические показатели мяса соответствуют действующим ветеринарным и санитарным требованиям: исследования мяса на химико-токсикологические показатели не проводятся; кормовая база для скота крайне скудная, скот зачастую питается на городских свалках.

2. В неисполнение п.7 Протокола, животные доставляются на сертифицированную бойню через аукционы, где из животных, поступивших с различных мелких ферм (частные подворья), формируется единая партия; при этом на аукционах осуществляется непосредственный контакт предназначенных для убоя животных с другими животными, не предназначенными для экспорта.

3. В неисполнение п.9 Протокола невозможно гарантировать, что животные, направленные для убоя, не были вакцинированы против сибирской язвы живой вакциной в течение 14 дней перед убоем или более длительного срока, указанного в инструкции производителя, в связи с отсутствием такой информации в карточках здоровья, в сопровождении которых животные поступают на аукцион.

4. В неисполнение п.15 Протокола на большинстве предприятий предубойная и последубойная диагностика мяса и мясопродуктов, полученных от буйволов, не осуществляется в соответствии с Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденных Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 27 декабря 1983 года; указанные Правила до предприятий официально не доведены.

Следует также отметить, что проверки проинспектированных предприятий компетентными органами Индии на соответствие требованиям ЕАЭС и Российской Федерации не проводились, несмотря на ранее представленные гарантии индийской ветеринарной службы в адрес Россельхознадзора. Таким образом, не вполне понятно, на каком основании ветеринарная служба Индии рекомендовала указанные предприятия для экспорта их продукции в ЕАЭС.

Кроме того, на официальном сайте Международного эпизоотического бюро появилась информация о двух вспышках ящура в штате Уттар-Прадеш в октябре 2014 года. Опубликованное противоречит официальной информации о благополучии штата Уттар-Прадеш по ящуру в течение 12 месяцев, представленной специалисту Россельхознадзора, проводившему экспертную оценку соответствия отгружаемой из Индии в Россию буйволятины требованиям ЕАЭС и Российской Федерации (письмо Правительства Уттар-Прадеш, Департамент животноводства, от 09.04.2015).

Подробная информация о выявленных в ходе инспекции нарушениях представлена в приложениях № 1,2 к предварительному отчету.

## 2. Текущая ситуация

По результатам проведенной проверки Россельхознадзор письмом от 11.06.2015 направил в адрес ветеринарной службы Индии предварительный отчет.

Ветеринарная служба Индии письмом от 05.08.2015 направила в адрес Россельхознадзора комментарии к предварительному отчету.

В ходе анализа представленных комментариев было установлено, что информация представлена в недостаточном объеме. В большинстве случаев требовались дополнительные подтверждающие документы, так как на основе имеющихся комментариев не представляется возможным в полной мере проанализировать действия, как компетентного органа Индии, так и специалистов предприятий, направленные на устранение нарушений, выявленных в ходе инспекции.

Прежде всего, это относится к непредставлению в полном объеме информации относительно нарушений, выявленных на предприятиях:

- по усовершенствованию системы прослеживаемости производимой на предприятиях продукции;

- по исполнению обязанностей, изложенных в Российско-Индийском протоколе по вопросам обеспечения безопасности при осуществлении поставок мяса буйволов на территорию Российской Федерации (далее – Протокол);

- по внесению соответствующих корректировок в программу и работу системы НАССР;

- в отношении актуализации на предприятиях планов производственного контроля, в соответствии с требованиями и нормами ЕЭАС и Российской Федерации, в том числе планов лабораторного контроля.

Вместе с тем, от ветеринарной службы Индии так и не поступила следующая немаловажная информация:

- информация о проведении проверок предприятий на соответствие требованиям ЕАЭС и Российской Федерации;

- вопрос по возможности выполнения п.5 Протокола (гарантирование соответствия продукции требованиям Евразийского экономического союза) в части обеспечения благополучия поступающих на убой животных по ряду заболеваний, а также вопрос о контроле продукции на содержание остатков вредных запрещенных веществ;

- информация относительно эпизоотической ситуации в Индии за прошедший период текущего года, в том числе в разрезе эпизоотической ситуации на территории штатов Уттар-Прадеш, Пенджаб, Махараштра; при этом по данным ежегодного отчета за 2014-2015 гг. Project Directorate on FMD, в феврале 2015 года в штате Уттар-Прадеш (Aligarh) была зарегистрирована вспышка ящура серотипа О;

- информация о ветеринарных сопроводительных документах. Согласно комментариям, в Индии даже в пределах одного штата отсутствуют единые требования к количеству и содержанию ветеринарных сопроводительных документов, с которыми животные направляются на убой;

- система идентификации животных;
- государственная программа мониторинга остатков запрещенных и вредных веществ.

Вместе с тем, учитывая конструктивное развитие взаимодействия между нашими службами, 06.11.2015 состоялись телефонные переговоры, в рамках которых индийская сторона сообщила о готовности в месячные сроки с момента получения письма Россельхознадзора направить разъяснения и дополнительные материалы, в том числе по текущей эпизоотической ситуации по ящуру в штате Уттар-Прадеш, для подготовки окончательного отчета. Указанное письмо было направлено Россельхознадзором 17.11.2015 г.

Ответ от индийской стороны в адрес Россельхознадзора так и не поступил.

### **3. Выводы и предложения**

1. Компетентным органам Республики Индия, а также предприятиям, осуществляющим экспорт мяса буйволов в страны ЕАЭС и Российскую Федерацию, необходимо обеспечить обязательное выполнение требований, изложенных в Российско-Индийском протоколе по вопросам обеспечения безопасности при осуществлении поставок мяса буйволов на территорию Российской Федерации.

2. Компетентным органам Республики Индия необходимо разработать и внедрить программу государственного мониторинга сырья и готовой продукции на остаточное содержание запрещенных и вредных веществ.

3. Компетентным органам Республики Индия необходимо разработать и внедрить программу государственного эпизоотического мониторинга болезней животных, в том числе особо опасных.

4. Компетентным органам Республики Индия необходимо разработать порядок взаимного уведомления о случаях выявления вспышек инфекционных болезней животных.

5. Компетентным органам Республики Индия необходимо регулярно информировать ветеринарного врача Российской Федерации, осуществляющего контроль за отгрузкой продукции животного происхождения в страны ЕАЭС и Российскую Федерацию, о текущей эпизоотической ситуации и предоставлять её в Россельхознадзор по официальным каналам.

6. Компетентным органам Республики Индия необходимо продолжить работу по доведению до предприятий, заинтересованных в экспорте своей продукции на территорию стран ЕАЭС и Российской Федерации, ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации, и обеспечить выполнение этих требований при осуществлении заготовки и отгрузки буйволятины в Российскую Федерацию.

7. Компетентным органам Республики Индия необходимо продолжить работу по устранению нарушений законодательства ЕАЭС и Российской Федерации, выявленных в ходе проведенной инспекции, и обеспечить функционирование системы, гарантирующей выполнение требований при экспорте продукции на территорию ЕАЭС и Российскую Федерацию.

8. Компетентным органам Республики Индия необходимо продолжить проводить проверки предприятий на выполнение ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации, с учетом замечаний Россельхознадзора.

9. Компетентным органам Республики Индия необходимо обеспечить оформление государственной ветеринарной службой на каждую партию отгружаемой в страны ЕАЭС и Российскую Федерацию продукции (мясо буйволов), приложения к ветеринарному сертификату, содержащему информацию о параметрах созревания мяса, а именно «мясо в тушах было подвергнуто процессу созревания при температуре выше +2°C в течение минимум 24 часов после убоя животных, и значении pH при измерении в середине мышцы longissimusdorsi каждой половины туши было ниже 6,0», что предусмотрено п.8 Российско-Индийского протокола по вопросам обеспечения безопасности при осуществлении поставок мяса буйволов на территорию Российской Федерации.

10. Компетентным органам Республики Индия необходимо организовать поголовный учет буйволов, выращиваемых населением, внедрить систему идентификации животных.

11. Компетентным органам Республики Индия необходимо организовать проведение ветеринарно-санитарной экспертизы в точках осмотра на линии убоя в соответствии с требованиями ЕАЭС и Российской Федерации для обеспечения производства безопасной в ветеринарно-санитарном отношении продукции.

12. Компетентным органам Республики Индия необходимо унифицировать формы журналов предубойного осмотра, в которых требуется предусмотреть графы, позволяющие организовать прозрачную систему обратной прослеживаемости продукции до конкретной партии животных.



#### **4. Принятые решения**

Учитывая результаты анализа информации, полученной в ходе инспекции, а также результаты анализа комментариев ветеринарной службы Индии к предварительному отчету, отказано во включении в Реестр организаций и лиц, осуществляющих производство, переработку и (или) хранение подконтрольных товаров, ввозимых на таможенную территорию Таможенного союза(далее - Реестр предприятий третьих стран) всем 6 проинспектированным предприятиям.

Список основных несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации, выявленных в ходе инспекции специалистами Россельхознадзора предприятий Республики Индия по производству продукции животного происхождения

1. Департамент животноводства Индии при Правительстве штата Уттар-Прадеш представил в Россельхознадзор недостоверную информацию об эпизоотической ситуации в регионе: вопреки заверениям Департамента в штате Уттар-Прадеш в октябре 2014 года было зарегистрировано не менее 2 вспышек ящура (информация за 2015 год отсутствует).

2. Государственный ветеринарный врач, работающий на предприятии, не владеет информацией об эпизоотической ситуации в районах выращивания животных.

3. Отсутствует единая система идентификации сельскохозяйственных животных, а также единая система сопроводительных документов на животных.

Так, на аукцион животные поступают без идентификационных бирок, клейм. Карточка здоровья, с которой животные поступают на аукцион, содержит только информацию о владельце животного, населенном пункте (место выращивания животного/животных), количестве животных, а также информацию о проведении вакцинации животных против ящура.

Информация об эпизоотическом благополучии места происхождения животных, здоровье животных, о том, что животные не подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем, до истечения сроков их выведения из организма таких животных в документе отсутствует.

Метка на животное (номер скупщика, который приобрел животных на аукционе) ставится непосредственно на предприятии. Учитывая, что на предприятие прибывают партии животных, сформированные на аукционе из разных хозяйств, такая система идентификации не позволяет определить принадлежность конкретного животного к тому или другому хозяйству.

Кроме того в паспорте животного отсутствует информация об индивидуальной идентификации животного, которая позволила бы удостовериться, что вакцинированное животное действительно принадлежит определенному владельцу. В условиях наличия большого количества бродячих животных, а также свободного выпаса животных, достоверность содержания такого документа вызывает сомнения.

4. Система обратной прослеживаемости производимой продукции на предприятиях не функционирует эффективно и прозрачно. Так, при проведении инспекции отмечено, что принятая на предприятиях система, не позволяет

проследить цепочку производства до конкретной партии убойных животных, а только до даты убоя.

5. Государственная программа мониторинга остатков запрещенных и вредных веществ в сырье и готовой продукции отсутствует. Исследование продукции в рамках производственного контроля также проводится не на все показатели, предусмотренные требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации (подробно указано по каждому предприятию). Кроме того исследования в рамках производственного контроля проводится как в собственных неаккредитованных лабораториях, так и сторонних частных лабораториях, при этом предприятия не владеют информацией об области аккредитации сторонних лабораторий.

6. Несмотря на представленные со стороны государственной ветеринарной службы Республики Индия гарантии о соответствии и выполнении предприятиями требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации, на всех предприятиях проверки на возможность выполнения ими ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации не проводились. Кроме того не были представлены акты проверок предприятий, проводимых государственной ветеринарной службой на соблюдение требований национального законодательства.

7. На некоторых предприятиях установлены факты несоблюдения режимов созревания мяса, предусмотренных п. 8 Российско-Индийского протокола по вопросам обеспечения безопасности при осуществлении поставок мяса буйволов на территорию Российской Федерации.

8. После распиловки туш не производится извлечения спинного мозга, который является продуктом специфического риска.

9. Выявлена контаминация туш содержимым желудочно-кишечного тракта при движении по конвейеру, при этом предприятиями не применяется никаких мер, направленных на минимизирование/предупреждение контаминации.

10. На большинстве проверенных предприятий ветеринарно-санитарная экспертиза не соответствует требованиям ЕАЭС и Российской Федерации и не может в полной мере гарантировать качественную послеубойную экспертизу. При этом следует отметить, что на территории Индии широко распространены инфекционные и инвазионные болезни. Так, в ходе проведения проверки предприятий инспекторами были обнаружены туши и внутренние органы, имеющие признаки паразитарных заболеваний (цистицеркоз, эхинококкоз). При этом в журналах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы отмечено незначительное количество животных с такими поражениями (1-3 головы в месяц), что свидетельствует о формальном проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.

11. На предприятиях отсутствуют ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации. Специалисты предприятий и государственной ветеринарной службы Республики Индия, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, с данными требованиями не ознакомлены.

12. На всех проинспектированных предприятиях в журналах предубойного осмотра и ветеринарно-санитарной экспертизы в 2014-2015 гг. отсутствует информация о выявлении животных с признаками инфекционных болезней.

13. На всех проверенных 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 виду характера выявленных в ходе инспекции нарушений.

14. В ходе проверки отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятий за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

Список недостатков ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации, выявленных в ходе инспекции специалистами Россельхознадзора предприятий Республики Индия по производству продукции животного происхождения

**1. (убой буйволов, переработка, заморозка, хранение и реализация бескостного мяса буйволов)**

1. На предприятии отсутствуют ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации. Специалисты предприятия и государственной службы Республики Индии, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, с данными требованиями не ознакомлены. (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п. 2).

2. Проверка предприятия представителями компетентного органа Индии на соответствие требованиям ЕАЭС и Российской Федерации не проводилась (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п. 2).

3. Документ, с которым животные поступают на предприятие, не содержит информации об эпизоотическом благополучии места происхождения животных, информации о здоровье животных, о том, что животные не подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов таких животных, за исключением информации о транспортном средстве и сведений о вакцинации животных против ящура. Кроме того государственный ветеринарный врач, работающий на предприятии, не владеет информацией об эпизоотической ситуации в районах заготовки животных (ТР ТС 021/2011 гл. 3 ст. 13 п. 3; Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов – утв. 1983 г, п. 1.4, 1.5.).

4. В рамках программы производственного контроля не предусмотрено проведение исследований мясной продукции на наличие листерий, остаточное содержание бацитрацина, диоксинов, радионуклидов, свинца, мышьяка (ТР ТС 034/2013 гл. V, п. 1.1.1., раздел 1.5 ТР ТС 021/2011).

5. Внедренная на предприятии система прослеживаемости продукции не может быть признана в должной мере прозрачной и эффективной: идентификация партии выработанной продукции возможна только до дневной партии убойных животных (ТР ТС 034/2013 Гл. VII, п. 34 ТР ТС 021/2011 Гл. 3, ст. 10, п.12).

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза не соответствует в полном объеме правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и убойных продуктов (ТР ТС 034/2013 гл. VII, п. 53; Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов – утв. 1983 г. п.п. 2.3.1.).

6.1. Голова: осматриваются только жевательные мышцы, при этом делают один наружный разрез, не на всю ширину, что не позволяет полностью исключить цистицеркоз; вскрытие подчелюстных, околоушных и заглоточных лимфатических узлов не производится.

6.2. Селезенка: осматривается снаружи, разрез не производится.

6.3. Сердце: производится один-два неглубоких продольных разреза снаружи, околосердечная сумка не вскрывается, осмотр эпикарда, миокарда, эндокарда не осуществляется.

6.4. Печень: осматривается и делается один неглубокий поверхностный разрез, не осматриваются портальные лимфатические узлы.

7. В ходе проверки отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

7.1 Исследование смывов с производственных поверхностей, технологического оборудования, инструментов, рук персонала, стен, полов на микробиологические показатели проводится в собственной лаборатории, которая не имеет аккредитации, т.е. компетентность данной лаборатории не подтверждена (САС/РСР 58 -2005 п. 118).

7.2 После распиловки туш не во всех случаях производится извлечение спинного мозга (ст. 44 гл.VI ТР ТС 034/2013).

7.3 Сбор материалов специфического риска (спинного мозга) осуществляется совместно с прочими биоотходами (ТР ТС 034/2013 п.39, Санитарные правила для предприятий мясной промышленности от 27 марта 1985 г. N 3238-85 п.8.7).

7.4 Перемещение первичной упаковки (полиэтилен для кускового полуфабриката) и вторичной упаковки (картон) осуществляется со склада хранения упаковочного материала через грязную зону (входное помещение для рабочего персонала и для выгрузки упаковочного материала) в цех упаковки. При этом упаковочный материал перемещается в той же вторичной упаковке, в которой он поступает на производство (ТР ТС 021/2011 гл. 3 ст. 10 п. 3).

7.5 В производственных цехах и камерах созревания на полутушах отмечается наличие нечитаемых клейм (САС/РСР 58 -2005 п. 148).

7.6 Не все рабочие места ветеринарных специалистов, стоящих на линии убоя, оборудованы кнопкой экстренной остановки конвейерной линии (ТР ТС 034/2013 раздел VII п. 38).

7.7 В цехе разделки, обвалки, жиловки установлены рукомытники контактного типа (САС/РСР 58 -2005 Гл. 8.8., п.85).

7.8 Дезсредства не имеют маркировки, что может привести к снижению эффективности их использования в результате неправильного разведения, хранения или истечения срока годности (п. 4.4.3 САС /RCP 1-1969, Rev. 4 (2003)).

7.9 Отсутствует дезопромывочный пункт для автотранспорта, доставляющего животных на убой (ст. 3 п. 3.13 Санитарных правил для предприятий мясной промышленности).

7.10 Отмечен значительный износ линии убоя (участки коррозии), что не позволяет эффективно проводить мойку и дезинфекцию, и как следствие, может привести к контаминации вырабатываемой продукции (ТР ТС 021/2011 ст. 15 п. 1).

## **2. (убой буйволов, разделка, заморозка, хранение и реализация бескостного мяса буйволов, производство субпродуктов)**

1. На предприятии отсутствуют ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации. Специалисты предприятия и государственной службы Республики Индии, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, с данными требованиями не ознакомлены. (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п. 2).

2. Проверка предприятия представителями компетентного органа Индии на соответствие требованиям ЕАЭС и Российской Федерации не проводилась (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п. 2).

3. Документ, с которым животные поступают на предприятие, не содержит информации об эпизоотическом благополучии места происхождения животных, информации о здоровье животных, о том, что животные не подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов таких животных, за исключением информации о транспортном средстве и сведений о вакцинации животных против ящура. Кроме того государственный ветеринарный врач, работающий на предприятии, не владеет информацией об эпизоотической ситуации в районах заготовки животных (ТР ТС 021/2011 гл. 3 ст. 13 п. 3; Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов – утв. 1983 г, п. 1.4, 1.5.).

4. В рамках программы производственного контроля не предусмотрено проведение исследований мясной продукции на остаточное содержание диоксина и стронция (ТР ТС 034/2013 гл. V; ТР ТС 021/2011 гл. 2).

5. Внедренная на предприятии система прослеживаемости продукции не может быть признана в должной мере прозрачной и эффективной: идентификация партии выработанной продукции возможна

только до дневной партии убойных животных (ТР ТС 034/2013 Гл. VII, п. 34 ТР ТС 021/2011 Гл. 3, ст. 10, п.12).

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза не соответствует в полном объеме правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и убойных продуктов(ТР ТС 034/2013 гл. VII, п. 53; Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов – утв. 1983 г. п.п. 2.3.1.):

6.1. Голова: язык разрезается полностью; при осмотре жевательных мышц, делается один незначительный неглубокий разрез, что не позволяет полностью исключить цистицеркоз; вскрытие подчелюстных, околоушных и заглочных лимфатических узлов не производится. Кроме того в ходе инспекции выявлено наличие саркоцист. Туша помещена в санитарную камеру. При проверке журнала ВСЭ выявление саркоцистоза отмечается 1-2 раза в месяц.

6.2. Селезенка: осматривается снаружи, разрез не производится.

6.3. Сердце: производится 1 продольный разрез снаружи, что не позволяет в полной мере осуществить осмотр эпикарда, миокарда, эндокарда.

6.4. Печень: осматривается и делается один неглубокий поверхностный разрез, не осматриваются портальные лимфатические узлы.

7. В ходе проверки отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

7.1. В низкотемпературных камерах установлено наличие снеговой шубы и конденсата, что свидетельствует о нарушении температурно-влажностного режима хранения и может привести к порче продукции (ТР ТС 021/2011 ст. 13, п. 3, ст. 14, п. 1, пп. 7).

7.2. Исследование смывов с производственных поверхностей, технологического оборудования, инструментов, рук персонала, стен, полов на микробиологические показатели проводится в собственной лаборатории, которая не имеет аккредитации, т.е. компетентность данной лаборатории не подтверждена (САС/РСР 58 -2005 п. 118).

7.3. После распиловки туш извлечения спинного мозга не производится (ТР ТС 034/2013 гл. VII ст. 44).

7.4. На предприятии осуществляется неэффективное извлечение желудочно-кишечного тракта. Так каждая 2-3 туша контаминирована содержимым желудочно-кишечного тракта. При этом применяемые в процессе убоя душ и туалет не эффективны (ТР ТС 034 2013 п.п. 35, 41).

7.5. Сотрудники предприятия во время производственного перерыва оставляют рабочие инструменты (нож, муссат) на эстакаде (ТР ТС 034/2014 гл. VIII ст. 65).

7.6. В процессе убоя работники убойного цеха осуществляют мойку эстакады, при этом наблюдается разбрызгивание воды, приводящее к контаминации туш (САС/РСР 58 -2005 раздел 8 п.п. 8.1-II).



7.7. В производственных цехах и камерах хранения выявлено наличие полутуш с нечитаемыми клеймами (САС/РСР 58 -2005 п. 148).

7.8. На момент проведения инспекции подача грязных тележек в моечный цех и выдача чистых после мойки осуществлялась через один и тот же вход (ТР ТС 021/2011 гл.3п.3 ст.10 п. 3, п.п 2).

7.9. На момент проведения инспекции перемещение первичной упаковки (полиэтилен для кускового полуфабриката) и вторичной упаковки (картон) осуществлялось со склада хранения упаковочного материала через грязную зону в цех упаковки. При этом упаковочный материал перемещался в той же вторичной упаковке, в которой он поступал на производство (ТР ТС 021/2011 п.3 ст.10 гл.3).

7.10. Не все рабочие места ветеринарных специалистов, стоящих на линии убоя, оборудованы кнопкой экстренной остановки конвейерной линии (ТР ТС 034/2013 раздел VII, п. 38).

7.11. Отсутствует дезопромывочный пункт для автотранспорта, доставляющего животных на убой (Санитарные правила для предприятий мясной промышленности ст. 3 п. 3.13)

7.12. В ходе инспекции отмечено, что в камере созревания мяса температура составляет + 0,3°C. Вместе с тем, в документах НАССР данная камера является ККТ № 3 и допустимые значения температурного параметра составляют от +2 до +5°C. Согласно карточкам учета температурного режима в этой камере данное нарушение является систематическим, при этом никаких корректирующих действий со стороны службы контроля качества предприятия не предпринималось.

7.13. Отмечен значительный износ линии убоя (участки коррозии), что не позволяет эффективно проводить качественную мойку и дезинфекцию, и как следствие, может привести к контаминации вырабатываемой продукции. (ТР ТС 021/2011 ст. 15 п. 1).

### **3. (убой буйволов, разделка, заморозка, хранение и реализация бескостного мяса буйволов, производство субпродуктов)**

1. На предприятии отсутствуют ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации. Специалисты предприятия и государственной службы Республики Индии, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, с данными требованиями не ознакомлены. (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п. 2).

2. Проверка предприятия представителями компетентного органа Индии на соответствие требованиям ЕАЭС и Российской Федерации не проводилась (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п. 2).

3. Документ, с которым животные поступают на предприятие, не содержит информации об эпизоотическом благополучии места происхождения животных, здоровье животных, о том, что животные не подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для

ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов таких животных, за исключением информации о транспортном средстве и сведений о вакцинации животных против ящура. Кроме того государственный ветеринарный врач, работающий на предприятии, не владеет информацией об эпизоотической ситуации в районах заготовки животных (ТР ТС 021/2011 гл.3 ст.13 п. 3; Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов – утв. 1983 г, п. 1.4, 1.5.).

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза не соответствует в полном объеме правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и убойных продуктов (ТР ТС 034/2013 гл. VII, п. 53; Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов – утв. 1983 г. п.п. 2.3.1.):

4.1. ВСЭ головы проводится не в полном объеме: осматриваются только жевательные мышцы, при этом разрез осуществляется поверхностно, не на всю ширину, что не позволяет полностью исключить цистицеркоз, вскрытие подчелюстных, околоушных и заглоточных лимфатических узлов не производится;

4.2. Селезенка осматривается снаружи, разрез не производится;

4.3. Сердце: производится 1 продольный разрез снаружи, околосердечная сумка не вскрывается, осмотр эпикарда, миокарда, эндокарда не осуществляется;

5. Внедренная на предприятии система прослеживаемости продукции не может быть признана в должной мере прозрачной и эффективной: идентификация партии выработанной продукции возможна только до дневной партии убойных животных (ТР ТС 034/2013 Гл. VII, п. 34 ТР ТС 021/2011 Гл. 3, ст. 10, п.12).

6. В рамках программы производственного контроля не предусмотрено проведение исследований продукции на остаточное содержание диоксинов и стронция (ТР ТС 034/2013 гл. V, ТРТС 021/2011 раздел 1.5).

7. В ходе проверки отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

7.1. Не проводятся исследования холодильных камер на наличие плесени, грибов, дрожжей, что может привести к контаминации готовой продукции (Санитарные правила для холодильников, утв. 29 сентября 1988 г. N 4695-88 п. 12.6).

7.2. В низкотемпературных камерах установлено наличие снеговой шубы и конденсата, что свидетельствует о нарушении температурного режима хранения и может привести к порче продукции (Санитарные правила для холодильников, утв. 29 сентября 1988 г. N 4695-88 п. 6.4)

7.3. Исследование смывов с производственных поверхностей, технологического оборудования, инструментов, рук персонала, стен, полов на микробиологические показатели проводится в собственной лаборатории, которая не имеет аккредитации, т.е. компетентность данной лаборатории не подтверждена (САС/РСР 58 -2005 п. 118).

7.4. В камерах хранения отмечено наличие полутуш с нечитаемыми клеймами (САС/РСР 58 -2005 п. 148).

7.5. Не все рабочие места ветеринарных специалистов, стоящих на линии убоя, оборудованы кнопкой экстренной остановки конвейерной линии (ТР ТС 034/2013 п. 38).

7.6. В процессе убоя, при движении по конвейеру, выявлена контаминация туш содержимым желудочно-кишечного тракта, при этом корректировочные меры со стороны работников предприятия не проводятся (ТР ТС 034/2013 п. 35, 41).

7.7. Отсутствует дезопромывочный пункт для автотранспорта, доставляющего животных на убой (Санитарные правила для предприятий мясной промышленности ст. 3 п. 3.13).

7.8. В ходе инспекции в камере созревания установлена температура + 0,1°C и рН мяса 7,5. Вместе с тем, в документах НАССР данная камера является ККТ № 3 и допустимые значения температурного параметра составляют от +2 до +4°C. Кроме того это нарушение свидетельствует о невыполнение п. 8 Российско-Индийского протокола по вопросам обеспечения безопасности при осуществлении поставок мяса буйволов на территорию Российской Федерации, где прописано, что температура должна быть выше +2°C и рН ниже 6.

7.9. В производственном помещении, предназначенном для животных, выбракованных в процессе предубойного осмотра, отмечено скученное содержание животных, при этом отмечено наличие павших животные. (Правила ВСЭ убойных животных и ВСЭ мяса и мясных продуктов от 27.12.1983 п.1.7).

#### **4. (убой буйволов, разделка, заморозка, хранение и реализация бескостного мяса буйволов)**

1. На предприятии отсутствуют ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации. Специалисты предприятия и государственной службы Республики Индии, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, с данными требованиями не ознакомлены. (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п. 2).

2. Проверка предприятия представителями компетентного органа Индии на соответствие требованиям ЕАЭС и Российской Федерации не проводилась (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п. 2).

3. Документ, с которым животные поступают на предприятие, не содержит информации об эпизоотическом благополучии места происхождения животных, здоровье животных, о том, что животные не подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных,

гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов таких животных, за исключением информации о транспортном средстве и сведений о вакцинации животных против ящура. Помимо этого карточки здоровья также не содержат указанной информации. Кроме того государственный ветеринарный врач, работающий на предприятии, не владеет информацией об эпизоотической ситуации в районах заготовки животных (ТР ТС 021/2011 гл.3 ст.13 п. 3; Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов – утв. 1983 г, п. 1.4, 1.5.).

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза не соответствует в полном объеме правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и убойных продуктов (ТР ТС 034/2013 гл. VII, п. 53; Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов – утв. 1983 г. п.п. 2.3.1.):

4.1. Селезенка осматривается снаружи, разрез не производится.

5. Внедренная на предприятии система прослеживаемости продукции не может быть признана в должной мере прозрачной и эффективной: идентификация партии выработанной продукции возможна только до дневной партии убойных животных. Поголовное чипирование животных на предприятии не отражается документально и не позволяет связать между собой входящий документ с которым поступает животное, а также и журнал регистрации поступивших животных (ТР ТС 034/2013 Гл. VII, п. 34 ТР ТС 021/2011 Гл. 3, ст. 10, п.12).

6. В рамках программы производственного контроля не предусмотрено проведение исследований продукции на остаточное содержание антибиотиков (бацитрацин), диоксинов, радионуклидов (цезий, стронций), токсичных элементов (мышьяк, свинец), листерий (ТР ТС 034/2013 гл. V, п. 1.1.1., ТР ТС 021/2011 раздел 1.5).

7. В ходе проверки отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

7.1. Исследование смывов на микробиологические показатели с производственных поверхностей, технологического оборудования, инструментов, рук персонала, стен, полов проводится в собственной лаборатории, которая не имеет аккредитации, т.е. компетентность данной лаборатории не подтверждена (САС/РСР 58 -2005 п. 118).

7.2. После распиловки туш извлечения спинного мозга не производится (ТР ТС 034/2013 гл. VII ст. 44).

7.3. Мясной кусковой полуфабрикат подается из цеха обвалки в цех первичной упаковки в пластиковых ящиках через технологическое окно между цехами, после использования ящики возвращаются обратно тем же путем и используются повторно без проведения мойки, что не исключает

возможности контаминации вырабатываемой продукции (ТР ТС 021/2011 гл.3 ст.10 п. 3).

7.4. Температура воздуха в цехах разделки, обвалки, жиловки и упаковки превышает допустимые значения и составляет 13,2-13,8<sup>0</sup> С) (ТР ТС 034/2013 п. 49).

7.5. Не все рабочие места ветеринарных специалистов, стоящих на линии убоя, оборудованы кнопкой экстренной остановки конвейерной линии (ТР ТС 034/2013 раздел VII, п. 38).

## **5. (убой буйволов, разделка, заморозка, хранение и реализация бескостного мяса буйволов)**

1. На предприятии отсутствуют ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации. Специалисты предприятия и государственной службы Республики Индии, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, с данными требованиями не ознакомлены. (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п. 2).

2. Проверка предприятия представителями компетентного органа Индии на соответствие требованиям ЕАЭС и Российской Федерации не проводилась (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п. 2).

3. Документ, с которым животные поступают на предприятие, не содержит информации об эпизоотическом благополучии места происхождения животных, здоровье животных, о том, что животные не подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов таких животных, за исключением информации о транспортном средстве и сведений о вакцинации животных против ящура. Кроме того государственный ветеринарный врач, работающий на предприятии, не владеет информацией об эпизоотической ситуации в районах заготовки животных (ТР ТС 021/2011 гл. 3 ст. 13 п. 3; Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов – утв. 1983 г, п. 1.4, 1.5.).

4. Внедренная на предприятии система прослеживаемости продукции не может быть признана в должной мере прозрачной и эффективной: идентификация партии выработанной продукции возможна только до дневной партии убойных животных (ТР ТС 034/2013 Раздел VII, п. 34, п. 2, ст. 10, ТР ТС 021/2011 гл. 3).

5. В ходе проверки отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

5.1. В низкотемпературных камерах установлено наличие снеговой шубы и конденсата, что свидетельствует о нарушении температурного режима хранения и может привести к порче продукции (Санитарные правила для холодильников, утв. 29 сентября 1988 г. № 4695-88 п. 6.4)

5.2. В производственных цехах и камерах хранения выявлено наличие полутуш с нечитаемыми клеймами (САС/РСР 58 -2005 п. 148).

5.3. На момент проведения инспекции отсутствовал дезопромывочный пункт для автотранспорта, доставляющего животных на убой (Санитарные правила для предприятий мясной промышленности ст. 3 п. 3.13).

## **6. (убой буйволов, разделка, заморозка, хранение и реализация мяса буйволов, производство субпродуктов)**

1. На предприятии отсутствуют ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации. Специалисты предприятия и государственной службы Республики Индии, отвечающие за проведение контроля безопасности продукции животного происхождения, с данными требованиями не ознакомлены. (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п. 2).

2. Проверка предприятия представителями компетентного органа Индии на соответствие требованиям ЕАЭС и Российской Федерации не проводилась (Кодекс МЭБ ст.3.2.7, п. 2).

3. Документ, с которым животные поступают на предприятие, не содержит информации об эпизоотическом благополучии места происхождения животных, здоровье животных, о том, что животные не подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов таких животных, за исключением информации о транспортном средстве и сведений о вакцинации животных против ящура. Кроме того государственный ветеринарный врач, работающий на предприятии, не владеет информацией об эпизоотической ситуации в районах заготовки животных (ТР ТС 021/2011 гл. 3 ст. 13 п. 3; Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов – утв. 1983 г, п. 1.4, 1.5.).

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза не соответствует в полном объеме правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и убойных продуктов (ТР ТС 034/2013 гл. VII, п. 53; Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов – утв. 1983 г. п.п. 2.3.1.):

4.1. ВСЭ головы проводится не в полном объеме (жевательные мышцы делают разрез не на всю ширину и только 1 разрез снаружи, что не позволяет полностью исключить цистицеркоз, вскрытие подчелюстных, околоушных и заглочных лимфатических узлов не производится;

4.2. осмотр внутренних органов - селезенка не осматривается, на сердце производится 1 продольный разрез, что не позволяет в полной мере осуществить осмотр эпикарда, миокарда, эндокарда.

5. Внедренная на предприятии система прослеживаемости продукции не может быть признана в должной мере прозрачной и эффективной: идентификация партии выработанной продукции возможна только до дневной партии убойных животных (ТР ТС 034/2013 Гл. VII, п. 34 ТР ТС 021/2011 Гл. 3, ст. 10, п.12).

6. В рамках программы производственного контроля не предусмотрено проведение исследований мясной продукции на наличие листерий, остаточное содержание бацитрацина, кадмия, ртути, диоксинов, радионуклидов (ТР ТС 034/2013 гл. V, п. 1.1.1., раздел 1.5 ТР ТС 021/2011).

7. При производстве субпродуктов не разработана система идентификации продукции (ТР ТС 034/2013 Раздел III, VII, п. 34).

8. В ходе проверки отмечены недостаточная организация и проведение контроля со стороны официальных компетентных органов и соответствующей службы предприятия за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и организацией производственных процессов.

8.1. В камерах хранения готовой продукции установлено наличие снеговой шубы и конденсата, что свидетельствует о нарушении температурного режима хранения и может привести к порче продукции (Санитарные правила для холодильников, утв. 29 сентября 1988 г. N 4695-88 п. 6.4)

8.2. Не проводятся исследования холодильных камер на наличие плесени, грибов, дрожжей, что может привести к контаминации готовой продукции (Санитарные правила для холодильников, утв. 29 сентября 1988 г. N 4695-88 п. 12.6).

8.3. Временной показатель выдержки мяса в камере созревания программой ХАССП установлен в пределах 16-24 часов. В ходе проведения проверки температура в камере созревания составила + 0,2°C, в то время как Российско-Индийским протоколом по вопросам обеспечения безопасности при осуществлении поставок мяса буйволов на территорию Российской Федерации п. 8 мясо должно быть подвергнуто созреванию при температуре выше +2<sup>0</sup> С не менее 24 часов.

8.4. После распиловки туш не во всех тушах производится извлечение спинного мозга (ТР ТС 034/2013 п. 44).

8.5. В камере созревания полутуши при хранении полутуши соприкасаются друг с другом (ТР ТС 034/2013 п.92, гл. IX).

8.6. Не все рабочие места ветеринарных специалистов, стоящих на линии убоя, оборудованы кнопкой экстренной остановки конвейерной линии (ТР ТС 034/2013 раздел VII п. 38).