

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО
ВETERИНАРНОМУ И ФИТОСАНИТАРНОМУ
НАДЗОРУ**

**ОКОНЧАТЕЛЬНЫЙ ОТЧЕТ
о служебной командировке представителей
Россельхознадзора
в Королевство Норвегия**

13.02-22.02.2012 г.

1. Введение

13.02.2012 в г. Осло (Королевство Норвегия) состоялась встреча представителей Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) и Государственной службы по надзору за растениями, рыбой, животными и пищевыми продуктами Норвегии (Mattilsynet) в рамках заседания Совместной российско-норвежской рабочей группы по вопросам безопасности экспорта и импорта рыбы, рыбопродукции в Таможенный союз, в том числе Российскую Федерацию.

В период с 14 по 22 февраля 2012 года делегацией специалистов Таможенного союза (участвовали Россия и Казахстан) осуществлялось изучение норвежской системы надзора за безопасностью рыбопродукции, в том числе направляемых по экспорту.

Специалисты ознакомились с работой центрального аппарата Государственной службы по надзору за растениями, рыбой, животными и пищевыми продуктами Норвегии (Mattilsynet), ее региональными управлениями и местными офисами, посетили Национальный институт исследований питания и морепродуктов (NIFES), Ветеринарный институт (VI), 2 завода по производству и выращиванию смолта, 3 фермы по выращиванию аквакультуры, 1 предприятие по производству кормов для рыб, 10 предприятий по производству продукции из лосося аквакультурного происхождения.

2. Цель посещения

Изучение системы надзора за безопасностью рыбопродукции Норвегии, экспортируемой на территорию государств – членов Таможенного союза, в ходе посещения ферм по выращиванию аквакультуры, лабораторий, заводов по производству смолта, предприятий по производству рыбопродукции, а также кормов для рыб, и выполнения ими ветеринарно – санитарных требований и норм Таможенного союза и Российской Федерации в рамках программы, согласованной Государственной службой по надзору за растениями, рыбой, животными и пищевыми продуктами Норвегии (Mattilsynet).

3. Сроки посещения

Мероприятия проводились в период с 13 февраля по 22 февраля 2012 года.

4. Законодательная база:

Законодательство РФ, ТС, Международное законодательство

Полный список юридических документов, упомянутых в этом отчете, содержится в Приложении 2.

5. Место проведения миссии

Предприятия по производству и выращиванию смолта, фермы по выращиванию аквакультуры, предприятие по производству кормов для рыб, предприятия по производству продукции из лосося аквакультурного происхождения, Национальный институт исследований питания и морепродуктов (NIFES) в г. Берген, региональное отделение Ветеринарного института (VI) в г.

Берген, местный офис Государственной службы по надзору за растениями, рыбой, животными и пищевыми продуктами Норвегии (Mattilsynet) в г. Сортланд.

Основание: утвержденное и. о. руководителя Россельхознадзора А. И. Сауриным техническое задание на командирование представителей Россельхознадзора в целях проведения заседания совместной Российско – Норвежской рабочей группы по вопросам безопасности экспорта рыбы и рыбной продукции, поставляемых из Норвегии в государства – члены Таможенного союза, и изучения системы надзора за безопасностью рыбопродукции Норвегии, экспортируемой на территорию государств – членов Таможенного союза.

6. Участники миссии

Представители центрального аппарата Россельхознадзора, в том числе Заместитель Руководителя Россельхознадзора, представители ФГБУ «Национальный центр безопасности продукции водного промысла и аквакультуры», специалисты территориальных управлений Россельхознадзора. В миссии с 15.02.2012 по 22.02.2012 принимали участие представители Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан.

Группу представителей Россельхознадзора и Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан сопровождали представители центрального аппарата, региональных и местных офисов Государственной службы по надзору за растениями, рыбой, животными и пищевыми продуктами Норвегии (Mattilsynet).

7. Места, определенные для ознакомительного посещения и инспектирования:

- региональное отделение Ветеринарного института (VI) в г. Берген,
- Национальный институт исследований питания и морепродуктов (NIFES) в г. Берген,
- местный офис Государственной службы по надзору за растениями, рыбой, животными и пищевыми продуктами Норвегии (Mattilsynet) в г. Сортланд,
- 3 аквахозяйства по выращиванию лосося,
- 10 рыбоперерабатывающих предприятий (убой, переработка),
- 2 завода по производству смолта,
- 1 предприятие по производству кормов для рыбы.

8. Результаты миссии

Правовые основы миссии

«Кодекс Алиментариус» Система контроля и сертификация импорта и экспорта пищевых продуктов»; Методические указания по структуре, функционированию, оценке и аккредитации систем контроля и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов (CAC/GL 26-1997.) п. 54, раздел 9, Приложение. Методические указания по проведению оценки и проверки импортирующей страной систем контроля и сертификации экспортирующей страной;

«Ветеринарно-санитарный кодекс водных животных», МЭБ 2009 г., глава 3.1 раздела 3;

Законодательство РФ;

Решения Комиссии Таможенного Союза.

В ходе миссии было установлено:

8. 1. Уровень развития компетентного органа третьей страны

Государственная служба по надзору за растениями, рыбой, животными и пищевыми продуктами Норвегии (Norwegian Food Safety Authority – далее NFSA, Mattilsynet) организована в 2004 году в результате реформирования государственных органов Королевства Норвегии в целях создания единого органа, осуществляющего надзор и контроль качества и безопасности пищевых продуктов на всех этапах пищевой цепи. В настоящее время директором Mattilsynet является Харальд Йейн.

NFSA находится в подчинении трёх министерств – Министерства здравоохранения и медицинского обслуживания, Министерства сельского хозяйства и продовольствия и Министерства рыболовства и береговой администрации. Перечисленные министерства являются ответственными за разработку политики и законодательства о безопасности пищевых продуктов и кормов, здоровья животных и их благополучия. При необходимости Министерства могут координировать свою политику.

Министерство сельского хозяйства и продовольствия отвечает за формирование продовольственной и сельскохозяйственной политики. Продовольственная политика направлена на предоставление потребителям полезных продуктов питания высокого качества и обеспечения осуществления процесса их производства с соблюдением требований к охране окружающей среды, общественного здоровья и благосостояния животных.

Министерство сельского хозяйства является государственным органом, непосредственно курирующим деятельность Mattilsynet.

Министерство здравоохранения и медицинского обслуживания отвечает за формирование политики в отношении питьевой воды и продуктов питания.

Министерство рыболовства и береговой администрации несет ответственность за производство первичной продукции из водных животных, в частности, за производство рыбной промышленности, аквакультуры, а также за безопасность морепродуктов и рыбы, здоровье и благополучие ВБР, за функционирование портов и инфраструктуры морского транспорта.

Некоторыми другими важными сферами деятельности для Министерства также являются обеспечение долгосрочного, оптимального использования живых морских ресурсов; обеспечение рационального использования морской среды; укрепление потенциала развития аквакультуры; улучшение доступа к рынкам для норвежской рыбы и морепродуктов; улучшение навигации и обеспечение безопасности на море; содействие экономически конкурентным видам морского транспорта и др.

Деятельность Mattilsynet также обеспечивается рядом научно-исследовательских учреждений:

- Национальный институт здоровья;
- Ветеринарный институт;
- Институт биологических исследований;

- Национальный научно-исследовательский институт питания и исследования безопасности морепродуктов.

Структура Государственной службы по надзору за растениями, рыбой, животными и пищевыми продуктами Норвегии (Mattilsynet):

- Генеральный директор, деятельность которого обеспечивает персонал по связям, а также персонал по проведению анализа и управлению,
- Отдел администрации (с подразделениями в г.г. Брумунддаль, Сортланд, Осло), включая главный административный офис, основными задачами которого являются кадровая и организационная работа, ИТ-сервис и инфраструктура, счета, налоги, заработная плата.
- Отдел регулирования (с подразделениями в г.г. Берген, Санднесшон, Олесунд, Осло), основными задачами которого являются деятельность по обеспечению защиты прав потребителей, пищевая безопасность, здоровье животных, корма для животных, благополучие животных и здоровье рыбы, растения, экология и генномодифицированная продукция, развитие и международная координация.
- Отдел контроля (с подразделениями в г. Берген, Санднесшон, Олесунд, Осло), основными направлениями деятельности которого являются контроль за продажей продуктов питания потребителям, наземные животные и здоровье животных, продукты питания животного происхождения, рыба и рыбопродукция, растения, развитие системы надзора, экспорт и импорт.

Главному офису Mattilsynet подчинены 8 региональных и 54 местных офиса, общее количество сотрудников в которых составляет 1300 человек. Региональные офисы объединяют следующие губернии Норвегии:

- Осло, Акерсхус, Остфолд;
- Хедмарк и Оппланд;
- Бускеруд, Вестфолд и Телемарк;
- Рогаланд и Агдер;
- Хордаланд и Согн ог Фьордане;
- Тронделаг и Море ог Ромсдал;
- Нордланд;
- Тромс и Финнмарк.

Из 54 локальных (местных) офисов 26 офисов расположены в северной части Норвегии, а остальные 28 – в южной части страны. Локальные офисы организованы на территории всей страны с учётом местонахождения предприятий рыбной промышленности и производства морепродуктов для повышения эффективности контроля и улучшения качества оценки рисков и управления ими.

Ключевой задачей и основной целью деятельности Mattilsynet является обеспечение безопасности питьевой воды и сырья животного происхождения, из которого в дальнейшем осуществляется производство продуктов питания для населения, а также контроль за здоровьем растений, рыб, животных и их содержанием.

В соответствии с международными принципами Кодекса Национальной системы контроля пищевых продуктов Mattilsynet осуществляет свою деятельность, основываясь на таких принципах как:

- защита потребителей от недоброкачественной продукции;
- контроль всей пищевой цепи от начала производства продукта до потребления человеком произведённой продукции;
- учёт рисков на основе научно обоснованных доказательств и принятие решений на основании полученной информации;
- прозрачность и объективность в работе.

Ответственность в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, в том числе рыбы и рыбопродукции, распределена следующим образом:

1. Операторы продовольственного бизнеса (перерабатывающие предприятия) – на них возложена основная ответственность по обеспечению эффективного управления безопасностью пищевых продуктов, по соблюдению требований к безопасности пищевых продуктов, которые они производят.

2. Норвежский компетентный орган в сфере обеспечения безопасности продуктов питания (Mattilsynet) несёт ответственность за осуществление эффективного контроля соблюдения требований законодательства в указанной сфере. При этом, требования законодательства должны быть современными, а все риски – научно обоснованным.

Также на Mattilsynet возложены обязанности по обеспечению потребителей соответствующей информацией о пищевых рисках и о том, как их избежать.

3. Потребители также играют определенную роль в управлении рисками в сфере оборота пищевых продуктов под их контролем, и, там где это необходимо, должны иметь информацию о том, как этого достичь.

4. Научные учреждения являются источником научных знаний для поддержания системы учета рисков, при этом используются научные основы национальной системы контроля.

Норвегия не является членом Европейского союза (ЕС), но должна принять и использовать большую часть законодательства ЕС благодаря своему участию в Соглашении о Европейском экономическом пространстве (ЕЭП).

По этой причине большинство действий и правил, которые предписываются национальным законодательством Норвегии, гармонизированы с европейским законодательством ЕЭП.

NFSA обладает необходимыми юридическими полномочиями для принятия управленческих решений в целях обеспечения соблюдения требований национального и европейского законодательства в сфере безопасности пищевых продуктов.

Эти меры включают в себя запрет на импорт, экспорт и маркетинг, уничтожение животных и некачественной продукции, ограничение ее оборота, применение специальной маркировки или специального лечения. Кроме того, могут быть выданы предписания на проведение специальных процедур по очистке и дезинфекции помещений либо приостановление в целом деятельности предприятий.

NFSA также имеет право налагать штрафы в принудительном порядке. Правоохранительная деятельность при этом основывается на принципах пропорциональности, все меры должны быть действенными и убедительными.

В соответствии с норвежским Законом о государственном управлении административные решения могут быть обжалованы на следующий административный уровень. В NFSA, право принимать перечисленные выше решения предоставляется местным офисам NFSA. Апелляции рассматриваются в региональных офисах NFSA.

Любой человек, который умышленно или по неосторожности является нарушителем некоторых положений Закона о пищевых продуктах либо не исполняет решения и предписания, выданные NFSA, подлежит штрафу или в отдельных случаях тюремному заключению.

Посещение местного офиса компетентного органа Норвегии Norwegian food safety authority – Mattilsynet, в г.Сортланд.

21 февраля 2012 года группа инспекторов России и Казахстана «Север» посетила локальный офис компетентного органа Норвегии Norwegian food safety authority – Mattilsynet, в г. Сортланд (далее – Офис) с целью изучения системы одобрения предприятий, осуществляющих производство рыбопродукции, а также ветеринарной сертификации грузов, предназначенных для экспорта в государства – члены Таможенного союза.

Полномочия Офиса распространяются на 6 муниципалитетов. Численность офиса составляет 14 человек, из которых 2 сотрудника непосредственно занимаются вопросами здоровья и благополучия рыбы. Инспектор Офиса должен иметь ветеринарное или иное образование, достаточное для осуществления инспектирования рыбы и морепродуктов.

За год Офисом выдается около 2000 ветеринарных сертификатов на экспортные грузы. При этом большинство грузов экспортируются в Российскую Федерацию и Китай.

К числу поднадзорных Офису объектов относятся:

- 3 предприятия по убою и переработке лосося, которые также имеют одобрение Mattilsynet для экспорта произведенной продукции в Российскую Федерацию;
- 2 предприятия по переработке рыб пелагических видов;
- около 30 предприятий по переработке трески, продукция которых поступает на международный рынок;
- 2 завода по производству кормов для рыб, продукция одного из которых (Скреттинг), направляется на экспорт в Российскую Федерацию.

В целом ответственность за проведение работы по одобрению предприятий и компаний, осуществляющих деятельность по обороту пищевых продуктов, включая убой, переработку, хранение и экспортные поставки рыбы и рыбопродукции, возложена на локальные офисы Mattilsynet. Формирование списков одобренных предприятий при этом производится централизованно на основании данных, предоставленных локальными офисами.

Получение предприятием/компанией одобрения Mattilsynet и включение его в соответствующие списки является одновременно разрешением на экспорт

вырабатываемой им продукции во все страны, за исключением Российской Федерации. Учитывая предыдущие договоренности компетентных органов России и Норвегии, для осуществления экспорта продукции из лососевых рыб аквакультурного происхождения предприятие должно быть включено в 2 списка:

- в общий список предприятий, имеющих одобрение Mattilsynet;
- в список фабрик по убою, переработке аквакультурного лосося, которые одобрены Россельхознадзором.

Предприятие, желающее осуществлять экспорт производимой им рыбы и рыбопродукции на территорию Российской Федерации, обязано самостоятельно изучить ветеринарно-санитарные требования РФ, законодательство РФ в сфере ветеринарии, а также в сфере качества и безопасности пищевых продуктов. Ответственность за выполнение требований страны – импортера также возлагается на предприятие – экспортера продукции. Вышесказанное касается и экспорта в страны ТС.

Таким образом, в настоящее время системная работа госветслужбы Норвегии с нормативными актами Таможенного союза фактически отсутствует. Госветслужбой Норвегии, в том числе ее официальными инспекторами, оформляющими ветеринарные сертификаты на экспортируемую в РФ (ТС) рыбу и рыбопродукцию, не изучены, не используются в работе, а также не доведены до предприятий ветеринарно – санитарные требования и нормы Таможенного союза. Как следствие, персоналом инспектируемых предприятий не изучены и не используются в работе ветеринарно–санитарные требования и нормы Таможенного союза.

Госветслужба Норвегии имеет 54 локальных офиса в различных муниципалитетах Норвегии, вместе с тем, не каждый офис Mattilsynet наделен правом осуществлять ветеринарную сертификацию экспортных грузов.

Локальным офисом в г. Сортланд осуществляется одобрение поднадзорных объектов и присвоение им идентификационных номеров. Процедура одобрения начинается с поступления в Офис заявления заинтересованного лица. После рассмотрения заявления осуществляется выезд инспекторов на место осуществления предприятием заявленных видов деятельности. Если предприятие не осуществляет деятельность по производству пищевых продуктов, но подлежит одобрению, в таких случаях достаточно уведомления от предприятия в адрес Mattilsynet о начале деятельности.

Одобренное предприятие получает идентификационный номер, который состоит из буквы и многозначного номера, например, N-119. При этом буква N в номере идентична первой букве названия губернии Норвегии, на территории которой расположено предприятие (в данном случае, губерния Nordland).

Вся информация о заявках и одобрении предприятий, работа по которым осуществляется локальными офисами Mattilsynet, поступает и систематизируется в информационной системе норвежского компетентного органа MATS, которая в числе прочей информации также содержит базу данных (единый реестр), включающую в себя сведения обо всех поднадзорных Офису предприятиях.

Необходимо отметить, что ветеринарная сертификация продукции также осуществляется с использованием MATS и в процессе ее проведения осуществляется автоматическая проверка наличия у предприятия одобрения Mattilsynet. Таким образом, для получения ветеринарного сертификата на

экспортируемую продукцию предприятие должно иметь одобрение, а информация о нем должна быть внесена в MATS.

Процедура ветеринарной сертификации грузов начинается с подготовки предприятием – экспортером заявки на выдачу ветеринарного сертификата посредством информационной системы Alt Inn, которая автоматически сопряжена с системой MATS и служит для информационного обмена между хозяйствующими субъектами и госветслужбой Норвегии. Таким образом, заявка, отправленная в системе Alt Inn, автоматически доставляется в систему MATS, где ее получает дежурный инспектор локального Офиса, рассматривает самостоятельно, либо направляет для рассмотрения иному уполномоченному инспектору.

Заявки на оформление ветеринарных сертификатов имеют определенные ограниченные сроки действия. Так, заявка на оформление сертификата на свежую (охлажденную) рыбу действительна в течение 7 дней (1 недели), на мороженую рыбу – в течение 30 дней.

В заявку должна быть внесена вся информация о грузе, необходимая для оформления ветеринарного сертификата: вид продукции, тип обработки и тип упаковки продукции, вес и количество мест продукции, сведения о предприятии – изготовителе продукции, сведения об отправителе продукции, данные о грузополучателе и виде транспортного средства.

Кроме этого, обязательным условием является указание в заявке сведений о том, что рыба доступна для инспектирования. Грузоотправитель самостоятельно определяет место и время возможного инспектирования груза, рыба может быть вывезена с предприятия – изготовителя и перемещена в любое место (на любой склад или холодильник), таким образом, обязанность осуществлять хранение экспортной партии в условиях предприятия – изготовителя отсутствует. При этом фактически осуществляется транспортировка груза без ветеринарного сертификата, чем нарушаются требования п. 3.7 Единого порядка ветеринарного контроля на таможенной границе Таможенного союза и на таможенной территории Таможенного союза, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 № 317.

В соответствии с установленным порядком осуществления ветеринарной сертификации экспортных грузов процедура их инспектирования и 100%-ного досмотра перед выдачей ветеринарного сертификата ветеринарным инспектором Mattilsynet не являются обязательными.

Заполнение и подписание ветеринарным инспектором госветслужбы Норвегии экспортных ветеринарных сертификатов осуществляется, как правило, без проведения осмотра продукции при ее отгрузке на экспорт в страны Таможенного союза, в том числе в Российскую Федерацию.

Таким образом, имеет место заочная ветеринарная сертификация продукции, физическому контролю со стороны инспектора подвергается только 1% партий, подлежащих сертификации. При этом показания для проведения инспекции экспортного груза также нормативно не определены.

В связи с тем, инспектор Mattilsynet посещает предприятие для проведения проверок несколько раз в год или по мере необходимости, следует отметить, что каждая выработанная в течение производственной смены рыбы и рыбопродукции не подвергается ветеринарно-санитарной экспертизе, система проведения ветеринарно-санитарной экспертизы представителями компетентного ветеринарного органа

отсутствует. Также не осуществляется ветеринарно-санитарная экспертиза партии рыбы, непосредственно предназначенной для экспортной поставки на территорию государств – участников Таможенного союза.

Как правило, выводы инспектора о соответствии либо несоответствии той или иной партии продукции, в том числе предназначенной для отправки на экспорт в Россию, установленным требованиям к безопасности продукции основываются на оценке рисков, которую ему необходимо провести. При рассмотрении заявки на выдачу сертификата инспектор должен подключить все свои знания о предприятии – изготовителе продукции, полученные в результате осуществления контроля и надзора за его деятельностью (в соответствии со сложившейся практикой проведение инспекций осуществляется 1 – 2 раза в год).

В свою очередь, основанием для принятия инспектором решения о необходимости проведения проверки основывается на уровне его знаний о данном предприятии и, как следствие, являются оценочными и субъективными.

Вместе с тем, если принято решение о проведении инспектирования партии экспортной продукции, инспектор, основываясь на требованиях законодательства, самостоятельно определяет тип инспекции (инспекция предприятия, отбор проб или осмотр партии товара). При этом в системе MATS регистрируется дата и время проведения инспекции, а также состав участников инспекции (представители от службы и от предприятия). Обязанность по предупреждению хозяйствующего субъекта о предстоящей инспекции нормативно не установлена.

Инспекцию можно прервать, либо отложить. По окончании инспекции в БД MATS вносятся ее результаты, а также составляется инспекционный отчет. Если в результате инспектирования предприятия были выявлены какие-либо нарушения, в адрес хозяйствующего субъекта выносится предупреждение или замечание.

Предприятие имеет возможность получить шаблон ветеринарного сертификата, оформленного на конкретную партию экспортного груза в соответствии с заявкой, посредством системы Alt Inn.

Все ветеринарные сертификаты распечатываются исключительно в Офисе службы, для этого используется специальное выделенное многофункциональное устройство. При этом электронная копия сертификата автоматически рассылается на адреса электронной почты, предназначенные для получения электронных уведомлений в соответствии с предыдущими договоренностями компетентных органов России и Норвегии.

Бланки ветеринарных сертификатов и приложения к ним являются бланками строгой отчетности, их хранение осуществляется в сейфе в опечатанном виде, ведется строгий учет использования бланков в электронной базе данных и на бумажном носителе (в журнале учета выдачи бланков ветеринарных сертификатов).

Государственная служба по надзору за растениями, рыбой, животными и пищевыми продуктами Норвегии (Mattilsynet) не имеет собственной лабораторной сети. Все необходимые лабораторные услуги служба получает, заказывая их в аккредитованных в установленном порядке лабораторных учреждениях.

Посещение региональной лаборатории Ветеринарного института в г. Берген.

Региональная лаборатория Ветеринарного института в г. Берген является диагностическим учреждением. Основной задачей лаборатории является проведение диагностических исследований, таких как бактериологических, гистопатологических, вирусологических и паразитологических исследований (вскрытие рыбы, наземных животных). В настоящее время в лаборатории развито такое диагностическое направление, как молекулярная биология. Региональные отделения предназначены, в первую очередь, для оперативного реагирования на сигналы производителей продукции о выявлении каких-либо неудовлетворительных показателей.

В целях оценки состояния здоровья рыб, наземных животных, а также безопасности полученных из них продуктов питания, Институтом разработана система реагирования на вспышки заболеваний. Кроме диагностических исследований Институтом производится оценка рисков, реализуются референтные функции, а также некоторые программы мониторинга, дает консультации по административным вопросам и ведет научно-исследовательскую работу.

В целом Ветеринарный институт является самостоятельным научно – исследовательским учреждением, финансирование деятельности которого осуществляется в основном за счет средств государственного бюджета. Институт находится в подчинении Министерства сельского хозяйства, но также имеет ряд лицензий, касающихся исследований рыбы, от Министерства рыболовства и береговой администрации.

В части проведения исследований в рамках эпизоотического мониторинга болезней рыб институт получает финансовые средства непосредственно от заказчика – Государственной службы по надзору за растениями, рыбой, животными и пищевыми продуктами Норвегии (Mattilsynet). Проведение иных диагностических исследований болезней рыб оплачивается либо Mattilsynet, либо из частных источников (в случаях, когда заказчиками исследований являются владельцы аквахозяйств).

Ветеринарный институт является норвежской референтной лабораторией в отношении заболеваний рыб, а также международной референтной лабораторией (МЭБ) на Гиродактилос солярис и инфекционную анемию лосося. Все вспышки инфекционных болезней рыб должны регистрироваться в системе Ветеринарного института, в свою очередь, институтом разрабатываются критерии диагностики инфекционных болезней рыб.

В целях реализации системы обнаружения заболеваний рыб каждое аквахозяйство обязано обеспечить допуск представителей Ветеринарного института наряду с инспекторами Mattilsynet, осуществляющими надзорные мероприятия. Источник финансирования работ по обследованию хозяйств и ликвидации инфекционных болезней рыб зависит от того, вспышка какого заболевания установлена. Так, при возникновении в аквахозяйстве болезни, которая подлежит уведомлению, все работы по ее диагностике и ликвидации производятся бесплатно.

Сбор сведений о болезнях рыб и их систематизация осуществляются ежегодно, отчет о ситуации в сфере здоровья рыбы, выращенной в аквакультуре, составляется ежегодно и размещается на официальном сайте Ветеринарного

института www.vetinst.no. На данном сайте также ежемесячно размещается статистика по заболеваниям рыб, например, ситуация по панкреатической болезни рыб, которая в настоящее время внесена в список болезней, подлежащих уведомлению, а также имеется интерактивная карта для разработки маршрутов рыболовных судов.

Посещение Национального научно-исследовательского института питания и исследованиям безопасности морепродуктов (NIFES) в г. Берген.

NIFES – Национальный научно-исследовательский институт питания и исследованиям безопасности морепродуктов с административными обязанностями. Находится в г. Берген, где сосредоточена вся проводимая институтом работа, и не имеет филиалов в иных регионах Норвегии. Основным направлением деятельности института является разработка и внедрение знаний по безопасности морепродуктов и кормов для аквакультуры на национальном и международном уровнях.

Институт является государственным исследовательским центром, который дает на основании своих исследований консультации Правительству Норвегии и другим заинтересованным органам по вопросам, касающимся рыбной продукции, а также в сфере здоровья и безопасности потребления морепродуктов.

NIFES был основан в 1947 году. Необходимостью для создания этого института послужила потребность в исследовании и документировании содержания витаминов в рыбе и её жире. Штат сотрудников института насчитывает 139 человек.

NIFES является референтной лабораторией и аккредитован по системе ISO-EN-17025 на проведение исследований по содержанию в продукции полихлорированных бифенилов, диоксина, тяжёлых металлов (ртуть, кадмий, мышьяк, свинец), по ряду пестицидов, полициклическим ароматическим углеводородам. В общей сложности институтом аккредитовано около 70 используемых в работе методов. Также является референтной лабораторией по различным исследованиям морепродуктов (рыба, моллюски), в том числе по проведению паразитологических исследований.

NIFES осуществляет тесное сотрудничество с Mattilsynet: институтом проводятся специальные курсы лекций, выдаются заключения о результатах лабораторных исследований на основании обращений службы, согласовываются методики, которые следует использовать при проведении тех или иных лабораторных исследований, проводятся совместные разработки новых и усовершенствование старых методик проведения лабораторных исследований.

В 2012 году институтом планируется провести 10 исследовательских программ мониторинга для Mattilsynet, 3 из которых связаны с выращиванием рыб, 3 программы по исследованию кормов для рыб, программа по определению органических ядов и тяжёлых металлов, а также одна программа будет касаться микробиологических исследований моллюсков. Также институтом реализуются программы мониторинга диких промысловых рыб.

В соответствии с Директивой Совета 96/23/ЕС от 29 апреля 1996 года, регламентирующей контроль за содержанием остатков вредных и запрещённых веществ, в том числе в продукции аквакультуре, институтом проводился мониторинг наличия веществ, которые не присущи рыбе, а также остатков запрещённых веществ и выявление фактов их использования.

В рамках программы мониторинга отбор проб должен производиться в количестве 1 экземпляр рыбы на 100 тонн продукции. Отбор проб в соответствии с законодательством Норвегии осуществляет Mattilsynet. За все время реализации данной программы мониторинга запрещённое вещество – хлорамфеникол, было обнаружено только один раз, однако его количество было меньше предельно допустимого значения. Более подробные данные о фактическом количестве проб, отобранных для целей мониторинга в 2010 году, и его результатах приведены в разделе настоящего отчета, посвященном описанию программы мониторинга остатков лекарственных препаратов, запрещенных веществ и других нежелательных субстанций в рыбе, выращенной в аквахозяйствах.

Результаты проведенных институтом исследований публикуются в научных рецензируемых журналах, данные которых впоследствии могут использоваться в ЕС для определения верхнего максимального предела для загрязняющих веществ, таких как диоксины, ртуть и мышьяк в кормах и пищевых продуктах.

NIFES также уделяет много внимания исследованиям пелагическим видам рыб в рамках мониторинга. С 2006 года ведут ежегодный мониторинг в Норвежском пелагическом центре по программе, утверждённой Mattilsynet и Норвежской береговой ассоциацией.

Для проведения мониторинговых испытаний продукции используются бортовые лаборатории на рыбопромысловых судах, где проводят микробиологические исследования по таким показателям как золотистый стафилококк, сальмонелла, листерия, энтерококки. Пробы отбирают на всех стадиях производственного процесса на борту судна от всех поверхностей, с которыми соприкасается рыба, а также производится отбор проб воды во время вылова и во время доставки рыбы на предприятия.

В рамках реализации данных программ было выявлено два случая обнаружения листерии моноцитогенес, пробы были взяты с поверхности оборудования судна, о данном факте было сообщено в Mattilsynet и предприятию – владельцу судна. После этого на судне были проведены дезинфекционные мероприятия, и при контрольном взятии проб повторно контаминации обнаружено не было.

Исследования института дают обоснованные рекомендации по управлению рисками в рамках своей области для Государственной службы по надзору за растениями, рыбой, животными и пищевыми продуктами Норвегии (Mattilsynet) и для Министерства рыболовства и береговой администрации.

**Программа мониторинга остатков
лекарственных препаратов, запрещенных веществ и других нежелательных
субстанций в рыбе, выращенной в аквахозяйствах.**

Программа мониторинга остатков лекарственных препаратов, запрещенных веществ и других нежелательных субстанций в рыбе, выращенной в аквахозяйствах (далее – Программа мониторинга, Мониторинг) реализуется во исполнение Норвегией обязательств, изложенных в Директиве Совета Европы 96/23/ЕС ЕС «О мерах по мониторингу некоторых веществ и их остатков у живых животных и в продуктах животного происхождения», результаты исполнения программы в виде ежегодного отчета за 2010 год были предоставлены российско – казахстанской

группе специалистов во время посещения Национального института питания и исследований морепродукции в г. Берген (далее – NIFES, НИФЕС).

Упомянутый отчет за 2010 год был составлен 1 сентября 2011 года, аналогичный отчет о результатах программы, которая была реализована в 2011 году, в настоящее время находится в стадии подготовки, примерная дата окончания подготовки отчета за 2011 год – июнь 2012 года.

Большинство анализов в соответствии с Программой мониторинга были произведены непосредственно в NIFES. Вместе с тем, в 2010 году для проведения исследований по ряду параметров институт использовал в качестве субподрядчиков по договорам следующие учреждения:

- Госпиталь Университета в Осло для исследования стильбенов и стероидов;
- Норвежский Ветеринарный институт для исследования микотоксинов;
- лаборатории Eurofins для определения полиароматических углеводов и ряда терапевтических соединений.

Количество образцов, отбираемых для исследований в соответствии с программой мониторинга, разработанной в соответствии с Директивой 96/23, зависит от объема производства продукции. Минимальное количество составляет 1 образец от каждых 100 тонн ежегодного объема производимой продукции. Отчет за 2010 год основан на исследовании 1608 образцов рыбного филе (это количество включает в себя 53 индивидуальных пробы, а также объединенные образцы, полученные от каждых пяти рыб от оставшегося количества отобранных образцов) и 1585 образцов печени. Всего образцы были отобраны от 9261 экземпляра рыбы, выращенной в аквахозяйствах.

Группа А включает в себя вещества с анаболическим эффектом и запрещенные вещества, каждый третий из общего количества образцов был проанализирован в целях определения указанных веществ. Все эти образцы были отобраны официальными инспекторами на фермах без предварительного уведомления владельцев ферм. Образцы отбирались на всех стадиях выращивания рыбы. Группа В включает в себя ветеринарные препараты и контаминанты, две трети от общего количества образцов были проанализированы на наличие этих субстанций. Образцы для исследования остатков препаратов, отнесенных к группе В, были отобраны от рыбы на предприятиях по ее переработке.

Хлорамфеникол был обнаружен в одном из 194 объединенных образцов в концентрации между нижним пределом чувствительности (0,25 нг/г) и пределом количественного определения (1,0 нг/г). Дополнительно проведенные анализы образцов лосося подтвердили это обнаружение, о чем была поставлена в известность Государственная служба по надзору за растениями, рыбой, животными и пищевыми продуктами Норвегии (Mattilsynet), источник контаминации при этом остается неясным.

Что касается лекарственных препаратов, отнесенным к группе В, то эмаектин бензоат был обнаружен в 8 из 188 объединенных образцов от выращенной в аквахозяйствах рыбы, подвергнутой анализам в 2010 году. Повторный анализ позитивных проб показал уровень средней концентрации препарата от 2,5 до 24,9 мг/кг, что ниже действующего максимально разрешенного остатка для эмаектина бензоата, который составляет 100 мг/кг. Остатки других веществ группы В или их метаболиты не были обнаружены более ни в одном из образцов, отобранных в течение 2010 года от выращенной в аквахозяйствах рыбы.

Также в 2010 году ни в одном из 9 объединенных образцов, отобранных от лосося, не был обнаружен микотоксин охратоксин А.

Концентрации диоксинов (ПХДД и ПХДФ), диоксиноподобных ПХБ, ПХБ-7 и хлорорганических пестицидов в выращиваемом лососе были аналогичны результатам программы мониторинга, реализованной в период с 2003 по 2009 г.г., выращенной в аквахозяйствах, сведения о которых доступны в базе данных «Seafood data» (www.nifes.no) в режиме он-лайн. Ни в одном из образцов не было обнаружено превышение максимальных для Европейского союза уровней для тех веществ, для которых такие пределы были установлены.

Концентрации свинца, кадмия и ртути в рыбы, выращенной в аквахозяйствах, по данным исследований, проведенных в 2010 году, были ниже, чем максимально допустимые уровни, установленные для содержания данных элементов в рыбе. В настоящее время не существует максимально допустимого уровня для мышьяка, однако его концентрация в рыбы, выращенной в аквахозяйствах, не вызывает беспокойство за ее безопасность из-за его химической формы, присутствующей в рыбы (в виде неорганических соединений).

Бромированные антипирены (ПБВЕ, ГБХД, ТББФА) и перфторированные соединения были включены в программу в 2010 году. Максимальная концентрация ПБДЕ-7 в лососе, выращенном в аквахозяйствах, в 2010 году составила 3,2 мг/кг. Концентрация других бромированных антипиренов (альфа- бета- и гаммабромодихлориды (ГБХД) и тетрабромобисфенолы А (ТББФА)) в рыбе, выращенной в аквахозяйствах, была ниже их предела определения в значении 1,0 мг/кг сырой массы. Только уровни ПФС в искусственно выращенной рыбе выше предела их определения были установлены для ПФНхА с максимальной концентрацией 1,4 мг/кг, уровни оставшихся 17 ПФС были ниже пределов определения. Но и для содержания этих соединений в пищевых продуктах нормами Европейского союза не установлено максимальных лимитов.

В настоящее время из всех типов РАН максимально допустимый уровень содержания в пищевых продуктах установлен только для бенз(о)пиренов. Концентрация бенз(о)пиренов во всех образцах, отобранных от рыбы, выращенной в садках, и проанализированной, начиная с 2007 года, была ниже, чем величина предела определения.

Синтетические антиоксиданты этоксиквин, ВНТ и ВНА являются разрешенными в Европейском союзе кормовыми добавками. Результаты исследований показывают, что возможен перенос синтетических антиоксидантов из корма в рыбное филе. Их уровни в рыбе, выращенной в условиях аквахозяйств, в 2010 году были ниже, чем обнаруженные в предыдущие годы, и все образцы были сопоставимы с максимальными уровнями остатков, установленными нормативами в Японии. Как результат использования данных веществ в качестве пищевых добавок в настоящее время для данных соединений не существует максимальных лимитов остатков содержания в пищевых продуктах животного происхождения, установленных европейскими нормативами.

Государственная служба по надзору за растениями, рыбой, животными и пищевыми продуктами Норвегии (Mattilsynet) является ответственной за исполнение, планирование и отбор образцов в соответствии с Директивой 96/23/ЕС в Норвегии. Деятельность касается всех продуктов животного происхождения, полученных как от наземных, так и от водных животных. От имени Mattilsynet

Национальный институт питания и исследований морепродукции (НИФЕС) является ответственным за проведение исследований и подготовку отчета о результатах для аквакультуры.

План отбора проб предусматривает произвольный порядок отбора, но учитывает регион и время года. Все отобранные пробы должны быть обезличены. Для проведения исследований по большинству параметров образцы были подвергнуты заморозке, для определения других параметров потрошенная рыба охлаждалась с помощью льда. Замороженные образцы были отправлены в НИФЕС, кроме индивидуальных проб, отобранных от рыбы для исследования синтетических антиоксидантов, определение которых осуществлялось в свежем филе. По практическим соображениям несколько индивидуальных образцов от рыбы также были проанализированы по другим химическим параметрам. Общее количество проанализированной рыбы включает в себя как индивидуальные, так и объединенные образцы. В 2010 году было проанализировано 33 индивидуальных образца, отобранных от рыбы. Все образцы печени рыб были проанализированы индивидуально.

По прибытию в НИФЕС образцы мышечной ткани рыб были объединены в равных долях от каждой из рыб и затем гомогенизированы. Преимущество объединенных образцов состоит в том, что в наблюдение может быть вовлечено одновременно большое количество рыбы. Стандартные отклонения отражают изменчивость среди хозяйств.

9. Оценка конкретных этапов пищевой цепи и производства продукции аквакультуры.

9.1. Производство смолта для аквакультуры.

Программой пребывания российско-казахстанской делегации в Норвегии было предусмотрено посещение 2-х норвежских заводов по производству смолта. В целом предприятием производится 12 миллионов экземпляров смолта в год, посещенный завод при этом имеет лицензию на производство 2,5 миллионов экземпляров смолта в год. Последняя модернизация Завода была произведена в 2005 году.

В условиях завода производится выращивание, главным образом, молоди атлантического лосося и, в небольших количествах, молоди радужной форели. На момент посещения в садках Завода находится поколение рыб 2011 года, которые будут высаживаться в садки в апреле 2012 года, а также поколение 2012 года, которые будут высаживаться в садки в августе текущего года. Всего в 2012 году планируется производство 1,3 миллиона экземпляров рыб. Средний вес малька, предназначенного для зарыбления садков аквахозяйств, составляет 74 грамма.

Источником воды на пресноводных стадиях выращивания малька служит горное озеро Storvannet, вода из которого вначале поступает на гидроэлектростанцию для получения электрической энергии, а затем на завод. Вода проходит лабораторный контроль в аккредитованной лаборатории в целях контроля за содержанием тяжелых металлов и других контаминантов. Морская вода, используемая при смолтификации малька, обеззараживается ультрафиолетовой установкой и в дальнейшем исследуется на наличие возбудителей вибриоза.

Завод не имеет собственного маточного стада лосося и форели, поэтому икра для выращивания приобретается у сторонних поставщиков. Процесс выращивания включает в себя несколько стадий – личинки, икринки, откорма и выращивания малька, смолтификации (перевод малька из пресной воды в морскую и адаптация к жизни в морской воде). По окончании стадии смолтификации полноценный смолт готов в доставке его в садки аквахозяйств, расположенных в море. Весь процесс выращивания смолта составляет приблизительно 6 – 12 месяцев в зависимости от времени его начала.

Вакцинацию малька проводят при достижении им массы 30 – 40 грамм. Малек при этом еще находится на стадии жизни в пресноводной воде, поскольку морская вода не используется на этой стадии в связи с физиологическими особенностями мальков. При этом используется пятивалентная вакцина Pentium Forte Plus против таких болезней как вибриоз (2 серотипа), вибриоз холодной воды, фурункулез, инфекционный панкреатический некроз. Вакцинация производится однократно. Повторно рыба не прививается и далее выращивается в садках до достижения убойного веса.

Тем не менее, в западных районах Норвегии, которые традиционно являются неблагополучными по панкреатической болезни, перед применением названной поливалентной вакцины вначале производится дополнительная вакцинация против панкреатической болезни.

В целях поддержания на заводе надлежащей эпизоотической обстановки Завод является закрытым предприятием, вход в производственные помещения и проход к системе внешних садков для смолтификации рыбы строго регламентирован. В условиях завода действует система санитарных пропускников, которые включают в себя раздевалки, раковины для мытья рук, мыло, дезинфицирующие средства, бумажные полотенца, дезбарьеры со сменой обуви (используются резиновые сапоги или двойные бахилы).

При выращивании смолта завод использует приблизительно 200 тонн корма в год. Предприятие не осуществляет разработку собственных рецептов кормов для малька, использует ассортимент кормов, предлагаемый заводами – поставщиками кормов. Также на заводе отсутствует какая-либо специальная программа контроля качества и безопасности кормов.

При закупке корма для рыб завод осуществляется только документальный контроль, который заключается в проверке входящих в состав корма ингредиентов, включая разрешенные красители и витамины, а также в установлении номера партии в целях возможности обратного прослеживания в случаях неудовлетворительного качества корма.

Лабораторный контроль кормов по показателям качества и безопасности Завод не проводит, поскольку считается достаточным, что основной контроль и надзор за деятельностью предприятий по производству кормов в Норвегии осуществляется норвежским компетентным органом (Norwegian food safety authority – Mattilsynet). В связи с этим предприятием также не производятся какие-либо дополнительные лабораторные исследования кормов в целях подтверждения отсутствия в них добавок в виде стимуляторов роста, использование которых запрещено.

В случаях, когда предприятием по производству корма для рыб установлен факт производства недоброкачественного корма, об этом немедленно

информируются все потребители конкретной партии корма, включая данный Завод по производству смолта. Предприятие в свою очередь выявляет, при кормлении какой категории малька недоброкачественный корм был использован. Если употребление человеком рыбы, выращенной с использованием такого корма, может стать опасным для его здоровья, производится уничтожение всей партии малька.

Завод не имеет собственной лаборатории. В случае необходимости проведение каких-либо диагностических лабораторных исследований осуществляется в сторонних аккредитованных лабораториях, в том числе в лабораториях Ветеринарного института.

По окончании процесса смолтификации смолт готов к высадке в садки морских аквахозяйств. При этом не предусмотрена выдача каких-либо сопроводительных документов, в том числе с информацией о проведении ветеринарных обработок рыбы. Такие документы, включая сведения о проведенной вакцинации смолта, выдаются Заводом по требованию покупателей смолта.

Второй завод. Персонал является достаточно опытным в вопросе выращивания молоди лосося аквакультурного происхождения.

Данный завод использует селекционные программы на основе традиционных норвежских методов разведения. Такие программы предусматривают однократное использование особей от «маточного стада» производителей, чтобы предотвратить вертикальное распространение болезней. Однако документы по маточным стадам – производителям икры для выращивания смолта, в том числе, подтверждающие их благополучие в отношении болезней и отсутствие генных модификаций, в ходе инспектирования представлены не были. Икра поступает только от здоровых рыб. Икру от рыб с подозрениями на болезнь уничтожают. Прежде чем икра от лососевых рыб и форели поступает в инкубатор, она обрабатывается дезинфицирующим раствором. При этом процессе присутствует частный ветеринар, который осуществляет контроль и, при необходимости, лечение смолта.

Смолт выращивают до массы 25 – 50 грамм и проводят вакцинацию каждой особи. Далее смолт содержится на заводе до массы 70 – 100 грамм.

Завод расположен в удобном для этой деятельности месте. С одной стороны с гор стекает вода, которая образовала глубокое озеро с чистой пресной водой, с другой стороны примерно в 20 метрах находится фьрд с морской водой.

Развитие смолта на данном заводе происходит таким же образом, как было описано выше.

Большое внимание на заводе уделяется санитарным процедурам, так как в случае занесения на завод инфекции необходимо будет уничтожить всю подрастающую молодь и провести ряд карантинных мероприятий в течение длительного времени (до нескольких месяцев). Перед входом на территорию завода находится первый дезбарьер, где необходимо поменять личную обувь на санитарную. Ту же процедуру, но с дополнительной обработкой рук надо пройти при посещении помещения, где находится инкубатор для икринок и емкости для развития личинок, в том числе здесь их учат питаться кормом. В дальнейшем немного подросший смолт из данных емкостей переносится в емкости на открытом воздухе.

Завод курирует частный ветеринарный врач, который присутствовал при инспекции. Он посещает предприятие не менее 12 раз в год, при необходимости

проведения дополнительных работ по лечению рыб, может посещать данное предприятие чаще.

При посещении завода садки были заполнены поколением рыб 2011г., которые будут направляться в аквахозяйства в апреле-мае 2012 г.

Все процедуры, проводимые по заказу партии икринок, кормов, вакцинации, лечению смолта (которое проводит ветеринарный врач) заносится в базу данных, которую ведет фермер.

Строгий контроль состояния воды ведется на заводе, так как от этого зависит жизнедеятельность и рост смолта. На заводе имеется УФ- лампа большой мощности, которая ежегодно заменяется на новую, даже если её ресурс не выработан.

9. 2. Состояние аквахозяйств по выращиванию лосося.

В период проведенных инспекций с 14 по 22 февраля 2012 года специалисты Таможенного союза (участвовали Россия и Казахстан) в рамках изучения системы надзора за безопасностью норвежской рыбопродукции посетили и ознакомились с работой 3 предприятий аквакультуры – хозяйств по выращиванию атлантического лосося (далее – аквахозяйства).

Аквахозяйства представляют собой комплекс морских садков, которые бывают двух типов – садки круглые и садки металлические прямоугольные. В состав комплекса также входит специальная обеспечивающая жизнедеятельность хозяйства платформа, в на которой предусмотрено выделение помещений для хранения кормов, система раздачи кормов, помещения для хранения дезинфектантов, лекарственных препаратов, офисные помещения, оснащенные компьютерной техникой с установленными программами учета (например, программа FishTalk, которая взаимосвязана с программой Alt Inn), а также с доступом к сети интернет.

Зарыбление морских садков смолтом осуществляется по завершении процесса его смолтификации. Смолт доставляется в аквахозяйство специализированными живорыбными судами, загрузка и выгрузка его осуществляется наливом с использованием системы насосов. Как правило, средний вес малька, предназначенного для зарыбления садков аквахозяйств, составляет около 70 грамм.

По просьбе хозяйства, которым приобретается смолт, заводом по выращиванию смолта может быть оформлен сопроводительный документ (документ об аттестации смолта при поставке), в котором также содержится информация о состоянии здоровья смолта и произведенных ветеринарных обработках, подписанная частнопрактикующим ветеринарным врачом.

Каждое аквахозяйство имеет договор с частнопрактикующим ветеринарным врачом, что является обязательным условием его функционирования. Посещение аквахозяйства ветеринарным врачом осуществляется не реже 1 раза в месяц или чаще (при наличии необходимости) и Mattilsynet осуществляет надзор за ветеринарным персоналом.

Вакцинация смолта производится однократно при достижении им массы 30 – 40 грамм в условиях завода по производству смолта. При этом используется пентавалентная вакцина Pentium Forte Plus против таких болезней как вибриоз (2 серотипа), вибриоз холодной воды, фурункулез, инфекционный панкреатический некроз. В западных районах Норвегии, которые традиционно являются

неблагополучными по панкреатической болезни, перед применением названной поливалентной вакцины вначале производится дополнительная вакцинация против панкреатической болезни. После зарыбления в садки аквахозяйств никаких дополнительных вакцинаций не проводится.

Лекарственные препараты в случае необходимости их применения приобретаются в аптечных учреждениях на основании рецепта, выданного частнопрактикующим ветеринарным врачом, обслуживающим аквахозяйство. При этом о факте выписки рецепта ветеринарный врач обязан проинформировать Mattilsynet в течение 7 дней с момента выписки.

Ответственность за соблюдение сроков карантина после применения в аквахозяйстве вакцин и антибиотиков возлагается на ветеринарный персонал. Как правило, при отправке рыбы на убой, специальная декларация на бумажных носителях не заполняется. Вся информация о применении средств для профилактики и лечения болезней рыб заносится в специальные информационные системы, например, Fish Talk, которые, в том числе, служат источником и средством для обмена информации об использованных кормах, проведенном лечении, сведения о подсчете вшей и иная информация, касающаяся функционирования аквахозяйств.

Официальный контроль за деятельностью аквахозяйств в части выполнения ветеринарных требований осуществляется норвежским компетентным органом (Norwegian food safety authority – Mattilsynet). Минимальная частота контроля – 1 раз в год, вместе с тем, как правило, в среднем проверки аквахозяйств проводятся дважды в год. Кроме того, контроль также осуществляется в рамках Национальной программы сокращения вшей, разработанной и внедренной в целях предупреждения заражения дикой рыбы.

При проведении проверки инспектором Mattilsynet производится:

- визуальный контроль состояния аквахозяйства;
- осмотр рыбы в садках;
- выборочный отбор особей лосося для подсчета вшей;
- подсчет отхода рыбы и установление причин падежа;
- отбор проб рыбы в рамках проведения мониторинга остатков вредных и запрещенных веществ;
- опрос сотрудников хозяйства;
- контроль за выполнением ранее выданных предписаний;
- отбор проб для проведения эпизоотического мониторинга.

Кроме этого, инспектор Mattilsynet осуществляет предубойный контроль рыбы в аквахозяйстве в части контроля за использованием лекарственных препаратов и предубойного карантина. Такой контроль может быть проведен заочно в электронной форме, однако инспектор может принять решение о выезде в аквахозяйство и проведении контроля на месте.

При этом:

- устанавливается законность оборота использованных лекарственных препаратов (все ли примененные препараты зарегистрированы в установленном порядке);
- осуществляется контроль за соблюдением сроков предубойной выдержки (карантина) после применения вакцин и антибиотиков;

- может производиться периодический выборочный отбор рыбы для проведения ее лабораторного исследования на наличие остатков лекарственных веществ.

По окончании мероприятий по контролю инспектором Mattilsynet составляется отчет о посещении хозяйства.

9.3. Завод по производству кормов для рыб

Программой пребывания российско-казахской делегации было предусмотрено посещение завода по производству кормов для рыб, в том числе для норвежской семги и форели. В инспекции участвовали представители местного офиса Mattilsynet.

Завод расположен на юго-западе Норвегии в коммуне Авалдснес. Завод имеет второе производство на севере Норвегии. Указанный завод не включен в список одобренных Россельхознадзором предприятий на право экспорта кормов для рыбы в страны Таможенного союза.

Ввод в эксплуатацию первого завода был осуществлен в 1987 году, а второго завода – в 1996 году. В 2011 году была проведена реконструкция 2-х заводов.

Штатная численность сотрудников завода – 58 человек, сезонных работников – 7 человек. Производственная годовая мощность завода – 180 000 тонн кормов для растущей рыбы (800 тонн кормов в сутки). Срок хранения корма – 6 месяцев.

Рынок сбыта – Норвегия. Продукция завода и само производство сертифицированы международными органами по сертификации.

Для растущей рыбы необходимо получать сбалансированные корма для каждого возраста. Для растущей рыбы – содержание белков должно быть высоким. Происхождение сырья – в основном импортное сырье из экологически чистых районов мира.

В ходе визита были изучены документы на поступающее для переработки сырьё. Особое внимание было уделено входному контролю поступающего сырья, осуществляемому как самим заводом, так и компетентным органом - Mattilsynet.

На заводе за функционирование системы внутреннего контроля отвечает начальник отдела качества. В её обязанности входит контролировать весь процесс, начиная от поступления всех сырьевых компонентов, в том числе и проверка сопроводительной документации, а также сам технологический процесс, который должен выполняться с учетом всех прописанных технологических решений. Начальник отдела качества отвечает также за выпуск качественной продукции завода и за проведение всех процедур, подтверждающих что продукция, выпущенная заводом, соответствует требованиям нормативных актов.

Завод имеет производственную лабораторию, которая проводит внутренний контроль сырья и готовой продукции по некоторым показателям безопасности.

Вместе с тем, при посещении лаборатории не были представлены оформленные должным образом методики проведения испытаний, и оборудование лаборатории не было своевременно проверено. Таким образом, все исследования, проведенные в данной лаборатории, можно было не учитывать даже при внутреннем контроле самого завода.

Заводом проводятся исследования и в аккредитованных по ИСО 17025 лабораториях Норвегии. Эти исследования проводятся как для готовой продукции,

так и для сырьевых компонентов. Но инспекторами было замечено из представленных документов, что микробиологические исследования по определению показателя «Salmonella» проводились только в производственной лаборатории.

Инспектора местного офиса проверяют данный завод не менее 1 раза в год. В случае обнаружения каких-либо несоответствий в системе контроля они делают предписание заводу и проверяют его через несколько месяцев в согласованный период. Последняя инспекция завода была произведена 30.11.2011 г.

Также инспекторами Mattilsynet проводится контроль ввозимых в Норвегию грузов, таких как сырьё для производства рыбных кормов. Представители завода сообщают об этом в местный офис Mattilsynet за 1 сутки до ввоза груза, и если инспектор Mattilsynet считает нужным, то он выезжает для осмотра груза даже за границу.

Сам производственный цикл при выработке продукции осуществляется на современном оборудовании большой мощности с применением автоматизированных процессов. Склад, где хранится продукция, имеет достаточную площадь для хранения нужного количества продукта.

Перечень основных нарушений ветеринарно-санитарных требований и норм Российской Федерации и Таможенного союза, выявленных в ходе визита специалистов Россельхознадзора в Королевство Норвегия (12-22 февраля 2012 года).

1. Отсутствует системная работа с нормативными актами Таможенного союза:
- госветслужбой Норвегии не изучены, не используются в работе, в том числе официальными инспекторами, оформляющими ветеринарные сертификаты на экспортируемую в Российскую Федерацию (Таможенный союз) рыбу и рыбопродукцию, а также не доведены до предприятий ветеринарно – санитарные требования и нормы Таможенного союза;

- персоналом инспектируемых предприятий не изучены и не используются в работе ветеринарно–санитарные требования и нормы Таможенного союза.

2. Оформление ветеринарным инспектором госветслужбы Норвегии экспортных ветеринарных сертификатов осуществляется, как правило, без проведения осмотра продукции при ее отгрузке на экспорт в страны-члены Таможенного союза. Таким образом, имеет место заочная ветеринарная сертификация продукции; физическому контролю со стороны инспектора подвергается только 1% партий, подлежащих сертификации.

3. В связи с отсутствием единого подхода к срокам годности охлажденной рыбы предприятия имеют возможность самостоятельно устанавливать температурный режим хранения и транспортировки такой продукции (срок годности 16 суток, отдельными предприятиями декларируется срок годности до 18 суток, при температуре транспортировки и хранения от -1°C до $+4^{\circ}\text{C}$).

Предоставленные результаты лабораторных исследований не позволяют подтвердить безопасность указанных режимов хранения продукции (16-18 суток при температуре $2-4^{\circ}\text{C}$).

При этом госветслужбой Норвегии не осуществляется должный контроль за установлением предприятием – изготовителем температурного режима хранения и транспортировки охлажденной рыбы, в том числе экспортируемой в Российскую Федерацию.

4. Выявлены факты несоответствия маркировки охлажденной рыбы информации, указываемой в ветеринарных сопроводительных документах (ветеринарном сертификате) относительно температуры хранения и транспортировки продукции.

5. Не предусмотрен контроль соблюдения температурного режима транспортировки рыбопродукции транспортными компаниями. Контроль «холодильной цепи» от предприятия до границы при перевозке рыбы в Российскую Федерацию и в страны-члены Таможенного союза ни предприятием, ни госветслужбой Норвегии не осуществляется.

6. При обнаружении контаминации охлажденной рыбы, в том числе листерией (*Listeria monocytogenes*), госветслужбой Норвегии не принимаются меры по срочному информированию государственной ветеринарной службы страны – импортера (Российской Федерации). Ответственность за информирование местных отделений компетентного органа Норвегии и отправителя товара (в основном это

компаний, перевозящие рыбопродукцию до грузополучателя) возлагается на предприятие – изготовитель. При этом, грузополучатель в Таможенном союзе также не получает уведомлений о выявленных в экспортируемых партиях несоответствиях ветеринарно-санитарным требованиям Таможенного союза ни от компаний, производящих и перевозящих рыбопродукцию, ни от госветслужбы Норвегии.

7. При выявлении продукции, не соответствующей ветеринарно-санитарным требованиям по результатам экспресс-тестов и лабораторных исследований, проведенных в собственных не аккредитованных лабораториях предприятий, пробы продукции не всегда отправляются в аккредитованные независимые лаборатории для проведения повторных исследований.

8. Неудовлетворительное ветеринарно-санитарное состояние производственных помещений ряда предприятий:

- недостаточная мощность вентиляции, конденсат на потолках в производственных помещениях. Наличие конденсата на потолочных покрытиях может привести к развитию грибков и плесеней в производственных помещениях и контаминации продукции;

- нарушение целостности строительных конструкций в производственных помещениях (повреждения в виде сколов и выбоин и др.),

- следы коррозии на металлических конструкциях производственных помещений и технологическом оборудовании;

- застой воды с остатками внутренностей, чешуей, сгустками крови и др. на полах производственных помещений вследствие недостаточного уклона полов в сторону канализационных стоков;

Кроме того, на отдельных предприятиях не предусмотрено проведение санитарных дней; также возможен свободный доступ на территорию предприятий.

Изложенное свидетельствует о ненадлежащем контроле указанных предприятий со стороны ветеринарной службы Норвегии.

9. На некоторых предприятиях персонал, занятый в технологических процессах производства продукции, не проходит медицинский осмотр при поступлении на работу, а также ежегодные медицинские осмотры.

Таким образом, предприятие-производитель, на которое в соответствии с действующей норвежской системой надзора за безопасностью рыбо- и морепродукции, экспортируемой на территорию государств – членов Таможенного союза, возложена большая часть ответственности за контроль продукции, не может должным образом гарантировать ее качество и безопасность.

Заключение

В соответствии с Планом зарубежных командировок на 2012 год в период с 12 по 22 февраля 2011 года специалистами Россельхознадзора проведено заседание совместной Российско – Норвежской рабочей группы по вопросам безопасности экспорта – импорта рыбы и рыбной продукции, поставляемых из Норвегии в государства – члены Таможенного союза, а также изучение норвежской системы надзора за безопасностью рыбы и рыбопродукции в ходе посещения ферм по выращиванию аквакультуры, лабораторий, предприятий по производству рыбы и рыбопродукции, а также кормов для рыб.

Согласно договоренности между Россельхознадзором и Управлением по безопасности продовольствия Норвегии было предусмотрено проведение инспекции 10 предприятий по производству рыбы и рыбной продукции, а также предприятия по производству кормов, которые были ранее включены в списки предприятий, аттестованных на право поставок продукции животного происхождения в Россию (кроме завода по производству кормов).

Учитывая это, в период с 14 по 22 февраля 2012 года делегацией специалистов Таможенного союза (участвовали Россия и Казахстан) в целях изучения системы надзора за безопасностью рыбо- и морепродукции Норвегии были проверены 11 предприятий, в том числе:

- 1 предприятие по переработке лосося;
- 9 предприятий по убою и переработке лосося;
- 3 аквахозяйства;
- 1 предприятие по производству кормов для рыб.

Кроме того, специалисты Россельхознадзора ознакомились со структурой центрального аппарата Управления по безопасности продовольствия Норвегии (далее – госветслужба Норвегии), ее региональных и местных офисов, посетили Ветеринарный институт (VI), Национальный институт исследований питания и морепродуктов (NIFES), местный офис госветслужбы Норвегии в г. Сортланд, 2 завода по производству и выращиванию смолта.

Норвежской стороной представлен анализ эпизоотической ситуации по болезням рыб в Норвегии, программы по профилактике инфекционных болезней рыб в Норвегии, а также мониторинга остатков вредных и запрещенных веществ в продукции аквакультуры и результаты ее выполнения.

На момент проверки ветеринарно-санитарные требования и нормы Российской Федерации доведены официально до всех предприятий. Вместе с тем, нормативные акты Таможенного союза до предприятий не доведены и не используются, персонал работающий на предприятиях, не ознакомлен с ветеринарно – санитарными нормами и требованиями Таможенного союза.

Рыбоперерабатывающими предприятиями представлены акты проверок госветслужбой Норвегии на предмет оценки их соответствия ветеринарно-санитарным требованиям Российской Федерации. Вместе с тем, ряд недостатков, выявленных при инспекции Россельхознадзором на перечисленных предприятиях, не был указан в актах инспектирования предприятий госветслужбой Норвегии.

Перечень не предоставленной информации норвежской стороной во время миссии в период с 13.02.2012 г. по 22.02.2012 г.

1. Презентации, рассмотренные в процессе посещения Ветеринарного Института (3 презентации).
2. Методики, применяемые для обнаружения инфекционных болезней рыб и других гидробионтов.
3. Регламент наложения ограничений в случае выявления вспышки инфекционной болезни рыб. Регламент работы в системе быстрого оповещения (в виде схемы).
4. Регламенты осуществления контроля NFSA над предприятиями рыбной отрасли (аквахозяйства, заводы по производству кормов, предприятия по убою и переработке рыбы и др.).
5. Программа государственного эпизоотического мониторинга.
6. Порядок контроля и сертификации продукции, поставляемой в страны Европейского союза и Японию.
7. Схема очистки сточных вод на предприятии.
8. Документ, подтверждающий просьбу российской стороны об установлении конкретных показателей температурного режима хранения и транспортировки охлажденной рыбопродукции, на который ссылались предприятия.

Перечень законодательных и нормативно-правовых актов законодательства Российской Федерации и Таможенного союза, в которых отражены вопросы ветеринарно-санитарных требований и норм к предприятиям третьих стран, поставляющих продукцию животного происхождения на таможенную территорию Таможенного союза.

- Решение Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 года № 317 в редакции Решения Комиссии Таможенного союза от 17 августа 2010 г. № 342;
- Решение Комиссии Таможенного союза от 8 ноября 2010 года № 455;
- Решение Комиссии Таможенного союза от 2 марта 2011 года № 569;
- Решение Комиссии Таможенного союза от 7 апреля 2011 г. № 607;
- Решение Комиссии Таможенного союза от 7 апреля 2011 г. № 623;
- Решение Комиссии Таможенного союза от 7 апреля 2011 г. № 624.
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299;
- Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»;
- Закон «О ветеринарии» от 14.05.1993 г. № 4979-1;
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. № 29-ФЗ;
- СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001);
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 № 24, в редакции от 25.02.2010, с изменениями от 28.06.2010);
- СанПиН 2.1.4.1175-02 «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников» (утверждено постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.11.2002 №40);
- Методические указания о порядке проведения инспекций рыбоперерабатывающих предприятий на соответствие единым ветеринарно-санитарным требованиям Российской Федерации и Республики Беларусь (утверждено Руководителем Россельхознадзора С.А. Данквертом и заместителем Министра сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь М.Г. Савельевым 22.09.2009 г.);

- СанПиН 2.3.4.050-96 «Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности (технологические процессы, сырье). Производство и реализация рыбной продукции».

Международное законодательство

- Кодекс Алиментариус;
- Ветеринарно-санитарный кодекс водных животных, МЭБ 2009.

Рекомендации

В ходе визита специалистов Россельхознадзора в Королевство Норвегия в период с 12 по 22 февраля 2012 года было проведено изучение норвежской системы надзора за безопасностью рыбо- и морепродукции, а также инспекции рыбоперерабатывающих предприятий, заинтересованных в экспорте своей продукции на территорию Таможенного союза, при этом были отмечены системные недостатки в организации контроля за безопасностью рыбо- и морепродукции со стороны компетентного ведомства Норвегии, в том числе:

- оформление ответственными должностными лицами компетентного ведомства Норвегии ветеринарных сопроводительных документов на экспортируемую продукцию без осмотра партий груза и проведения необходимых исследований;

- отсутствие механизма оперативного оповещения компетентных ведомств Российской Федерации и Таможенного союза о выявлении нарушений предприятиями - экспортерами ветеринарно-санитарных требований страны-импортера, а также принятия мер по отношению к указанным предприятиям и др.

Кроме того, при проведении инспекции норвежских рыбоперерабатывающих предприятий были выявлены нарушения ветеринарно-санитарных требований Российской Федерации и Таможенного союза. В ряде случаев норвежские рыбоперерабатывающие предприятия необоснованно увеличивали сроки годности выпускаемой продукции и температурные режимы ее транспортировки и хранения.

Недостаточность контроля компетентным ведомством Норвегии рыбо- и морепродукции, экспортируемой на территорию Таможенного союза и Российской Федерации, подтверждается увеличением количества случаев выявления Россельхознадзором при мониторинговых лабораторных исследованиях партий норвежской рыбопродукции, не соответствующей ветеринарно-санитарным требованиям Таможенного союза.

В связи с изложенным, считаем целесообразным провести актуализацию списков норвежских предприятий - поставщиков рыбо- и морепродукции в Таможенный союз. Кроме того, компетентному органу Норвегии необходимо направить в Россельхознадзор план мероприятий по устранению недостатков в организации контроля за безопасностью экспортируемой на территорию Таможенного союза рыбо- и морепродукции.

Также необходимо обсудить мероприятия по реализации указанного плана в ходе очередной встречи Совместной российско-норвежской рабочей группы по вопросам безопасности экспорта-импорта рыбы и рыбной продукции, которую предлагаем провести в г. Санкт-Петербург.