

**Министерство сельского хозяйства  
Российской Федерации**



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО  
ВЕТЕРИНАРНОМУ И ФИТОСАНИТАРНОМУ  
НАДЗОРУ**

**Предварительный отчет  
о служебной командировке  
специалистов Россельхознадзора  
в Латвийскую Республику**

**18 - 22.05.2015 г.**

**Москва, 2015 год**

## Содержание

	<b>Введение</b>	3
1.	<b>Инспектирование предприятий Латвии</b>	4
2.	<b>Принятые решения</b>	5
3.	<b>Выводы и предложения</b>	5
	Приложение № 1	8
	Приложение № 2	12

## **Введение**

В период с 18 по 22 мая 2015 года специалисты Россельхознадзора провели инспекцию предприятий Латвии, заинтересованных в экспорте своей продукции на территорию Евразийского экономического союза (ЕАЭС), для оценки их соответствия ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации.

Представители уполномоченных органов республик Армения, Беларусь и Казахстан от участия в указанной проверке отказались, делегировав свои полномочия российской стороне.

В ходе инспекции специалисты Россельхознадзора посетили 5 предприятий Латвии, а также Научный институт пищевой безопасности.

## 1. Инспектирование предприятий Латвии

В соответствии с договоренностями между Россельхознадзором и Продовольственно-ветеринарной службой Латвийской Республики (PVD) специалистами Россельхознадзора проведена инспекция 5 предприятий по переработке рыбы Латвийской Республики, включенных в Реестр организаций и лиц, осуществляющих производство, переработку и (или) хранение подконтрольных товаров, ввозимых на таможенную территорию Таможенного союза (Реестр предприятий третьих стран), и заинтересованных в экспорте продукции на территорию Российской Федерации.

*Примечание:* В продукции попавших в программу инспекции предприятий Латвии выявлялись несоответствия ветеринарно-санитарным требованиям Евразийского экономического союза (ЕАЭС), а также ЕС:

1. Россельхознадзором вводился режим усиленного лабораторного контроля:
  - предприятие 1 – УЛК по промышленной стерильности;
  - предприятие 2 – УЛК по бенз(а)пирену;
  - предприятие 3 – УЛК по промышленной стерильности;
  - предприятие 4 – УЛК по бенз(а)пирену;
  - предприятие 5 – УЛК по бенз(а)пирену и промышленной стерильности.
  
2. Компетентные ведомства Республики Казахстан в 2014 году также выявляли несоответствия (бенз(а)пирен, несоответствие заявленной энергетической ценности, маркировки) в продукции 6 латвийских предприятий, в том числе трёх проинспектированных, вследствие чего на ввоз продукции этих предприятий в Казахстан были введены временные ограничения.

В ходе инспекции установлено, что компетентные ведомства стран-членов ЕС (Греция, Польша, Венгрия, Латвия, Словакия) в 2014-2015 гг. также выявляли бенз(а)пирен и превышение предельно допустимого содержания суммы полициклических ароматических углеводородов:

- предприятие 1 - 08.01.2015, 29.05.2014, 29.04.2014, 17.04.2014, 21.03.2014,
- предприятие 2 - 29.04.2014,
- предприятие 3 - 22.07.2014.

Кроме этого в ходе инспекции были выявлены системные нарушения, указанные в приложении 1, 2.

## **2. Принятые решения**

Учитывая системность выявленных нарушений, по результатам анализа материалов, полученных в ходе инспекции предприятий по производству и хранению продукции животного происхождения Латвии с 4 июня 2015 года вводятся временные ограничения на ввоз в Российскую Федерацию рыбопродукции со всех предприятий Латвии, в том числе с проинспектированных специалистами Россельхознадзора предприятий.

Вопрос об отмене ограничений может быть рассмотрен после устранения нарушений, выявленных в рамках инспекции, представления соответствующих документальных подтверждений в Россельхознадзор, их анализа Россельхознадзором, и, при необходимости, повторной инспекции специалистами уполномоченных органов государств-членов ЕАЭС.

## **3. Выводы и предложения**

1. Выявленные в ходе инспекции нарушения указаны в приложениях №№ 1, 2 к настоящему отчету.

Нарушения свидетельствуют о недостаточности контроля со стороны Продовольственно-ветеринарной службы Латвийской Республики для обеспечения гарантий выполнения ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации при поставках рыбопродукции в Россию. В связи с этим ветеринарной службе Латвии необходимо принять меры по устранению имеющихся нарушений, в том числе системных.

2. В связи с этим, Продовольственно-ветеринарной службе Латвийской Республики необходимо провести работу по устранению нарушений, выявленных в ходе инспекции, и обеспечить функционирование системы, гарантирующей выполнение требований при экспорте продукции на территорию ЕАЭС.

3. В настоящее время система прослеживаемости рыбопродукции на территории Латвийской Республики не может быть признана в должной мере разработанной. Продовольственно-ветеринарной службе Латвийской Республики необходимо разработать и внедрить эффективную и прозрачную систему прослеживаемости, которая бы обеспечивала возможность отследить конкретную партию поступившей рыбопродукции до предприятия/судна – поставщика сырья. При этом необходимо обеспечить гарантию того, что для изготовления предназначенной для экспорта в Россию продукции используется сырье исключительно с предприятий/судов, ввоз продукции которых в Россию не запрещен.

4. Исходя из полученных фактов, что ни одно из проинспектированных предприятий, а также курирующие предприятия государственные ветеринарные врачи не смогли в ходе инспекции представить инспекторам Россельхознадзора информацию о выявлениях (письма об уведомлении, документальные свидетельства принятия

корректирующих мероприятий, осуществление контроля их эффективности), установленных в продукции предприятий ветеринарными службами стран-членов ЕС, согласно данным RASFF, следует, что информация о таких выявлениях не была доведена до предприятий. Фактически не проведены необходимые мероприятия по отзыву небезопасной продукции, приостановка деятельности предприятий до выявления причин и устранения несоответствий. Кроме того информация о выявлениях не предоставлялась в компетентные ведомства стран, в которые осуществлялись поставки продукции предприятия, для принятия мер по усилению контроля по соответствующему показателю в целях недопущения попадания на рынок небезопасной продукции. Непринятие эффективных мер подтверждается продолжающимися выявлениями Россельхознадзора.

Учитывая изложенное, Продовольственно-ветеринарной службе Латвийской Республики необходимо обеспечить своевременное доведение такой информации до предприятий и компетентных органов третьих стран, с которыми осуществляется торговля. На постоянной основе осуществлять контроль за отзывом и непопаданием небезопасной продукции из/в свободной/ую реализации/ю и эффективностью принятыми предприятиями мерами.

5. Значительное количество случаев выявления опасной в ветеринарно-санитарном отношении латвийской рыбопродукции, сделанных как Россельхознадзором, так и ветеринарными службами третьих стран, по показателям бенз(а)пирен, ПАУ, промышленная стерильность, указывает на то, что контроль за предприятиями со стороны компетентного органа недостаточно эффективен. Продовольственно-ветеринарной службе Латвийской Республики необходимо увеличить количество исследований на промышленную стерильность, содержание бенз(а)пирена и ПАУ в рыбной продукции, а также обязать рыбоперерабатывающие предприятия, экспортирующие продукцию на территорию ЕАЭС, проводить указанные исследования, принимая во внимание мощность предприятия

6. Согласно представленным данным, в рамках мониторинга соблюдения требований ЕАЭС бенз(а)пирен выявляется в 1150 раз реже, чем при проведении аналогичных исследований в рамках госмониторинга, что указывает на формальность проводимых исследований. Продовольственно-ветеринарной службе Латвийской Республики необходимо обеспечить эффективность и репрезентативность контроля рыбопродукции, предназначенной для экспорта на территорию ЕАЭС, в рамках соответствующего плана лабораторного контроля.

7. Программа НАССР на проинспектированных предприятиях не предусматривает все возможные риски, в том числе риски превышения содержания бенз(а)пирена и ПАУ в продукции. Продовольственно-ветеринарной службе Латвийской Республики необходимо осуществлять регулярный контроль за разработанностью и внедрением на предприятиях программы НАССР, а также возможностью контроля в рамках указанной

программы показателей безопасности в соответствии с требованиями ЕС и ЕАЭС.

Список основных системных несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Евразийского экономического союза и Российской Федерации, выявленных в ходе инспекции специалистами Россельхознадзора рыбоперерабатывающих предприятий Латвии.

1. Анализ лабораторных исследований рыбопродукции показал следующее:

1.1. Добыча уловов водных биологических ресурсов осуществляется в Рижском заливе и Балтийском море. Ежегодно рыбодобывающим компаниям Латвийской Республики выделяются квоты на промысел ВБР. Основными промысловыми ВБР являются килька и салака, объем добычи составляет около 30 и 20 тысяч тонн в год, соответственно. При этом акватория Балтийского моря имеет значительное загрязнение вредными веществами, в том числе диоксинами и ПХБ. Загрязнение акватории подтверждается выявлением диоксина (8,6 нг/кг) в рыбьем жире из Латвии в 2015 году (RASFF, 12.05.2015, ссылка 2015.0585).

Существуют рекомендации по недопущению к переработке кильки и салаки больше определенного размера, при этом превышающая этот размер рыба должна идти на техническую утилизацию. Однако, указанное выше выявление может свидетельствовать о том, что крупная рыба, потенциально содержащая избыточное количество диоксинов, всё же может быть направлена на производство кормов для животных.

1.2. Достоверность результатов государственного контроля в части соответствия продукции ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС вызывает сомнения.

Согласно представленным инспекторам документам, в 2014 году в рамках гос.мониторинга было отобрано 48 проб для исследования на полициклические ароматические углеводороды (ПАУ), из них в 11 (10 – консервы и 1 - копченая рыба) случаях был выявлен положительный результат (23%). При этом из 548 проб, происследованных в рамках контроля продукции, отправляемой в ЕАЭС, превышение ПДУ ПАУ было выявлено всего в одном случае (0,2%):

Программа контроля	Исследовано проб	не соответствовало	
		количество	%
Общая программа контроля ПАУ	48	11	23
для ТС (ЕАЭС)	548	1	0,02

Таким образом, при проведении исследований рыбопродукции в рамках мониторинга соблюдения требований ЕАЭС бенз(а)пирен выявляется



в 1150 раз реже, чем при проведении аналогичных исследований в рамках госмониторинга.

1.3. При разработке индивидуального плана отбора проб продукции для предприятий, осуществляющих экспорт продукции рыболовства на территорию ЕАЭС (приказы Продовольственно-ветеринарной службы от 15.08.2013 № 102, от 10.07.2014 № 105), отсутствует корреляция между количеством химических и радиологических исследований (1 раз в год), исследований на промышленную стерильность (2 раза в год) и мощностью предприятия. Учитывая объемы производимой продукции (до 8000 тонн), а также имеющиеся выявления несоответствия продукции по химикотоксикологическим показателям и по промышленной стерильности, государственный контроль готовой продукции по этим показателям не может быть признан эффективным и обеспечивающим надлежащий уровень пищевой безопасности.

1.4. Основной объем (около 95%) микробиологических исследований (исследования готовой продукции и сырья, а также исследуют воду, смывы с поверхностей и вспомогательные материалы (растительное масло, томатная паста, специи) в рамках производственного контроля проводится в неаккредитованных производственных лабораториях. Проверки производственных лабораторий сотрудниками компетентного органа не осуществляются, сличительные испытания в целях подтверждения компетенции не проводятся, внутрिलाбораторный контроль качества результатов исследований не проводится. Таким образом, результаты исследований производственных лабораторий не могут считаться достоверными.

1.5. Необходимость проведения исследования в рамках производственного контроля консервов на промышленную стерильность в аккредитованных лабораториях, а также частота такого контроля не регламентирована какими-либо нормативно-правовыми документами и инструкциями:

Пример 1: на предприятии не предусмотрено проведение исследований на промышленную стерильность в аккредитованной лаборатории,

Пример 2: предприятие проводит исследования 1 раз в год.

При этом, следует отметить, что при проведении Россельхознадзором мониторинговых исследований рыбных консервов Латвийской Республики в 3 случаях в 2014 году были выявлены несоответствия требованиям ЕАЭС по промышленной стерильности.

1.6. При посещении предприятий, ни представители предприятий, ни курирующие ветеринарные инспекторы региональных управлений Продовольственно-ветеринарной службы Латвии, несмотря на задаваемые вопросы, не представили инспекторам Россельхознадзора сведений о выявлении опасных и вредных веществ в продукции ветеринарными службами стран-членов ЕС, а также принятых в связи с этим корректирующих мероприятий. При этом, согласно представленной на

заключительной встрече информации, опасная продукция выявлялась компетентными ведомствами стран-членов ЕС на 3 из 5 проверенных предприятиях, на одном из них – неоднократно.

1.7. В 80% случаях в представленной ветеринарной службой Латвии отсутствует информация о дальнейшей судьбе партий продукции, в которой по данным RASFF были выявлены остатки вредных и запрещенных веществ. Отсутствие информации не дает гарантий утилизации такой продукции, и предупреждения её свободной реализации.

1.8. Продовольственно-ветеринарная служба Латвии не доводила до проинспектированных предприятий информацию о случаях выявления в продукции предприятий, имеющих право экспорта своей продукции в Россию, остатков вредных и запрещенных веществ и не принимала действенных мер по расследованию причин выявления и предупреждению возникновения такой ситуации в будущем. Аналогичная информация не была направлена в Россельхознадзор и другие уполномоченные органы государств-членов ЕАЭС, в которые экспортировалась рыбопродукция из Латвии. Соответственно компетентным органом Латвии не подтверждались гарантии безопасности в нарушение действующего ветеринарного сертификата.

2. Программой НАССР на проинспектированных предприятиях не предусмотрены все возможные риски превышения содержания бенз(а)пирена и ПАУ, а также систематический контроль за работой операторов дымогенераторов, осуществляющих регулирование уровня подачи дыма. При этом при проведении инспекций предприятий сотрудниками Продовольственно-ветеринарной службы не были установлены нарушения в организации системы НАССР. Следует отметить, что особенности технологии копчения кильки и салаки на латвийских предприятиях заключаются в использовании дыма, образующегося в процессе сгорания древесных опилок, преимущественно ольхи. Дым смешивается с воздухом и поступает в камеру копчения. Время копчения варьируется от 1 часа 15 минут до 1 часа 30 минут в зависимости от размера рыбы. Количество поступающего дыма регулируется с помощью механических заслонок, уровень открытия которых регулируется оператором дымогенератора вручную.

3. Компетентным органом Латвийской Республики не осуществляется системный подход к организации корректирующих мероприятий на предприятиях по выявлению причин несоответствия продукции требованиям безопасности: контроль за полнотой и тщательностью внедрения предприятием собственных корректировочных мер, внесении изменений в программы производства и производственного контроля и др. не проводится.

4. Система прослеживаемости на проинспектированных предприятиях не во всех случаях работает прозрачно и эффективно. На предприятиях программой, основанной на принципах системы менеджмента

качества НАССР, не идентифицированы риски, связанные с переработкой в один день сырья разных изготовителей при производстве готовой продукции. Идентификация готовой продукции осуществляется только до дня выработки.

Также следует отметить, что при осуществлении досмотра поступающих партий на государственной границе Российской Федерации отмечены попытки ввоза латвийской продукции, на упаковку которой типографским способом был нанесен номер предприятия-изготовителя, который был сверху заклеен бумажным стикером с номером другого предприятия. В рамках инспекции на предприятии 1 была выявлена тара (консервные банки) с маркировкой другого предприятия, таким образом, не исключен выпуск в реализацию продукции предприятия 1 под видом продукции другого предприятия, что также свидетельствует о недостатках в работе системы прослеживаемости и формальности процесса сертификации, осуществляемого Продовольственно-ветеринарной службой Латвии.

Список нарушений ветеринарно-санитарных требований и норм Евразийского экономического союза и Российской Федерации, выявленных специалистами Россельхознадзора в ходе инспекции рыбоперерабатывающих предприятий Латвии

**1.**  
**(рыбные консервы)**

1. При оценке системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах HACCP, установлено следующее.

1.1. Не учтены все возможные риски превышения содержания бенз(а)пирена и ПАУ в готовой продукции, а также систематический контроль за работой операторов дымогенераторов, осуществляющих регулирование уровня подачи дыма. Со стороны предприятия и компетентного органа Латвии не осуществляется должного контроля на данных этапах производства.

1.2. Не идентифицированы риски, связанные с изготовлением готовой продукции в один день из сырья разных изготовителей (рыбопромысловых судов и рыбоперерабатывающих предприятий).

2. Система прослеживаемости готовой продукции разработана только до дня выработки продукции без учета возможной переработки в один день сырья разных поставщиков, что осуществляется по факту. В связи с чем определить конкретного поставщика сырья не представляется возможным. Учитывая высокую степень загрязненности акватории Балтийского моря промышленными контаминантами, а также тот факт, что перерабатываемые виды рыб относятся к гистаминпродуцирующим, в случае выявления опасной продукции, загрязненной токсичными элементами или веществами, или содержащей гистамин, установить конкретное судно-поставщик, акваторию его промысла (или, как в случае с гистамином, нарушения температурных и временных режимов транспортировки и хранения рыбы) не представляется возможным. Изложенное, в сочетании с тем, что предприятие перерабатывает сырье предприятий третьих стран (Марокко, КНР, Исландии, Украины, Эстонии и др.), не дает возможности гарантировать безопасность выпускаемой продукции.

3. Предприятием и курирующими его ветеринарными инспекторами в рамках инспекции не представлена информация о выявлении в выпускаемой предприятием продукции остатков вредных и запрещенных веществ компетентными ведомствами стран-членов ЕС, а также о проведенных предприятием корректировочных действиях по фактам таких выявлений. При этом компетентные ведомства стран-членов ЕС (Греция, Польша, Венгрия, Латвия, Словакия) в 2014-2015 гг. выявляли

бенз(а)пирен (5 случаев), превышение предельно допустимого содержания суммы полициклических ароматических углеводородов, а Россельхознадзором в 2014 году вводился усиленный лабораторный контроль по промышленной стерильности.

4. Контроль микробиологических показателей проводится в рамках производственного контроля в неаккредитованной производственной лаборатории, в связи с чем достоверность результатов таких исследований не может быть подтверждена. При этом верификация результатов производственного контроля в аккредитованной лаборатории (BIOR) проводится всего 1 раз в год, что не является достаточным и репрезентативным, что подтверждается фактами выявления консервов производства указанного предприятия, не соответствующих требованиям по промышленной стерильности.

5. При посещении производственной лаборатории установлено следующее:

5.1. Не осуществляется надлежащий контроль качества приготовления питательных сред (контроль ингибирующих свойств) (ГОСТ ИСО 11133-1-2011 п. 5.2).

5.2. В производственной лаборатории не разработан график и процедура проведения внутренних аудитов (проверок) (ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025-2006 п.п. 4.14.1).

5.3. Оборудование (термостат), используемое в лаборатории предприятия для термостатирования консервов и посевов на питательные среды для проведения микробиологических исследований, не поверено. Документальное подтверждение калибровки не представлено (СанПиН 2.3.4.050–96 п. 3.14.9, ГОСТ Р 51000.3-96 п. 5.3.3, ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025-2006 п. 5.9).

5.4. В рабочих журналах не фиксируется нормативный документ на метод испытания (ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025-2006 п. 5.4).

5.5. Не проводится оценка компетентности персонала, который работает со специальным оборудованием, проводит испытания, а также оценивает результаты (ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025-2006 п. 5.8.2).

6. Компетентными органами Латвии не осуществляется контроль (проверки) за работой производственной лаборатории предприятия.

7. Концы смывных шлангов в производственных помещениях не оборудованы pistolетными насадками (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.4.9).

8. При проведении регулярных проверок компетентными органами Латвии не выявлялись замечания указанные специалистами Россельхознадзора в ходе инспекций.

## 2. (рыбные консервы)

1. При оценке системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах НАССР, установлено следующее.

1.1. Не учтены все возможные риски превышения содержания бенз(а)пирена и ПАУ в готовой продукции, а также систематический контроль за работой операторов дымогенераторов, осуществляющих регулирование уровня подачи дыма. Со стороны предприятия и компетентного органа Латвии не осуществляется должного контроля на данных этапах производства.

1.2. Не идентифицированы риски, связанные с изготовлением готовой продукции в один день из сырья разных изготовителей (рыбопромышленных судов и рыбоперерабатывающих предприятий), что и осуществляется по факту.

1.3. Не идентифицированы риски (не разработана процедура), связанные с использованием жестяных банок, изготавливаемых и хранящихся на территории данного предприятия и предназначенных для другого предприятия, которые имеют соответствующую маркировку (на самих банках). Следствием этого стало выявление Россельхознадзора в рамках документального и физического контроля. По факту не принято эффективных корректирующих мер.

2. Система прослеживаемости готовой продукции разработана только до дня выработки продукции без учета возможной переработки в один день сырья разных поставщиков. В связи с чем определить конкретного поставщика сырья не представляется возможным. Учитывая высокую степень загрязненности акватории Балтийского моря промышленными контаминантами, а также тот факт, что перерабатываемые виды рыб относятся к гистаминпродуцирующим, в случае выявления опасной продукции, загрязненной токсичными элементами или веществами, или содержащей гистамин, установить конкретное судно-поставщик, акваторию его промысла (или, как в случае с гистамином, нарушения температурных и временных режимов транспортировки и хранения рыбы) не представляется возможным. Изложенное, в сочетании с тем, что предприятие перерабатывает сырье предприятий третьих стран (Финляндии, Швеции), а также крайне незначительное количество исследований на остатки вредных и запрещенных веществ (в 2015 году не отбирались пробы для исследований на мышьяк, диоксины, ПХБ, гистамин как в рамках производственного, так и государственного контроля), не дает возможности гарантировать безопасность выпускаемой продукции.

3. По факту несоответствия консервов требованиям ЕАЭС по промышленной стерильности, документы по проведению корректирующих мероприятий в рамках системы менеджмента качества, основанной на

принципах НАССР, представлены не были. Таким образом не проведено расследование и не приняты эффективные корректирующие мероприятия.

4. Предприятием и курирующими его ветеринарными инспекторами в рамках инспекции не представлена информация о выявлении в его продукции остатков вредных и запрещенных веществ компетентными ведомствами стран-членов ЕС, а также о проведенных предприятием корректировочных действиях по фактам указанных нарушений. При этом компетентные ведомства стран-членов ЕС (Греция, Польша, Венгрия, Латвия, Словакия) в 2014-2015 гг. выявляли бенз(а)пирен, превышение предельно допустимого содержания суммы полициклических ароматических углеводородов, а Россельхознадзором в 2014 году вводился усиленный лабораторный контроль по промышленной стерильности.

5. 95% исследований по контролю микробиологических показателей проводится в неаккредитованной производственной лаборатории, в связи с чем достоверность результатов таких исследований не может быть гарантирована, что подтверждается выявлением Россельхознадзором продукции указанного предприятия, несоответствующей нормам ЕАЭС по показателю промышленная стерильность, в 2014 году. Кроме того, в 2015 году предприятием не проводились исследования сырья и продукции на гистамин как в рамках государственного, так и в рамках производственного контроля, что противоречит требованиям ЕС и ЕАЭС.

6. При посещении производственной лаборатории установлено следующее:

6.1. Производственная лаборатория не имеет документированные процедуры системы менеджмента качества (ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025-2006 пп. 4.2.1).

6.2. В производственной лаборатории не разработан график и процедура проведения внутренних аудитов (проверок) (ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025-2006 п.п. 4.14.1).

6.3. Не осуществляется надлежащий контроль качества приготовления питательных сред (контроль ингибирующих свойств) (ГОСТ ИСО 11133-1-2011 п. 5.2).

6.4. Отсутствует график и не проводится подтверждение качества результатов испытаний (ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025-2006 п. 5.9).

6.5. В рабочих журналах не фиксируется нормативный документ на метод испытания (ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025-2006 п. 5.4).

6.6. Не проводится оценка компетентности персонала, который работает со специальным оборудованием, проводит испытания, а также оценивает результаты (ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025-2006 п. 5.8.2).

7. Компетентными органами Латвии не осуществляется контроль (проверки) производственной лаборатории предприятия.

8. При входе в производственные помещения (помещение по приемке и первичной обработке сырья и помещение фасовки и закатки

консервов) отсутствуют приспособления для очистки обуви и дезковрики (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.6.15).

9. Концы смывных шлангов в производственных помещениях не оборудованы pistolетными насадками (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.4.9).

### 3.

#### (рыбные консервы).

1. При оценке системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах HACCP, установлено следующее.

1.1. Не предусмотрены все возможные риски превышения содержания бенз(а)пирена и ПАУ в готовой продукции, а также систематический контроль за работой операторов дымогенераторов, осуществляющих регулирование уровня подачи дыма.

1.2. Не идентифицированы риски, связанные с изготовлением готовой продукции в один день из сырья разных изготовителей (рыбопромышленных судов и рыбоперерабатывающих предприятий), что и осуществляется по факту.

2. Система прослеживаемости готовой продукции разработана только до дня выработки продукции без учета возможной переработки в один день сырья разных поставщиков. В связи с чем определить конкретного поставщика сырья не представляется возможным. Учитывая высокую степень загрязненности акватории Балтийского моря промышленными контаминантами, а также тот факт, что перерабатываемые виды рыб относятся к гистаминпродуцирующим, в случае выявления опасной продукции, загрязненной токсичными элементами или веществами, или содержащей гистамин, установить конкретное судно-поставщик, акваторию его промысла (или, как в случае с гистамином, нарушения температурных и временных режимов транспортировки и хранения рыбы) не представляется возможным. Изложенное, в сочетании с тем, что предприятие перерабатывает сырье предприятий третьих стран (Исландия, Марокко, Норвегия), а также крайне незначительное количество исследований на остатки вредных и запрещенных веществ (в 2015 году не отбирались пробы для исследований на мышьяк, диоксины, ПХБ, гистамин как в рамках производственного, так и государственного контроля), не дает возможности гарантировать безопасность выпускаемой продукции.

3. 95% исследований по микробиологическим показателям проводится в неаккредитованной производственной лаборатории, в связи с чем достоверность результатов таких исследований не может быть подтверждена. Кроме того, при анализе представленных предприятием данных установлено, что в 2015 году было проведено всего 2 исследования на показатель «промышленная стерильность», что, учитывая выпущенный предприятием объем продукции (свыше 1200 тонн) не является репрезентативным. Кроме того, в 2015 году предприятием не проводились



исследования сырья и продукции на гистамин, что противоречит как законодательству ЕАЭС, так и ЕС.

4. При посещении производственной лаборатории установлено следующее:

4.1. В производственной лаборатории не разработан график и процедура проведения внутренних аудитов (проверок) (ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025-2006 п.п. 4.14.1).

4.2. Отсутствует график и не проводится подтверждение качества результатов испытаний (ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025-2006 п. 5.9).

4.3. Не осуществляется надлежащий контроль качества приготовления питательных сред (контроль ингибирующих свойств) (ГОСТ ИСО 11133-1-2011 п. 5.2).

4.4. В рабочих журналах не фиксируется нормативный документ на метод испытания (ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025-2006 п. 5.4).

4.5. Не проводится оценка компетентности персонала, который работает со специальным оборудованием, проводит испытания, а также оценивает результаты (ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025-2006 п. 5.8.2).

5. Компетентными органами Латвии не осуществляется контроль (проверки) производственной лаборатории.

6. При входе в производственные помещения (помещение по приемке и обработке сырья) дезковрики для обработки обуви заправлены дезраствором в недостаточном количестве (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.6.15).

7. Концы смывных шлангов в производственных помещениях не оборудованы pistolетными насадками (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.4.9).

#### **4.**

#### **(рыбные консервы)**

1. При оценке системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах НАССР, установлено следующее.

1.1. Не предусмотрены все возможные риски превышения содержания бенз(а)пирена и ПАУ в готовой продукции, а также систематический контроль за работой операторов дымогенераторов, осуществляющих регулирование уровня подачи дыма.

1.2. Не идентифицированы риски, связанные с изготовлением готовой продукции в один день из сырья разных изготовителей (рыбопромышленных судов и рыбоперерабатывающих предприятий).

2. Система прослеживаемости готовой продукции разработана только до дня выработки продукции без учета возможной переработки в один день сырья разных поставщиков. В связи с чем определить конкретного поставщика сырья не представляется возможным. Учитывая высокую степень загрязненности акватории Балтийского моря промышленными контаминантами, а также тот факт, что перерабатываемые виды рыб относятся к гистаминпродуцирующим, в случае выявления опасной

продукции, загрязненной токсичными элементами или веществами, или содержащей гистамин, установить конкретное судно-поставщик, акваторию его промысла (или, как в случае с гистамином, нарушения температурных и временных режимов транспортировки и хранения рыбы) не представляется возможным. Изложенное, в сочетании с тем, что предприятие перерабатывает сырье предприятий третьих стран (Дания, Норвегия, Марокко), а также крайне незначительное количество исследований на остатки вредных и запрещенных веществ (в 2015 году не отбирались пробы для исследований на мышьяк, ПХБ, гистамин как в рамках производственного, так и государственного контроля), не дает возможности гарантировать безопасность выпускаемой продукции.

3. Предприятием и курирующими его ветеринарными инспекторами в рамках инспекции не представлена информация о выявлении в его продукции остатков вредных и запрещенных веществ компетентными ведомствами стран-членов ЕС, а также о проведенных предприятием корректировочных действиях по фактам указанных нарушений. При этом компетентные ведомства стран-членов ЕС (Греция, Польша, Венгрия, Латвия, Словакия) в 2014 году выявляли бенз(а)пирен, превышение предельно допустимого содержания суммы полициклических ароматических углеводородов, а Россельхознадзором в 2013 году вводился усиленный лабораторный контроль по бенз(а)пирену.

4. Контроль микробиологических показателей проводится в неаккредитованной производственной лаборатории, в связи с чем достоверность результатов таких исследований не может быть подтверждена. При этом верификация результатов производственного контроля в аккредитованной лаборатории проводится всего 1 раз в год, что не является достаточным и репрезентативным. Кроме того, в 2015 году предприятием не проводились исследования сырья и продукции на гистамин как в рамках государственного, так и в рамках производственного контроля, что противоречит требованиям ЕС и ЕАЭС.

5. При посещении производственной лаборатории установлено следующее:

5.1. Не разработан график и процедура проведения внутренних аудитов (проверок) (ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025-2006 п.п. 4.14.1).

5.2. Отсутствует график и не проводится подтверждение качества результатов испытаний (ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025-2006 п. 5.9).

5.3. Используются не поверенные средства измерения – термометр для контроля температуры в автоклаве, рН-метр и солеметр, набор гирь для контроля весов (ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025-2006 п. 5.5).

5.4. В рабочих журналах не фиксируется нормативный документ на метод испытания (ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025-2006 п. 5.4).

5.5. Не осуществляется надлежащий контроль качества приготовления питательных сред (контроль ингибирующих свойств) (ГОСТ ИСО 11133-1-2011 п. 5.2).

5.6. Не осуществляется контроль за дистиллированной водой, используемой для приготовления питательных сред (ГОСТ ИСО 11133-1-2011 п. 4.3.2).

5.7. Не проводится оценка компетентности персонала, который работает со специальным оборудованием, проводят испытания и оценивают результаты (ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025-2006 п. 5.8.2).

6. Компетентными органами Латвии не осуществляется контроль (проверки) производственной лаборатории предприятия.

7. Условно «чистые» (помещение фасовки и закатки консервов и помещение стерилизации) и «грязные» (помещение приемки и первичной обработки сырья) зоны предприятия не изолированы. Не исключена возможность перемещения персонала между «чистыми» и «грязными» зонами.

8. При входе в производственные помещения (помещение приемки и первичной обработки сырья, помещение фасовки и закатки консервов) отсутствуют дезковрики (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.6.15).

9. Концы смывных шлангов в производственных помещениях не оборудованы pistolетными насадками (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.4.9).

## 5.

### (рыбные консервы)

1. При оценке системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах HACCP, установлено следующее.

1.1. Не предусмотрены все возможные риски превышения содержания бенз(а)пирена и ПАУ в готовой продукции, а также систематический контроль за работой операторов дымогенераторов, осуществляющих регулирование уровня подачи дыма.

1.2. Не идентифицированы риски, связанные с изготовлением готовой продукции в один день из сырья разных изготовителей (рыбопромысловых судов и рыбоперерабатывающих предприятий).

2. Система прослеживаемости готовой продукции разработана только до дня выработки продукции без учета возможной переработки в один день сырья разных поставщиков. В связи с чем определить конкретного поставщика сырья не представляется возможным. Учитывая высокую степень загрязненности акватории Балтийского моря промышленными контаминантами, а также тот факт, что перерабатываемые виды рыб относятся к гистаминпродуцирующим, в случае выявления опасной продукции, загрязненной токсичными элементами или веществами, или содержащей гистамин, установить конкретное судно-поставщик, акваторию его промысла (или, как в случае с гистамином, нарушения температурных и временных режимов транспортировки и хранения рыбы) не представляется возможным. Изложенное, в сочетании с тем, что предприятие перерабатывает сырье предприятий третьих стран (Финляндии), а также

крайне незначительное количество исследований на остатки вредных и запрещенных веществ (в 2015 году не отбирались пробы для исследований гистамин как в рамках производственного, так и государственного контроля), не дает возможности гарантировать безопасность выпускаемой продукции.

3. Контроль микробиологических показателей проводится в неаккредитованной производственной лаборатории, в связи с чем достоверность результатов таких исследований не может быть подтверждена. При этом в рамках программы производственного контроля не проводятся лабораторные исследования на промышленную стерильность консервов в аккредитованной лаборатории, несмотря на наличие выявлений несоответствующей требованиям ЕАЭС продукции указанного предприятия по показателю промышленная стерильность (Решение КТС № 299 от 28.05.2010 приложение 1 таблица 1). Кроме того, в 2015 году предприятием не проводились исследования сырья и продукции на гистамин как в рамках государственного, так и в рамках производственного контроля, что противоречит требованиям ЕС и ЕАЭС.

4. При посещении производственной лаборатории установлено следующее:

4.1. Не разработан график и процедура проведения внутренних аудитов (проверок) (ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025-2006 п.п. 4.14.1).

4.2. Отсутствует график и не проводится подтверждение качества результатов испытаний (ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025-2006 п. 5.9).

4.3. Используются не поверенные средства измерения – рН-метр и солеметр, набор гирь для контроля весов (ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025-2006 п. 5.5).

4.4. В рабочих журналах не фиксируется нормативный документ на метод испытания (ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025-2006 п. 5.4).

4.5. Не осуществляется надлежащий контроль качества приготовления питательных сред (контроль ингибирующих свойств) (ГОСТ ИСО 11133-1-2011 п. 5.2).

4.6. Вместо дистиллированной воды для приготовления питательных сред используется фильтрованная питьевая вода, контроль которой не осуществляется (ГОСТ ИСО 11133-1-2011 п. 4.3.2).

4.7. Не проводится оценка компетентности персонала, который работает со специальным оборудованием, проводит испытания, а также оценивает результаты (ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025-2006 п. 5.8.2).

5. Компетентными органами Латвии не осуществляется контроль (проверки) производственной лаборатории.

6. При входе в производственные помещения (помещение приемки и первичной обработки сырья и помещение фасовки и закатки консервов) отсутствуют дезковрики (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.6.15).

7. В ходе проверки в производственных помещениях отмечен застой воды ввиду недостаточного уклона пола в сторону канализационных стоков (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.3.12, 3.3.13).

8. Концы смывных шлангов в производственных помещениях не оборудованы pistolетными насадками (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.4.9).