

**Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации**



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО
ВЕТЕРИНАРНОМУ И
ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ**

**Окончательный отчет
о проведении инспекции
рыбоперерабатывающих предприятий
Республики Шри-Ланка**

14 - 23 марта 2016 г.

Москва, 2017 год

Содержание

Введение	5
1.Административное деление территории Шри-Ланки	5
2 Сведения о структуре центрального аппарата и территориальных подразделений компетентного органа, ответственного за инспектируемые предприятия	7
2.1. Структура органов власти Шри-Ланки	7
2.2. Структура компетентного органа Шри-Ланки, отвечающего за экспорт рыбы, рыбной продукции и морепродукции	9
2.3. Объемы и источники финансирования	11
2.4. Объем экспорта/импорта из/в Шри-Ланку	11
3 Сведения об установленных законом полномочиях компетентного органа Шри-Ланки	12
3.1. Законодательная база	12
3.2. Полномочия ветеринарных органов	13
3.3. Взаимодействие ветеринарных органов разных уровней	13
3.4. Контроль исполнения ветеринарного законодательства	13
3.5. Предусмотренные меры, в случае нарушения ветеринарного законодательства	14
3.6. Меры, принимаемые ветеринарной службой страны-экспортера в случае выявления нарушений при экспорте продукции в ЕАЭС	15
4 Сведения о подготовке и переподготовке персонала компетентного органа третьей страны, ответственного за инспектируемое предприятие	15
4.1. Система подготовки ветеринарных специалистов	15
4.2. Обучение ветеринарных специалистов ветеринарно-санитарными требованиями и нормами Евразийского экономического союза и Российской Федерации	16
5. Сведения об аквакультуре в Шри-Ланке	16
5.1. Виды водных животных, которых разводят в аквакультуре	16
5.2. Эпизоотическая ситуация	17
5.3. Национальные программы по борьбе с болезнями рыб	17
5.3.1 Стратегии по восстановлению отрасли по разведению креветок	18
5.4. Фермы по выращиванию рыб	21
5.4.1 Контроль за выполнением ветеринарного законодательства на фермах и других объектах, где содержатся или временно содержатся животные, а также при их транспортировке	23
5.4.2. Требования и нормы при транспортировке рыбы: законодательство, допустимые показатели и критерии, требования к транспорту, контроль исполнения	23
5.5. Дератизация, дезинфекция, дезинсекция: список разрешенных препаратов контроль за их производством и применением	26
5.6. Предусмотренные в стране мероприятия по утилизации и уничтожению биоотходов: законодательство, количество утилизационных	27

заводов, данные о захоронениях животных с указанием мест на карте.	
5.7. Контроль за использованием кормов и кормовых добавок для рыб	27
5.8. Контроль за использованием ветеринарных препаратов и вакцин для рыб	27
5.9. Регистрация и использование фармацевтических продуктов ветеринарного назначения, в т.ч. вакцин	28
5.10. Регистрация и использование кормов и кормовых добавок	28
6. Сведения о развитии и оснащенности лабораторной сети Шри-Ланки, участвующей в оценке безопасности производимой инспектируемым предприятием продукции и используемого им сырья	28
6.1. Организация лабораторного контроля в Шри-Ланке за безопасностью продукции животного происхождения	28
6.2. Система аккредитации лабораторий в Шри-Ланке	31
6.3. Национальный план мониторинга продукции, подлежащей ветеринарному контролю	31
7. Организация ветеринарного контроля за подконтрольными ветеринарному надзору товарами при их перемещении по территории третьей страны, а также при импорте и экспорте.	31
7.1. Законодательная база	31
7.2. Структура органов задействованных в осуществлении ветеринарного контроля при перемещении, экспорте/импорте подконтрольных товаров	32
7.3. Осуществление сертификации подконтрольных товаров	32
8. Инспекция предприятий Шри-Ланки	34
9. Список основных несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Евразийского экономического союза и Российской Федерации, выявленных в ходе инспекции рыбоперерабатывающих предприятий Шри-Ланки	36
10. Список нарушений ветеринарно-санитарных требований и норм Евразийского экономического союза и Российской Федерации, выявленных в ходе инспекции рыбоперерабатывающих предприятий Шри-Ланки	39
11. Комментарии компетентного органа Шри-Ланки	53
11. Выводы и предложения	54
12. Принятые решения	55

Список используемых сокращений

ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009.	Межгосударственный стандарт. Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий.
ЕАЭС	Евразийский экономический союз
ЕС	Европейский союз
ОС	окружные секретариаты
ПХБ	полихлорированные бифенилы
ПЦР	полимеразная цепная реакция
BMPs	наилучшие методы контроля и управления
CFHC	Цейлонская корпорация по управлению рыболовецкими гаванями
DAPH	Департамент по животноводству и здоровью животных
DCG	Департамент береговой охраны
DFAR	Департамент по рыболовству и водным ресурсам
FPQCOs	сотрудники по контролю качества рыбной продукции
GMP	Good Manufacturing Practice (надлежащая производственная практика)
НАССР	Hazard Analysis and Critical Control Points (анализ рисков и критические контрольные точки)
NAQDA	Национальное управление по развитию аквакультуры
NARA	Национальное управление по научным исследованиям и развитию водных ресурсов,
SLN	шри-ланкийский военно-морской флот
TSV	вирусный синдром Таура
YHV	синдром жёлтой головы
VMS	системы мониторинга судна
VDCA	Veterinary Drugs Control Authority (Орган по контролю ветеринарных препаратов)
WSSV	болезнь белых пятен

Введение

В соответствии с Планом зарубежных командировок на 2016 год в период с 14 по 23 марта 2016 года специалистами Россельхознадзора по согласованию с компетентными органами государств-членов ЕАЭС проведена инспекция 6 предприятий по переработке промысловой рыбы и аквакультурной креветки Социалистической Демократической Республики Шри-Ланка, заинтересованных в поставках своей продукции в государства – члены Евразийского экономического союза. Перечень предприятий указан в разделе «Инспекция предприятий» настоящего отчета.

Кроме того, программой инспекции было предусмотрено посещение Государственной лаборатории в городе Коломбо, участвующей в проведении государственного мониторинга, 1 фермы по выращиванию креветок, места выгрузки рыбы в районе порта и 2 рыболовецких судов.

Целью инспекции являлась проверка достоверности гарантий, представленных компетентным органом Шри-Ланки, о выполнении предприятиями, заинтересованными в поставках рыбопродукции, ветеринарно-санитарных требований ЕАЭС и Российской Федерации.

Инспекция проводилась комиссией в составе специалистов Россельхознадзора. Уполномоченные органы других государств-членов ЕАЭС от участия в проведении инспекции отказались, делегировав свои полномочия по проведению проверки и принятию решений российской стороне.

1. Административное деление территории Шри-Ланки

Остров Шри-Ланка расположен в Южной Азии, немного восточнее южной оконечности Индостана, и омывается водами Индийского океана и Бенгальского залива. Отделён от Индостана Маннарским заливом и Полкским проливом. Остров имеет южный и западный мысы: Дондра и Датч-Бей соответственно.

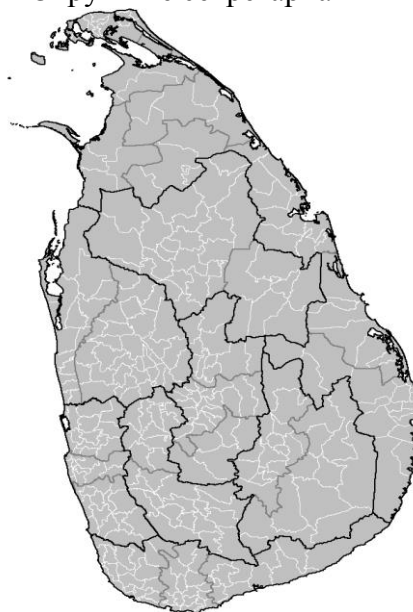
Внутренние воды в Шри-Ланке представлены 103 постоянными реками, из них более девяноста текут из центральной горной части к западному, восточному и южному побережьям острова. Крупнейшая река - Махавели, протяженностью 335 км, её бассейн занимает примерно одну шестую часть площади острова и составляет 10237 км².

В административном отношении страна разделена на 9 провинций, которые в свою очередь, подразделяются на 25 округов, которые делятся на подразделения окружные секретариаты (ОС). Провинциями управляют главные министры.

Провинции



Окружные секретариаты



№	Название провинции	Административный центр	Округ	Территория, км ²
1	Центральная	Канди	Канди, Матале, Нувара-Элия	5 674
2	Восточная	Трикомали	Ампара Баттикалоа Тринкомали	9 996
3	Северо-Центральная	Анурадхапура	Анурадхапура Поланнарува	10 472
4	Северная	Джафна	Вавуния Джафна Килиноччи Маннар Муллаитиву	8 884
5	Северо-Западная	Курунегала	Курунегала Путталам	7 888
6	Сабарагамува	Ратнапура	Кегалле Ратнапура	4 968
7	Южная	Галле	Галле Матара Хамбантота	5 544
8	Ува	Бадулла	Бадулла Монерагала	8 500
9	Западная	Коломбо	Гампаха Калугара Коломбо	3 684
	Итого:			65 610

Информация о структуре власти в Демократической Социалистической Республике Шри-Ланке

Глава государства — президент, избираемый на 6 лет всеобщим прямым голосованием. Президент является главой правительства и верховным главнокомандующим. Президент и формируемое им правительство, отвечают перед парламентом. Помощник президента — премьер-министр — глава правящей партии. Исполнительная власть сосредоточена у правительства.

Парламент Шри-Ланки — однопалатный высший законодательный орган страны. Члены парламента избираются всеобщим прямым голосованием. Президент имеет право отложить, отменить сессию или распустить парламент.

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

2.1. Структура органов власти Шри-Ланки.

Министерство здравоохранения в соответствии с Законом о пищевых продуктах отвечает за контроль продуктов, импортируемых из третьих стран и продуктов, предназначенных для потребления человеком, размещаемых на внутреннем рынке.

Министерство рыболовства и развития водных ресурсов осуществляет функции по выработке государственной политики, стратегии, системы управления и надзора в сфере рыболовства и развития водных ресурсов в Шри-Ланке. Кроме того, отвечает за сбор, обработку, анализ и распространение данных, связанных с сектором рыболовства.

В структуру указанного Министерства входит:

- Департамент по рыболовству и водным ресурсам (далее -DFAR),
- Национальное управление по развитию аквакультуры (NAQDA),
- Цейлонская корпорация по управлению рыболовецкими гаванями (CFHC),
- Национальное управление по научным исследованиям и развитию водных ресурсов (NARA),
- Цейлонская корпорация по рыболовству,
- Sey-Nor Foundation Limited (см. схему 1).

Схема 1



Департамент по рыболовству и водным ресурсам - компетентный орган Республики Шри-Ланка, осуществляющий контроль продукции из водных биологических ресурсов.

Основная задача заключается в осуществлении контроля и управления рыболовными ресурсами, а также контроль предприятий по переработке продукции рыболовства и аквакультуры. Однако в ходе инспекции установлено, что Министерство рыбного хозяйства и водных ресурсов по согласованию с DFAR делегировал полномочия *Национальному агентству по развитию аквакультуры (NAQDA)* по управлению и мониторингу предприятий (ферм) по разведению аквакультуры, в том числе креветок.

Национальное управление по развитию аквакультуры.

Основные задачи – развитие аквакультурной отрасли, мониторинг и управление в области аквакультуры, регистрация ферм, выдача лицензий.

В структуру NAQDA три основных отдела:

- Отдел развития пресноводной аквакультуры (Freshwater Aquaculture Development);
- Отдел расширения (Extension);
- Отдел развития береговой аквакультуры (Coastal Aquaculture Development).

Задачи Национального управления по развитию аквакультуры:

- Развитие и управление аквакультурой, с целью увеличения производства рыбы и потребления рыбы в стране;
- Содействие созданию возможностей для трудоустройства за счет развития внутренней и прибрежной аквакультуры;

- Содействие выращивания высоких ценных видов рыб, в том числе декоративных рыб на экспорт;
- Способствовать оптимальному использованию водных ресурсов на основе экологически эффективных методов аквакультуры;
- Стимулировать и установить малые, средние и крупные инвестиции масштабы частного сектора в области аквакультуры;
- Сбережение и восстановление опустошенных водных ресурсов, для развития аквакультуры.

Цейлонская корпорация по управлению рыболовецкими гаванями.

Основная задача - контроль мест выгрузки, легальности и количества выловленной рыбы и морепродуктов.

Национальное управление по научным исследованиям и развитию водных ресурсов.

Основная задача – осуществление научных исследований и дача рекомендаций фермам и Национальному управлению по развитию аквакультуры.

Цейлонская корпорация по рыболовству

Основная задача - управление реализацией продуктов.

Основная задача - повышение образования и благосостояния отечественного рыбного сообщества. Ключевая деятельность сосредоточена на поддержке производства высококачественных судов с оптоволоконным корпусом при конкурентоспособной стоимости. Компания также предлагает своим клиентам широкий выбор сетей и сопутствующей продукции для нужд рыболовной промышленности.

2.2. Структура компетентного органа Шри-Ланки, отвечающего за экспорт рыбы, рыбной и морепродукции.

DFAR является компетентным органом в области регулирования качества рыбной продукции на экспорт.

Свои полномочия DFAR осуществляет через входящие в его структуру подразделения (см. схему 2):

- Отдел по управлению рыболовством;
- Отдел рыбной промышленности;
- Отдел контроля качества рыбопродуктов (ответственен за контроль экспорта);
- Отдел мониторинга, контроля и наблюдений;
- Финансовый отдел;
- Административный отдел.

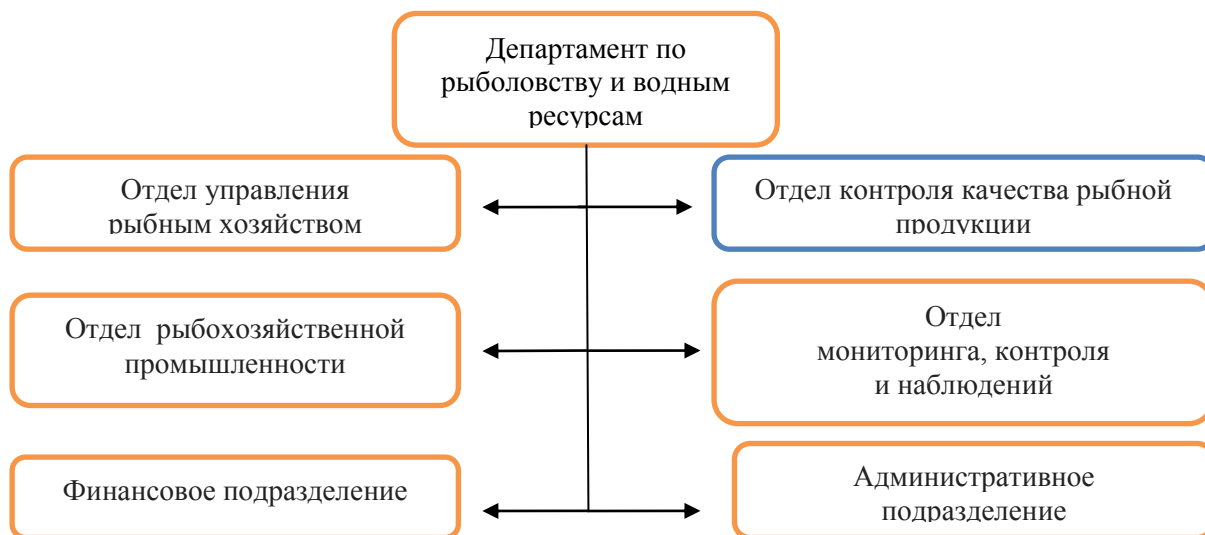
Последним изменением в структуре DFAR является создание в декабре 2015 года отдела по мониторингу судов на основе спутниковой системы мониторинга (Отдел мониторинга, контроля и наблюдений).

Отдел контроля качества рыбной продукции осуществляет контроль экспорта, выдает лицензии на деятельность для экспортных предприятий, санитарные сертификаты на каждую партию товаров, а также инспектирует рыбоперерабатывающие предприятия (3 раза в год) и лаборатории,

утверждает список аккредитованных лабораторий по ISO 17025, которые имеют право осуществлять соответствующие исследования.

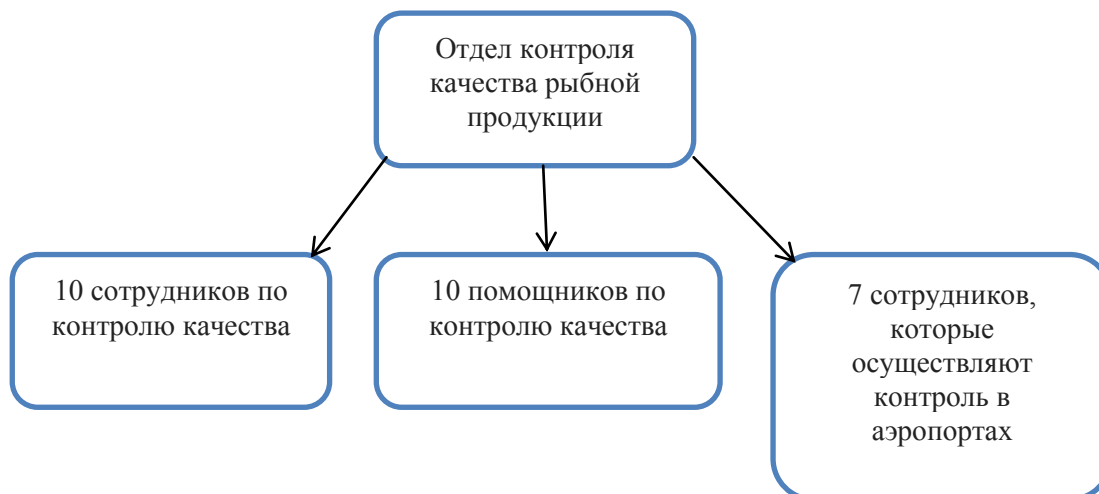
Данное подразделение в рамках своих полномочий также разрабатывает план мониторинга остатков запрещённых и вредных веществ в аквакультуре и в соответствии с этим Планом проводит мониторинг и анализы только по тем предприятиям, которые осуществляют экспорт рыбопродукции в третьи страны.

Схема 2



В состав Подразделения по контролю качества входят 10 сотрудников по контролю качества, 10 помощников по контролю качества, а также 7 сотрудников, которые осуществляют контроль в аэропортах (см. схему 3).

Схема 3



Ассистенты по менеджменту занимаются подготовкой документов для выдачи санитарных сертификатов (Health Certificate) на каждую партию товара; ответственные сотрудники по контролю качества - проверкой соответствия [сертификатов] и их подписанием». Сотрудники в аэропортах

проверяют всю документацию, а также выдают сертификаты о законности вылова рыбы для стран ЕС на основании выписки из судового журнала.

Отдел рыбохозяйственной промышленности имеет 15 районных офисов. В районном офисе имеются рыбные инспектора (всего их около 115), помощник по управлению ресурсами, помощник по инженерному делу, помощник по вопросам благосостояния рыбаков. Главными задачами районных офисов является проверка и инспектирование судов.

Отдел управления рыбным хозяйством осуществляет регистрацию судов и выдачу лицензий на вылов:

2.3. Объемы и источники финансирования.

Финансирование для Департамента по рыболовству и водным ресурсам выделяется из годового бюджета страны через Государственное казначейство Шри-Ланки.

2.4. Объём экспорта/импорта из/в стран(ы)у

Объем экспорта из Шри-Ланки

Страна	Экспорт (Мт) в 2012 году	Экспорт (Мт) в 2013 году	Экспорт (Мт) в 2014 году	Экспорт (Мт) в 2015 году
Страны ЕС	6 054	7 823	8 448	н/д
Другие европейские страны	473	404	547	н/д
США	3 199	3 884	4 324	н/д
Япония	4 356	4 153	3 077	н/д
Не европейские страны	4 550	7 647	9 924	н/д
Итого	18 632	23 911	26 320	17462

Крупнейшими импортерами рыбной продукции являются Европейский союз, США и Япония.

Объем импорта

Год	Импортируемое количество (Мт)
2012	71 413
2013	78 401
2014	78 712
2015	120 046

Импортируется: сушеная рыба, сушеные шпроты, maldive fish, рыбные консервы, продукты из рыбы, живая рыба (0,1% от количества всей импортируемой продукции) и другое.

Общий объем экспорта/импорта рыбной продукции из/в страны(у)

Год	Национальное производство рыбы	Экспорт рыбы и рыбных продуктов (Мт)	Импорт рыбы и рыбных продуктов (Мт)	Процент экспорта в национальном производстве	Процент импорта в национальном производстве
2012	486 170	18 632	71 413	3,8%	14,7%
2013	512 840	23 911	78 401	4,7%	15,3%
2014	535 050	26 320	78 712	4,9%	14,7%
2015	520 190	17 462	120 046	3,4 %	23,1 %

Объемы вылова и производства рыбной продукции в Республике Шри-Ланке, мегатонн (Мт)

Подгруппы рыболовства	2011	2012	2013	2014	2015
Открытое море	162 920	159 680	177 950	180 450	183 870
Прибрежное	222 350	257 540	267 980	278 850	269 020
Морской улов, всего	385 270	417 220	445 930	459 300	452 890
Внутреннее рыболовство	50 050	58 680	55 020	68 820	57 060
Аквакультура	5 360	6 960	7 460	1 780	3 150
Креветочные фермы	4 150	3 310	4 430	5 150	7 090
Внутреннее, всего	59 560	68 950	66 910	75 750	67 300
Итого:	444 830	486 170	512 840	535 050	520 190

3. Сведения об установленных законом полномочиях компетентного органа Шри-Ланки

3.1. Законодательная база

Основным законом по управлению, регулированию, сохранению и развитию рыбных ресурсов в Республике Шри-Ланка является Закон по рыболовству и водным ресурсам № 2 от 1996.

В соответствии с Разделом 61 (1) Закона по рыболовству, полномочиями по разработке регламентов по осуществлению мероприятий, распределению рыбы, поддержанию качества рыбы, лицензированию рыбоперерабатывающих предприятий и управлению фермами по разведению аквакультуры наделен министр.

Специально созданный технический комитет, имеющий опыт в соответствующей области, разрабатывает проекты регламентов. На основе первоначального проекта составляется официальный проект, который после утверждения публикуется в качестве регламента в правительственной газете, после чего он вступает в силу.

Через некоторый период времени эти регламенты представляются на утверждение в парламент. Если парламент не утверждает регламенты, они

становятся отмененными с этой даты без ущерба в отношении того, что было сделано согласно регламентам до их отмены.

Действующее законодательство Шри-Ланки, в отношении экспорта рыбы и рыбопродуктов.

В соответствии с Законом по рыболовству и водным ресурсам № 2 1996 года, разработаны Регламенты по экспорту рыбной продукции 1998 года с изменениями. Изменения касаются установления критериев для воды, стандартов для тестовых лабораторий, добавок, установления предельных значений для тяжелых металлов, которые являются основными законоположениями, определяющими структуру и организацию компетентного органа, его область компетенции, исключительные полномочия относительно экспорта рыбных продуктов. Кроме того, регламенты, обеспечивают полномочия по регулированию лицензирования рыбоперерабатывающих предприятий и управлению и регулированию аквакультурных ферм.

- Регламент № 1 от 2003 года по рыбоперерабатывающим предприятиям;
- Регламент 2002 года (Мониторинг остатков);
- Регламент по управлению в области аквакультуры (контроль болезней) от 2000 года;
- Регламент по управлению в области аквакультуры от 1996 года.

3.2. Полномочия компетентных органов

Основные функции Отдела контроля качества рыбной продукции:

1. Утверждение предприятий на экспорт и сертификация продукции
2. Инспекции предприятий и отбор проб
3. Осуществление Национальной программы по мониторингу остатков в аквакультуре
4. Подготовка и обучение собственного персонала, и информирование заинтересованных лиц, осуществляющих вылов, владельцев ферм по выращиванию креветок и официальных лиц перерабатывающих предприятий
5. Принятие решений по уведомлениям о несоответствиях продукции от стран-экспортеров.

3.3. Взаимодействие компетентных органов разных уровней

Порядок взаимодействия органов отвечающих за воспроизводство, выращивание объектов аквакультуры и рыболовство во внутренних водоемах, а также за морской промысел и переработку продукции, в том числе на экспорт не представлен.

3.4. Контроль исполнения ветеринарного законодательства

Информация не представлена.

3.5. Предусмотренные меры, в случае нарушения законодательства.

В соответствии с Регламентом по (экспорту) рыбопродуктов 1998 года и условиями, изложенными в регламентах, генеральный директор DFAR принимает решение по результатам инспекций предприятий.

В случае обнаружения серьезных нарушений (рейтинг 3), которые могут оказать серьезное негативное воздействие на безопасность продукта, генеральный директор компетентного органа немедленно предпринимает следующие действия:

1. Немедленно связывается с предприятиями и извещает их об остановке производства и приостановке выдачи сертификата здоровья;

2. Уведомляет об отделении и карантине продуктов, которые подозреваются в несоответствии для дальнейшего расследования;

3. Информировывает предприятие об отправке образцов продукта для тестирования в утвержденных лабораториях и представлении результатов генеральному директору DFAR;

4. Если результаты тестов положительные в плане контаминации продукта, приказывает уничтожить продукты на фабрике или подвергнуть вторичной переработке для непищевых целей в зависимости от обстоятельств и информирует предприятие о необходимости отзыва уже поставленных продуктов;

5. Если результаты тестов отрицательные, решение о судьбе продукта принимается после проведения расследования компетентным органом;

6. Проведение инспекции сразу же после того, как предприятие устранило нарушение;

7. Если отчет об инспекции подтверждает, что значительные нарушения были устранены, предприятие уведомляется о возможности начала производственной деятельности и снимается требование о приостановке выдачи сертификатов.

При наличии других незначительных нарушений генеральный директор DFAR приказывает предприятию провести устранение нарушений в течение периода указанного в приказе. Если предприятие не устраняет нарушения в течение указанного периода, то выдача сертификатов здоровья приостанавливается. В том случае, если предприятие не устраняет нарушения в течение 7 дней после даты приостановки выдачи сертификатов здоровья, генеральный директор DFAR аннулирует сертификацию предприятия. Если выявлено, что предприятие продолжает деятельность по переработке рыбы после аннулирования сертификации предпринимаются меры по получению решения суда о закрытии предприятия.

При выявлении незначительных нарушений (рейтинг 1,2) Ген. Директор DFAR уведомляет предприятие в течение 3 дней, с момента получения отчета об инспекции, о необходимости устранения нарушений (рейтинга 2 в течение 30 дней и рейтинга 1 в течение 60 дней).

Если предприятие не устраняет нарушения, в течение указанного периода, предпринимаются меры по приостановке выдачи сертификатов здоровья с последующими мерами, по аннулированию сертификата или приостановке деятельности предприятия, если это необходимо.

Этапы процедуры приостановки

Выдача уведомления в соответствии с соответствующими регламентами.

Аннулирование сертификации, выданной перерабатывающему предприятию согласно пункту 10 Регламента 1998 г.

Аннулирование лицензии на деятельность.

Закрытие предприятия по приказу магистрата.

Согласно пункту 49 (5) Закона 1996 г. любое лицо, которое препятствует выполнению любого регламента, принятого на основании данного Закона признается виновным в правонарушении и должно предстать перед судом магистрата и подлежит наказанию в виде тюремного заключения не более 6 месяцев или взыскания штрафа или тому и другому.

3.6. Меры, принимаемые компетентным органом Шри-Ланки в случае выявления нарушений при экспорте продукции в ЕАЭС.

Информация не представлена

4. Сведения о подготовке и переподготовке персонала компетентного органа Шри-Ланки, ответственного за инспектируемое предприятие.

4.1. Система подготовки специалистов.

Первоначально все сотрудники по контролю качества рыбной продукции проходят обучение по инспектированию рыбоперерабатывающих предприятий, рыбных портов, рыболовецких судов и ферм по выращиванию рыбы/креветки под руководством международных/национальных экспертов.

Все FPQCOs проходят подготовку по НАССР и обеспечению безопасности пищевых продуктов на международном или на местном уровне. Им также предоставляется доступ в Интернет для получения дальнейшей информации.

Сотрудники по контролю качества рыбной продукции проходят обучение для ознакомления с последними лабораторными стандартами и для выполнения лабораторных проверок.

Сотрудники по развитию обучаются инспекционной деятельности, НАССР и продовольственным регламентам под руководством FPQCOs и других старших сотрудников.

Отдел по контролю качества рыбной продукции DFAR осуществляет деятельность по обучению собственного персонала и информированию заинтересованных сторон, осуществляющих вылов, владельцев ферм по выращиванию креветок и официальных лиц перерабатывающих предприятий.

В рамках проведенной инспекции DFAR был предоставлен список тем обучений:

Темы обучений

1. Местное законодательство и применимое законодательство на рыбу и рыбопродукты стран-экспортеров
2. Аудит (официальные методы контроля)
3. Инспекции (официальные методы контроля)
4. Официальные письменные процедуры контроля (например, отбор проб, сертификация)
5. Стадии производства, переработки и распределения, а также оценка возможных рисков для здоровья человека
6. Оценка нарушений пищевого законодательства
7. Анализ рисков в пищевой продукции
8. Оценка НАССР
9. Программы обеспечения качества, которые применяют пищевые предприятия и их оценка
10. Официальная система сертификации
11. План на случай непредвиденных обстоятельств
12. Юридические процедуры
13. Оценка письменных, документальных материалов
14. Органолептические исследования (свежесть рыбы)
15. Идентификация промысловых видов рыб
16. Выявление ядовитых видов рыб
17. Рыбные паразиты
18. Консервирование рыбы (технология)
19. Гигиена судов
20. Гигиена предприятий
21. Другие вопросы

Кроме того, заинтересованные стороны проходят обучение по нормативным требованиям, GMP, НАССР и по обеспечению качества и т.д.

4.2. Обучение специалистов компетентного органа ветеринарно-санитарными требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации.

В ходе инспекции установлено, что обучение специалистов компетентного органа и сотрудников предприятий-экспортеров требованиям ЕАЭС и Российской Федерации не проводилось.

5. Сведения об аквакультуре в Шри-Ланке.

5.1. Виды водных животных, которых разводят в аквакультуре

В настоящее время аквакультура сконцентрирована в основном на выращивании креветок. Креветки являются единственным видом

аквакультуры поставляемой на экспорт. Кроме того, запущены проекты по разведению плавниковых рыб (камп, тилапия, сибас).

Информация по объему выращивания водных организмов в аквакультуре, в 2012 – 2015 гг.

Общепринятое название	Научное название	2012 г. (тонн)	2013 г. (тонн)	2014 г. (тонн)	2014 г. (тонн)
Карп, тилапия, сибас	Aristichthys nobilis, Tilapia Nilotica, Dicentrarchus labrax	6960	7460	1780	3150
Аквакультурные креветки	Penaeus monodon	3310	4430	5150	7090
Всего		10270	11890	6930	10240

5.2. Эпизоотическая ситуация

В Республике Шри-Ланка болезни креветок регистрировались:

- в 2008 году болезнь белых пятен (WSSV) и некротизирующий гепатопанкреатит,

- в 2011 году инфекционный мионекроз.

У рыбы:

- в 2011 году зарегистрирован эпизоотический язвенный синдром,

- в 2014 году – инфекционная анемия лососевых и инфекция вызванная альфавирусом лососевых.

Болезнь белых пятен (WSSV) на фермах по выращиванию креветок впервые была зарегистрирована в 1996 г. В 2005 году отрасль была сильно поражена данной болезнью, считалось, что эпизоотия проникла в страну при импорте инфицированных креветок на пост-личиночной стадии.

В таблице, представленной ниже, указана общая площадь региона, где производится разведение креветок, и площадь района, пораженного болезнью WSSV:

Год	Общая площадь региона разведения креветок на фермах (га)	Площадь районов, пораженных WSSV (га)
2013	1573,7	82,95
2014	1936,0	599,00
2015	2057,8	293,39

5.3. Национальные программы по борьбе с болезнями рыб

NAQDA, на основании регламентов, разработанных в соответствии с Законом о рыболовстве и водных ресурсах No 2 от 1996 г. (с поправками, внесенными Законом No 22 от 2006 г. и Законом No 53 от 1998 г.) осуществляет полномочия по обеспечению контроля здоровья аквакультурных животных. В соответствии с законами NAQDA

осуществляет контроль болезней, обеспечивает выполнение регламентов и мер по минимизации присутствия болезней.

ДАРН отвечает за проведение карантина и сертификацию импортируемых и экспортируемых животных и продуктов животного происхождения. ДАРН был создан при Министерстве сельского развития промышленной продукции в сентябре 1978 года. В настоящее время ДАРН функционирует в рамках Министерства животноводства и общинного развития сельских районов.

ДАРН в настоящее время осуществляет свою деятельность через пять специальных подразделений:

- отдел здоровья животных,
 - животноводства,
 - ветеринарных исследований,
 - развитие людских ресурсов,
 - планирования животноводства и экономики
- и два вспомогательных:
- административный
 - финансовый

ДАРН реализует целый ряд законодательных актов, относящихся к сектору животноводства.

Законодательной базой для проведения карантина импортируемых водных животных является Закон о болезнях животных № 59 от 1992 г., в котором изложены нормативные положения:

- по осуществлению действий по контролю и профилактике заразных болезней среди животных;
- контролю импорта и экспорта животных, продуктов животного происхождения, ветеринарных препаратов, кормов;
- по аспектам, связанным с такой деятельностью или являющимся следствием такой деятельности.

5.3.1. Стратегии по восстановлению отрасли по разведению креветок

NAQDA вместе с другими заинтересованными представителями отрасли (государственными и негосударственными агентствами) внедрило и осуществляет стратегии по восстановлению отрасли по разведению креветок, которые включают следующие мероприятия:

- Запрет на импорт в страну креветок на пост-личиночной стадии

Министерство рыболовства и водных ресурсов с 1996 года ввело запрет на импорт в страну креветок на пост-личиночной стадии.

- Зонирование регионов по выращиванию креветок

Основной регион, где осуществляется выращивание креветок на фермах, разделен на 5 зон по географическим характеристикам, сезонам дождей, экологическим аспектам, качеству и наличию водных ресурсов и климатическим характеристикам. Для осуществления конкретного контроля и управления выращиванием креветок на фермах были созданы общества фермеров.

- Программа по обеспечению качества воды и восстановлению окружающей среды

- Введение календаря сбора урожая

Для минимизации распространения вспышек болезни, в 2008 году был разработан регламент, регулирующий работу креветочных ферм в соответствии с календарем сбора урожая.

- Создание обществ по развитию аквакультуры

В рамках данной программы была усилена деятельность 23 обществ, функционирующих в 36 подзонах, основной целью при создании таких обществ было обеспечение принятия наилучших решений по контролю и управлению в зоне их ответственности.

- Разработка, внедрение и мониторинг применения лучших методов управления и контроля

В рамках данной стратегии были разработаны BMPs для связанных с данной отраслью сторон; сборщиков расплода креветок, фермеров, занимающихся выращиванием креветок, питомников для креветок, поставщиков кормов для креветок и поставщиков химических веществ. Применение данных BMPs всеми вовлеченными сторонами контролируется инспекторами NAQDA и другими инспекторами ответственных организаций.

NAQDA создало отдельное подразделение по мониторингу и расширению креветочных ферм и осуществляет регулирование деятельности по выращиванию креветок. Средняя периодичность мониторинга ферм составляет около 2-3 посещения в месяц. Это позволяет проследить ежедневные записи, представляемые в офис в конце месяца.

- Внедрение системы по выпуску креветок на пост-личиночной стадии

Регламент по выпуску креветок на пост-личиночной стадии из питомников по разведению креветки в соленой воде был введен в действие в 2010 г., и мониторинг данной деятельности осуществляется инспекторами NAQDA. Цель данного регламента - не допускать использования незаконным образом полученных плохого качества креветок на пост-личиночной стадии и производства чрезмерных количеств креветок на пост-личиночной стадии.

- Улучшение условий содержания в питомниках по разведению креветок с помощью программы классификации питомников по разным категориям

- Создание новых ассоциаций, которые могут объединять людей, занимающихся разведением креветок фермеров, занимающихся выращиванием креветок, поставщиков кормов поставщиков химических веществ и т.д.

- Программы по скринингу с целью выявления болезней

В подчинении Отдела по мониторингу и расширению креветочных ферм находится Лаборатория NAQDA по мониторингу здоровья рыбы, живущей в соленой воде, и мониторингу окружающей среды, в составе которой были созданы 3 отдела: ПЦР лаборатория, лаборатория по диагностике болезней и лаборатория по качеству воды.

В соответствии с используемыми стратегиями проводится исследование методом ПЦР креветок на разной стадии их развития на наличие WSSV.

Стадии развития креветок, на которых производится исследование методом ПЦР на наличие WSSV

1. Расплод креветки

2. Пост-личиночная стадия

- один объединенный в пул образец креветки на пост-личиночной стадии от одного питомника один раз в месяц

- фермер должен иметь отчет о проведении ПЦР исследования креветки на пост-личиночной стадии с получением отрицательных результатов по WSSV.

3. Образцы креветок на стадии выращивания

- в возрасте одного месяца,

- на стадии выращивания в случаях, когда имеется риск наличия болезни.

Данные по исследованию расплода креветки на наличие болезни белых пятен в течение 2013-2015 гг.

В соответствии с процедурой скрининга расплода креветок, применяемой NAQDA, все расплоды креветок подвергаются тестированию на наличие WSSV, и все креветки с положительными результатами по WSSV удаляются. Общее количество протестированных образцов и количество положительных по WSSV за 2013 – 2014 гг. представлено ниже. Согласно данной программе питомник может один раз в месяц по распоряжению NAQDA сделать бесплатный ПЦР анализ 5 образцов для проверки расплода креветки и одного образца креветки на пост-личиночной стадии.

Результаты ПЦР тестов, проведенных на наличие WSSV, креветок на пост-личиночной стадии в питомниках в 2013-2015гг.

Год	Кол-во ПЦР тестов, проведенных для расплодов креветки	Кол-во образцов, отрицательных по WSSV	Кол-во образцов, положительных по WSSV
2013	2243	1731	512
2014	3391	1837	1554
2015	3156	2063	1093

Кол-во образцов креветки на пост-личиночной стадии, представленных фермерами, протестированных ПЦР на наличие WSSV

Год	Кол-во протестированных образцов креветки на пост-личиночной стадии в питомниках	Кол-во образцов отрицательных по WSSV	Кол-во образцов положительных по WSSV
2013	227	210	17
2014	667	570	97
2015	188	130	58

Перед посадкой креветок на пост-личиночной стадии в пруды фермер должен в обязательном порядке получить сертификат свободы от болезни WSSV для каждой партии креветки на пост-личиночной стадии. Ниже указано количество образцов, протестированных фермерами в Лаборатории NAQDA по мониторингу здоровья рыбы, живущей в соленой воде и мониторингу окружающей среды. Кроме сертификата, выданного лабораторией NAQDA, также принимается сертификат, выданный ПЦР лабораторией, расположенной в Северо-западной провинции.

Количество образцов креветки на стадии выращивания, протестированных ПЦР методом (в возрасте одного месяца и креветки из зоны риска присутствия болезни)

Год	Кол-во образцов креветки на пост-личиночной стадии представленных на проверку фермерами От ПЦР лаборатории NAQDA	Кол-во образцов отрицательных по WSSV	Кол-во образцов положительных по WSSV
2013	122	114	8
2014	144	105	39
2015	999	911	88

Фермеры стараются проводить тестирование креветок на наличие WSSV через один месяц после их посадки в пруды, как указано в BMPs для фермеров. Данная практика началась в 2013г., как добровольная деятельность, и при введении урожайного цикла в 2016 г. стала обязательной. В случае наличия болезни WSSV на соседних фермах, также проводится тестирование креветок на наличие WSSV на окружающих фермах, и при получении положительных по WSSV результатов проводится дезинфекция прудов для предотвращения распространения болезни. Ниже указано количество образцов, протестированных ПЦР лабораторией NAQDA в течение 2013-2015гг.

Год	Кол-во образцов креветки на стадии выращивания, протестированных методом ПЦР	Кол-во образцов отрицательных по WSSV	Кол-во образцов положительных по WSSV
2013	82	80	2
2014	192	138	54
2015	64	45	19

5.4. Фермы по выращиванию рыб

Пост-личинки креветок для аквакультуры поставляются с зарегистрированных рыбководных заводов страны.

Рыбопосадочный материал карпа импортируют из Китая, тилапии из Малайзии. Для разрешения на ввоз рыбопосадочного материала в страну Департамент животноводства и охраны здоровья животных требует следующие документы:

- Рекомендации от NAQDA

- Лицензию на импорт от Департамента рыболовства

Для ввоза рыбопосадочного материала необходимы документы, сопровождающие партию - сертификат здоровья от компетентного органа страны происхождения о том, что рыбопосадочный материал свободен от болезней подлежащих уведомлению в МЭБ.

Статистические данные о количестве предприятий (ферм), хозяйственная деятельность которых связана с разведением и содержанием объектов аквакультуры.

Водный организм	Научное название	Кол-во предприятий на май 2015 года	Расположение
Карп, тилапия	<i>Aristichthys nobilis</i> & <i>Tilapia nilotica</i>	6	Северо-Центральная, Центральная, Восточная провинции
Сибас	<i>Lates calcarifer</i>	2	Северо-Восточная провинция
Аквакультурные креветки	<i>Penaeus monodon</i>	50	Северо-Западная и Западная провинции
Всего		58	

В рамках проведенной инспекции 17.03.2016 инспекционная группа посетила ферму, занимающуюся выращиванием королевской креветки. На момент инспекции на ферме содержалось свыше 1млн штук креветок в возрасте 10 недель. Ферма состоит из 20 садков, размер 30х30метров. Система кормления ручная. Специализированный корм поставляется с о. Мальдивы. Посадочный материал креветок выращивается внутри страны на маточных фермах. Перед поставкой посадочного материала на ферму по выращиванию креветок молодняк исследуется на вирусные заболевания YHV, парвовирусную инфекцию и TSV.

В случае обнаружения креветок в процессе выращивания с клиническими признаками этих заболеваний отбираются пробы для лабораторного исследования. После подтверждения поставленного диагноза лечение не проводится. Всё поголовье уничтожается. Креветка достигает товарного веса в возрасте в 4-х месяцев, после чего ее отгружают на предприятие для переработки.

При отправлении креветки на перерабатывающее предприятие компетентный орган, отвечающий за контроль на фермах NAQDA, не выдает никаких сопроводительных документов о безопасности креветки, в том числе документов о подтверждении эпизоотического благополучия фермы-поставщика.

Сопроводительные документы на креветку (гарантийное письмо поставщика о безопасности креветки) выписывает само на себя предприятие аквакультуры, в котором указывает, что никаких химических веществ согласно национальным требованиям (Закон № 2 от 1996 г.) при выращивании креветки не использовалось: антибиотики (тетрациклин,

хлорамфеникол), малахитовый зеленый, консерванты. Вместе с тем, следует отметить, что NAQDA, данные исследования на ферме не проводит вообще.

Количество предприятий, занимающихся выращиванием аквакультуры (по видам водные организмы) на территории государства.

Тип(ы) водного организма	Научное название	Кол-во предприятий, май 2015 года	Расположение, провинции
Карп, тилапия	<i>Aristichthys nobilis & Tilapia nilotica</i>	780	Северо-Центральная Восточная Южная
Сибас	<i>Lates calcarifer</i>	12	Северо-Западная Восточная Южная
Аквакультурные креветки	<i>Penaeus monodon</i>	750	Северо-Западная
Всего		1542	

5.4.1. Контроль за выполнением ветеринарного законодательства на фермах и других объектах, где содержатся или временно содержатся животные, а также при их транспортировке.

Регламент по рыбным продуктам (экспорт) от 1998 года, составленный в соответствии с Законом о рыболовстве и водных ресурсах №2 от 1996 года, является главным нормативным документом, в котором изложены положения по контролю перерабатывающих предприятий, рыболовческих судов, рыбных портов и утвержденных испытательных лабораторий.

Регламент по аквакультуре (мониторинг остатков) от 2002 года, составленный в соответствии с вышеупомянутым Законом, устанавливает положения по контролю рыбных ферм.

Кроме того, в соответствии с Законом о рыболовстве и водных ресурсах №2 от 1996 года, созданы регламенты, по регулированию лицензирования и работы аквакультурных ферм.

- Регламент по управлению в области аквакультуры (контроль болезней) от 2000 года;

- Регламент по управлению в области аквакультуры от 1996 года.

Ответственность за контроль исполнения ветеринарного законодательства несет генеральный директор по рыболовству.

5.4.2. Требования и нормы при транспортировке рыбы: законодательство, допустимые показатели и критерии, требования к транспорту, контроль исполнения

Транспортировка морских гидробионтов осуществляется в соответствии с Регламентом по рыбным продуктам (экспорт) от 1998 года. Морские уловы после захода судна в порт перегружаются непосредственно в рефрижератор или в автомобиль с изотермическим кузовом, и транспортируются в холодных условиях или на льду. Рыба с аукциона или оптовых рынков для переработки и экспорта не используется.

Продукты аквакультуры, также транспортируются в соответствии с

требованиями Регламента по рыбным продуктам 1998 года.

Схема контроля производственно-сбытовой цепи морских уловов.

В рамках инспекции места выгрузки вблизи рыбного порта были обследованы 2 судна и.

В ходе инспекции установлено:

Рыбный промысел Шри-Ланки состоит из двух основных направлений: прибрежный и морской. В открытом море ведется лов исключительно на больших пелагических рыб. В основном на тунцовых, скумбриевых и марлиновых. Прибрежное рыболовство имеет более широкий диапазон: мелкие и большие пелагические, придонные плавниковые и непромысловые рыбы.

Право на вылов рыбы имеют зарегистрированные суда. Регистрацию судов и выдачу лицензий на вылов осуществляет Отдел по управлению рыболовством, который входит в состав DFAR.

Информация о новых судах добавляется в реестр при первой регистрации в Департаменте рыболовства и водных ресурсов. Информация о судах, в том числе, которые могут заниматься рыбным промыслом в открытом море в международных водах, на тунца и тунцовые виды представлена в таблице. Обычная длина промысловых судов Шри-Ланки составляет 10-15 метров.

Рыболовный флот (действующие лодки), ед.	2011	2012	2013	2014
Многодневные лодки (морские суда) -IMUL	3,872	4,080	4,111	4,447
Внутренние однодневные лодки - IDAY	1,120	890	802	876
Подвесной лодочный мотор FRP лодки - OFRP	22,890	23,160	23,13	23,982
Традиционные моторизированные лодки - MTRB	2,960	2,340	2,514	2,720
Традиционные немоторизированные лодки - NTRB	22,630	22,800	20,56	21,963
Общий морской рыбопромысловый флот	53,472	53,270	51,12	53,988
Прибрежный лов закидными неводами (Madel)	984	980	1,174	1,174
Внутренний рыбопромысловый флот	8,020	8,360	7,988	8,636

В стране имеется 27 гаваней. Выгрузка рыбы осуществляется в определенных местах, всего в стране определен 21 пункт выгрузки рыбы.

Закон о водных ресурсах № 2 1996 (FARA) с внесенными в закон актами (№ 4 от 2000г., № 4 от 2004г., № 22 от 2006г., № 35 от 2013г. и № 2 от 2015г.) является основным актом, который регулирует рыболовство в Шри-Ланке. Он содержит положения, необходимые для борьбы с незаконным промыслом в водах Шри-Ланки, а также в открытом море или водах, находящихся под национальной юрисдикцией других прибрежных государств. Закон содержит положения, касающиеся функций, прав и обязанностей уполномоченных должностных лиц и санкций, которые будут применяться к нарушениям.

В соответствии с законом DFAR является компетентным органом, ответственным за его исполнение. Для контроля судов разработан Национальный план инспекций, который размещен на сайте <http://fisheriesdept.gov.lk/v3/wp-content/uploads/2016/02/NOPA-IUU-2015v2.pdf> (National Inspection Plan 2016 - NIP).

DFAR отвечает за координацию и осуществление NIP. Отдел управления рыбным хозяйством DFAR является ведущим подразделением, отвечающим за координацию и реализацию плана на национальном уровне. Ему помогают два других отдела DFAR - Отдел мониторинга, контроля и наблюдения и Отдел контроля качества рыбной продукции.

В каждом пункте выгрузки имеется представители регионального офиса Департамента рыболовства. Всего в Шри-Ланке имеется 15 региональных офисов по рыболовству, размещенных в Путталама, Негомбо, Коломбо, Калутара, Галле, Матара и Тангалле, Тринкомали и Баттикалоа. Инспектора региональных офисов присутствуют в порту круглосуточно, осуществляют контроль в отношении видов выловленной рыбы и иногда проверяют качество рыбы.

Кроме того, представители DFAR Отдела по контролю качества рыбной продукции осуществляют произвольную проверку судов (200 судов, которые производят вылов рыбы на экспорт) и гаваней на санитарное состояние, производят отбор образцов льда и воды для тестирования (1 раз в год) и органолептическое исследование рыбы при выгрузке. Результаты исследований не предоставлены. Также производится гигиеническая проверка судов (визуально). Все проверки проводятся в момент выгрузки.

Кроме DFAR контроль в отношении ланкийских рыболовных судов на уровне провинций и районов осуществляют Цейлонская корпорация по управлению рыболовецкими гаванями (CFHC), Шри-Ланкийский военно-морской флот (SLN) и Департамент береговой охраны (DCG).

Проверки проводятся в соответствии с Руководством по проведению инспекций разработанном DFAR. Обследование включает в себя проверку:

- документации: свидетельство о регистрации лодки, лицензия на эксплуатацию, журнал регистрации и лицензия капитана
- улова рыбы: оценка, сравнение с записями в журнале событий, наличие запрещенных видов и т.д.
- рыболовных снастей и принадлежностей к ним
- системы мониторинга судна (VMS) - блок приемопередатчика на борту для обнаружения фальсификации.

При перемещении судна на/с промысел заполняется лист убытия или лист прибытия. Переработка рыбы на судах производится на палубе и представляет собой, как правило, обезглавливание крупных видов рыбы и их потрошение. Для процессов переработки используется морская вода, отходы выбрасываются за борт. Команда судна не знает, куда будет отправлена рыбы (для переработки на экспорт или на внутренний рынок).

По прибытии судна и заполнения необходимой документации рыба, предназначенная на экспорт, выгружается в рефрижераторы или изотермические машины и отправляется на предприятие. На предприятие для

переработки рыба поставляется как непосредственно владельцем судна, так и посредником, скупающим рыбу на судах и имеющим заказ рыбы от предприятия для переработки на экспорт. На предприятие рыба поступает с Информацией от капитана, где указано место вылова, количество и вид рыбы.

Право осуществлять переработку рыбы на экспорт имеют только предприятия имеющие лицензию на деятельность, выданную Генеральным директором DFAR. Кроме того, продукция предприятия должна быть сертифицирована.

Компетентный орган ведет реестр всех лицензированных предприятий и несет ответственность за мониторинг и инспекцию этих предприятий. В случае выявления несоответствия предприятия требованиям компетентный орган имеет право отозвать разрешение. Компетентный орган должен гарантировать, что утвержденное, имеющее лицензию предприятие предпринимает все меры на всех стадиях производства рыбных продуктов, необходимые для выполнения условий и требований, указанных в законодательстве, и в этих целях предприятие проводят свои собственные периодические проверки.

В отношении внутренних проверок предприятие должно использовать GMP, которые утверждены компетентным органом; сотрудники, осуществляющие внутренние проверки, должны получить соответствующее обучение; должна вестись письменная учетная регистрационная документация по выполнению собственных проверок и по системе верификации собственных проверок, которая должна быть доступна для инспектора компетентного органа, осуществляющего инспекцию данного предприятия.

Эксперты стран-импортеров вместе с компетентным органом имеют право производить проверки предприятий, чтобы убедиться и подтвердить выполнение требований закона и требований, указанных в соглашениях компетентного органа Шри-Ланки и стран-импортеров.

Компетентный орган при осуществлении своих полномочий по мониторингу и инспекциям может обратиться за помощью к любому государственному органу или аккредитованному инспекционному органу. Также он имеет право делегировать полномочия таким органам в плане выполнения функций по мониторингу и инспекциям в случае необходимости. Тем не менее, компетентный орган, может осуществлять сам делегированные полномочия и может отозвать разрешение на осуществление делегированных полномочий. В случае делегирования полномочий компетентный орган несет всю ответственность за выполнение всех действий в рамках его компетенции. Кроме получения лицензии, компетентный орган выдает предприятию сертификаты на выпуск продукции.

5.5. Дератизация, дезинфекция, дезинсекция: список разрешенных препаратов, контроль за их производством и применением.

Дезинфектанты, используемые в рыбоперерабатывающей

промышленности, утверждаются Департаментом рыбного хозяйства и водных ресурсов на основании технических сертификатов на химические препараты и результатов лабораторных испытаний.

5.6. Предусмотренные в стране мероприятия по утилизации и уничтожению биоотходов: законодательство, количество утилизационных заводов, данные о захоронениях животных с указанием мест на карте.

Нормативные требования по утилизации биоотходов и список предприятий по утилизации не представлен.

При проведении инспекции установлено, что рыбные отходы на предприятиях по переработке делятся на две категории: съедобные и несъедобные. Съедобные отходы перерабатывают в рыбные субпродукты, несъедобные отправляют на предприятия по переработке в корма для животных. При этом переработкой рыбных отходов занимаются частные и государственные организации и частные лица.

5.7. Контроль за использованием кормов и кормовых добавок для рыб

Департамент по животноводству и здоровью животных несет ответственность за контроль ввоза кормов и мониторинг деятельности, связанной с кормами.

NAQDA принимает участие в мониторинге деятельности креветочных ферм и питомников, а также в контроле за качеством кормов. Инспекторы NAQDA осуществляют контроль хранения кормов, физического качества кормов, сроков годности кормов и практики контроля кормов. Помимо этого, Подразделение контроля качества рыбной продукции DFAR осуществляет мониторинг креветочных ферм, питомников, производящих молодь, и кормов на основании своих полномочий и в рамках связанной с аспектами продовольственной безопасности программы ежегодного мониторинга остатков химических веществ в аквакультуре.

5.8. Контроль за использованием ветеринарных препаратов и вакцин для рыб

В соответствии с Законом о контроле болезней животных, Орган подотчетный Департаменту животноводства и здоровья животных по регистрации ветеринарных препаратов для животноводства и Департамент здравоохранения являются ответственными за обращение ветеринарных препаратов и их контроль в стране.

Список разрешенных и запрещенных для использования в аквакультуре препаратов, опубликован в соответствии с Законом о рыболовстве и водных ресурсах №2 от 1996, в Регламенте по аквакультуре

(мониторинг остатков) 2002 года. Этот список идентичен опубликованному в Законе о контроле болезней животных.

Группа А – неразрешенные вещества.

1. Хлорамфеникол
2. Нитрофураны (включая фуразолидон)
3. Малахитовый зелёный

Группа В – ветеринарные препараты

1. Антибактериальные вещества, включая сульфонамиды и квинолоны.
(эти вещества разрешены при условии соблюдения максимальных разрешенных уровней)

5.9. Регистрация и использование фармацевтических продуктов ветеринарного назначения, в т.ч. вакцин.

В соответствии с положениями Закона о кормах для животных все производители кормов должны быть зарегистрированы и получить лицензию, которую выдаёт Регистратор кормов для животных Департамента животноводства и здоровья животных.

5.10. Регистрация и использование кормов и кормовых добавок.

В соответствии с положениями Закона о Кормах для животных все производители кормов должны зарегистрировать корма и получить лицензию, выдаваемую Регистратором кормов для животных (Registrar Animal feeds).

Перечень зарегистрированных кормов размещен на сайте Департамента здоровья животных:

http://www.daph.gov.lk/web/images/pdf/vra/registered_animal_feed.pdf

6. Сведения о развитии и оснащенности лабораторной сети Шри-Ланки, участвующей в оценке безопасности производимой инспектируемым предприятием продукции и используемого им сырья.

6.1. Организация лабораторного контроля в Шри-Ланки за безопасностью продукции животного происхождения.

Лабораторные исследования в Республике Шри-Ланка осуществляются в одной частной и четырёх государственных (действующие при университетах) лабораториях. В соответствии с регламентом по рыбным продуктам (экспорт) 1998 (поправка 2002), DFAR в качестве компетентного органа утверждает и контролирует лаборатории государственного и частного сектора, предоставляющие услуги в сфере рыбного экспорта.

Список лабораторий Шри-Ланки, одобренных DFAR для проведения исследований по аквакультуре и продукции морского промысла

Название лаборатории	Адрес лаборатории	Веб-сайт лаборатории
Индустриальный технологический институт (государственная)	363, Baudhaloka Mawatha, Colombo 07 Sri Lanka	http://www.iti.lk
Национальное управление по научным исследованиям и развитию водных ресурсов (государственная)	Crow Island Mattakkuliya Colombo 15 Sri Lanka	http://www.nara.ac.lk
Институт по стандартам Шри-Ланка (государственная)	No.:17, Victoria Place Elvitigala Mawatha Colombo 08 Sri Lanka	http://www.slsi.lk
Лаборатория по мониторингу остатков вредных и запрещенных веществ (государственная)	Faculty of Veterinary Pathobiology, University of Peradeniya, Peradeniya Sri Lanka	http://www.pdn.ac.lk/vet/
Лаборатория SGS Ланка (частная)	140. Vauxhall Street Colombo 02 Sri Lanka	http://www.sgs.com

В ходе инспекции Государственной лаборатории, участвующей в проведении государственного мониторинга, установлено следующее.

Наличие аттестата аккредитации. Кем, когда и на какой срок выдан. Лаборатория аккредитована с 2002 года по 2007 год Шведским советом по аккредитации и оценки соответствия (Assessment «SWEDAC») на соответствие требований ISO/IEC 17025. С 2007 по настоящее время лаборатория имеет сертификат органа по аккредитации Шри-Ланки (Sri Lanka Accreditation Board «SLAB») по ISO/IEC 17025. Последний сертификат соответствия требованиям ISO/IEC 17025 выдан лаборатории в августе 2015 года со сроком действия 3 года (до 2018 года). Ежегодно проводятся аудиты со стороны компетентных органов. Лаборатория одобрена компетентным органом страны и внесена в список лабораторий имеющих право проведения государственного мониторинга по остаткам запрещённых и вредных веществ в аквакультуре.

1. Область аккредитации: токсичные элементы и микробиологические показатели в рыбе, нерыбных объектах, воде.

2. Область и количество исследований, проведенных за предыдущий год:

- a. Химических: 2500
- b. Микробиологических: 1800

3. Количество сотрудников: 66, в т.ч. количество лиц с высшим профессиональным образованием: 14

количество технических работников: 40

количество вспомогательного персонала: 12

В ходе проверки лаборатории выявлены следующие несоответствия.

1. Санитарное состояние лабораторных помещений неудовлетворительное, имеется наличие ржавых участков вытяжной вентиляции непосредственно над местами, где проводятся исследования. Отмечено сильное нагромождение оборудования и скученность рабочих мест. Уборка помещений проводится не регулярно, о чём свидетельствует наличие пыли и загромождённых участков помещения оборудованием, не участвующем в проведении исследований.

2. В ходе поверки установлено, что данная лаборатория проводит исследования по национальному плану мониторинга остатков запрещённых и вредных веществ в аквакультуре (определение токсичных элементов, пестицидов, ПХБ, микробиологические показатели). Но аккредитация на проведение остаточного количества пестицидов и ПХБ отсутствует.

3. Также были установлены несоответствия ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 (ISO/IEC 17025:2005) по следующим параметрам:

3.1. Не выполнены требования п. 5.3.4. - отсутствуют необходимые ограничения для входа в зоны работы с ПБА II - IV групп патогенности. Микробиологический отдел не выделен отдельной зоной. Наблюдается свободное перемещение офисных работников лаборатории в помещениях, где проводятся исследования.

п.5.6. - журнал ежедневной проверки весов в подразделениях ведется неправильно, без учета погрешностей, имеется большое количество исправлений.

п.4.7.1. - при поступлении образцов в лабораторию не соблюдается конфиденциальность (испытателю известна информация о заказчике, не проводится шифрование образцов).

п. 5.3. - не проводится контроль микроклимата в лабораторных помещениях. Контроль температуры в холодильных камерах, используемых в микробиологических исследованиях, проводится формально.

Кроме того отсутствует:

- идентификация оборудования (п. 5.5.4)
- поверка испытательного оборудования (п.5.6)
- программа санитарно-профилактических работ: по обработке оборудования, принадлежностей и поверхностей в лаборатории (п.5.3.5)
- программа мониторинга окружающей среды (п. 5.3, ЕА – 04/10 3.2.1)
- документальное подтверждение на заключение субподряда о проведении исследований на остаточное количество антибиотиков сторонними организациями (п. 4.5.).

Вывод: все вышеуказанные нарушения вызывают сомнения в достоверности результатов проводимых исследований данной лаборатории.

6.2. Система аккредитации лабораторий в Шри-Ланке

Все утверждённые лаборатории аккредитованы на соответствие ISO/IEC 17025 органом по аккредитации и оценки соответствия (Assessment «SWEDAC») и органом по аккредитации Шри-Ланки (Sri Lanka Accreditation Board «SLAB»).

6.3. Национальный план мониторинга продукции, подлежащей ветеринарному надзору.

В соответствии с директивой ЕС 96/23 составляется план отбора проб аквакультуры для проведения мониторинга (из расчёта 1 проба от 100 т). На территории Шри-Ланки ежегодно вырабатывается свыше 5000 тонн аквакультуры. Так, например: в 2014 году было выработано 5150 тонн продукции, от которой в 2015 году было отобрано 52 пробы аквакультуры. При составлении плана оценка рисков не проводится.

Согласно составленного плана мониторинга ежегодно проводятся следующие исследования: токсичные элементы (ртуть, свинец, кадмий), хлорорганические пестициды, ПХБ, антибиотики (тетрацилин, окситетрацилин), сульфаниламиды, нитрофураны, хинолоны, хлорамфеникол, аминогликозиды, β -лактамы, микотоксины (афлатоксины), малахитовый зелёный.

Все проверочные исследования по остаткам лекарственных препаратов проводятся в лабораториях Индии, в то время как предварительные исследования по тем же параметрам проводятся лабораторией по анализам остатков в Университете Перадении.

Инспекционной группе были предоставлены планы мониторинга аквакультуры и результаты их исследований за 2013, 2014, 2015 г.г. Положительных случаев не выявлено.

Контроль биологических ресурсов (морской рыбы) проводится согласно государственной программе, которая включает исследования воды и льда. Морская рыба исследуется на гистамин, свинец, кадмий, ртуть и микробиологические показатели. Вода и лёд исследуются на микробиологические показатели. Были предоставлены результаты их исследований за 2013, 2014, 2015 г.г. Положительных случаев не обнаружено.

Полное отсутствие выявлений по государственному контролю и мониторингу ставит под сомнение достоверность получаемых лабораториями результатов микробиологических и химико-токсикологических исследований.

7. Организация ветеринарного контроля за подконтрольными ветеринарному надзору товарами при их перемещении по территории Шри-Ланки, а также при импорте и экспорте.

7.1. Законодательная база

Полномочия по проведению инспекций в области транспортировки гидробионтов, в соответствии с Законом о рыболовстве и водных ресурсах № 2 от 1996 г., осуществляют инспектора по рыболовству, прикрепленные к рыболовецким округам.

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

В соответствии с положениями Закона о рыболовстве и водных ресурсах № 2 от 1996 г.

контроль транспортировки на местном уровне осуществляют инспекторы по рыболовству

Департамента рыболовства и водных ресурсов, а ответственные сотрудники

Подразделения контроля качества рыбной продукции на уровне перерабатывающего предприятия проводят выборочные проверки условий транспортировки по прибытии транспортных средств.

Экспорт контролируется Отделом контроля качества рыбной продукции DFAR. В международном воздушном порту экспортируемые грузы контролирует также Департамент по рыболовству и водным ресурсам.

Сырье/продукция, ввозимые в Шри-Ланку, проверяются в основных портах Министерством здравоохранения.

7.3. Осуществление сертификации подконтрольных ветеринарному надзору товаров.

Санитарная сертификация экспортируемой рыбной продукции проводится Отделом контроля качества рыбной продукции DFAR.

Компетентный орган установил следующие критерии выдачи санитарных сертификатов.

1. Заявка по установленной форме на получение сертификата здоровья направляется на имя генерального директора и должна быть заполнена надлежащим образом.

2. Перерабатывающее предприятие должно быть включено в действующий список утвержденных ЕС предприятий.

3. Необходимо наличие действующей лицензии на проведение деятельности, сертификата о регистрации и сертификата-разрешения в отношении предприятия.

4. Тип рыбной продукции должен соответствовать сфере деятельности предприятия, на которую получено разрешение.

5. В отношении предприятия не должно быть никаких значительных нарушений, которые могут оказать воздействие на безопасность рыбной продукции.

6. На деятельность предприятия не должны быть наложены временные запреты на деятельность со стороны компетентного органа или органов стран-импортеров.

Ответственность за выдачу сертификатов здоровья лежит на генеральном директоре, зам. директора (отдела контроля качества), и инспекторе по контролю качества (продукты рыболовства).

Процедура выдачи сертификата.

1. По получении заявки на имя генерального директора, ассистент по менеджменту (1) проверяет заявку на получение сертификата здоровья на соответствие установленным критериям и присваивает регистрационный номер, передает машинистке/персоналу по подготовке документов.

2. Машинистка/персонал по подготовке документов осуществляет оформление и подготовку сертификата здоровья, ставит номенклатурные обозначения и передает обратно ассистенту по менеджменту.

3. Ассистент по менеджменту (2) проверяет сертификат на правильность заполнения, ставит официальную печать.

4. Ассистент по менеджменту (2) представляет данный сертификат директору подразделения (контроль качества) инспектору по контролю качества для подписания в отдельном файле для каждой компании - заявителя.

5. Ассистент по менеджменту (1) регистрирует данный сертификат в реестре и выдает подписанный оригинал сертификата заявителю и помещает копию сертификата в соответствующую папку.

6. Если отправка аннулирована, заявитель должен вернуть неиспользованный сертификат здоровья с указанием оснований по неиспользованию для аннулирования.

7. При выявлении любых ошибок в выданном сертификате, который уже направлен или направляется в импортирующую страну, происходит его аннулирование и по письменному запросу заявителя с указанием проблемы выдается дубликат сертификата с новой датой выдачи, включающий всю другую предыдущую информацию. Вверху данного нового сертификата указывается номер и дата выданного ранее сертификата и указывается, что данный сертификат аннулирует и заменяет указанный оригинальный сертификат, с указанными выше конкретными сведениями.

В соответствии, с Законом о пищевых продуктах, за импорт пищевых продуктов в страну отвечает Министерство здравоохранения.

Если сырая рыба/рыбное сырье импортируются в целях реэкспорта, Министерство здравоохранения проводит проверки в пограничной инспекции сообщений на соответствие требованиям. Кроме этого, Департамент рыболовства проводит проверку импорта в аэропортах на наличие всех документов, и состав по видам, а также выборочно проводит проверку качества. Каждая партия, ввозимая для реэкспорта, должна сопровождаться сертификатом здоровья/ветеринарным сертификатом, выданным соответствующим органом страны происхождения рыбного сырья.

В ходе инспекции установлено, что сертификаты на экспортируемую продукцию выдаются в офисах Департамента по рыболовству, без досмотра грузов.

8. Инспекция предприятий Шри-Ланки

В ходе инспекции специалистами Россельхознадзора было проверено 6 предприятий по переработке промысловой рыбы и аквакультурной креветки:

- Предприятие - производство рыбы свежей, охлажденной;
- Предприятие - рыба свежая, охлажденная, мороженая, филе рыбное, моллюски, рыбные субпродукты;
- Предприятие - рыба свежая, охлажденная и мороженая, кроме аквакультуры; филе рыбное (включая мясо рыбы, фарш) свежее охлажденное или мороженое, ракообразные, в панцире или без панциря, живые, свежие, охлажденные, мороженые, варено-мороженые, сушеные, соленые или в рассоле, мука и гранулы из ракообразных пищевые; субпродукты рыбные охлажденные, мороженые; рыбные консервы;
- Предприятие - рыба свежая, охлажденная (кроме аквакультуры), филе рыбное свежее, охлажденное, мороженое (тунец, рыба-меч, марлин, рифовая рыба), ракообразные (креветки);
- Предприятие - рыба свежая, охлажденная, мороженая (кроме аквакультуры), филе рыбное, свежее, охлажденное, мороженое;
- Предприятие - рыба свежая и охлажденная (кроме аквакультуры), филе рыбное (включая мясо рыбы, фарш) свежее охлажденное или мороженое.

Из числа предприятий, представленных к проведению инспекции, 3 предприятия включены в Реестр организаций и лиц, осуществляющих производство, переработку и (или) хранение подконтрольных товаров, ввозимых на таможенную территорию Евразийского экономического союза (Реестр предприятий третьих стран).

На момент инспекции в отношении 1 предприятия действовал режим усиленного лабораторного контроля (указание ФС-АР-8/1665-7 от 18.03.2016, превышение КМАФАНМ в рыбе охлажденной).

9. Список основных несоответствий ветеринарно-санитарным требованиям и нормам Евразийского экономического союза и Российской Федерации, выявленных в ходе инспекции рыбоперерабатывающих предприятий Демократической Социалистической Республики Шри-Ланка

1. Работа с нормативными актами ЕАЭС и Российской Федерации со стороны компетентного органа Шри-Ланки (DFAR) и предприятий проводится недостаточно эффективно. DFAR и специалистам проинспектированных предприятий, ответственным за обеспечение безопасности и качества выпускаемой продукции, необходимо интенсифицировать работу с нормативными актами ЕАЭС и Российской Федерации:

а. DFAR необходимо довести до предприятий ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС и Российской Федерации на официальном языке страны в полном объеме.

б. Специалисты DFAR, отвечающие за проведение контроля безопасности рыбной продукции, а также специалисты предприятий имеют недостаточные знания ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации. DFAR необходимо провести обучение своих специалистов ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации.

в. Проверки предприятий на соответствие их ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации со стороны специалистов DFAR не проводились. DFAR необходимо провести проверки рыбоперерабатывающих предприятий Шри-Ланки, включенных в Реестр предприятий третьих стран, на соответствие требованиям ЕАЭС и Российской Федерации. Учитывая изложенное, в настоящее время гарантии соответствия предприятий Шри-Ланки ветеринарно-санитарным требованиям ЕАЭС и Российской Федерации, не могут быть признаны достоверными и обоснованными.

2. В ходе инспекции рыбоперерабатывающих предприятий установлено несоответствие видов деятельности предприятий, включенных или предлагаемых для включения в Реестр предприятий третьих стран, фактически осуществляемым предприятиями видам деятельности.

3. Отсутствуют четкие критерии оценки предприятий, на основании которых рыбоперерабатывающие предприятия Шри-Ланки рекомендуются DFAR для включения в Реестр предприятий третьих стран. Например, на предприятии, которое было рекомендовано DFAR для включения в Реестр предприятий третьих стран, в ходе неоднократных проверок специалистами DFAR выявлялись нарушения, которые предприятие не устраняло. В ходе настоящей инспекции специалистами Россельхознадзора совместно с DFAR также установлено, что на предприятии отсутствуют условия для обеспечения выпуска безопасной продукции.

4. DFAR и соответствующим службам предприятий необходимо усилить контроль за ветеринарно-санитарным состоянием производственных

помещений и организацией производственных процессов (подробно указано в нарушениях по предприятиям).

5. Выдача сертификата на экспортируемую рыбопродукцию, в том числе на выращенную в аквакультуре креветку, осуществляется представителями отдела контроля качества рыбопродукции DFAR. Вместе с тем, контроль за выращиванием на фермах креветки осуществляется Национальным Управлением по развитию аквакультуры Министерства рыбного хозяйства и водных ресурсов (NAQDA). В ходе инспекции установлено, что при отправлении креветки на перерабатывающее предприятие NAQDA не выдает никаких сопроводительных документов, свидетельствующих о безопасности креветки, в том числе документов о подтверждении эпизоотического благополучия фермы-поставщика.

Сопроводительные документы на креветку (гарантийное письмо поставщика о безопасности креветки) предприятие-переработчик выписывает само на себя, в котором указывает, что химические вещества согласно национальным требованиям (закон № 2 от 1996 г – антибиотики (тетрациклин, хлорамфеникол), малахитовый зеленый, консерванты) при выращивании креветки не использовались. При этом следует отметить, что со стороны NAQDA, исследования на указанные показатели безопасности и качества на фермах не проводятся.

6. Система прослеживаемости не на всех проинспектированных предприятиях работает достаточно прозрачно и эффективно:

А. При выгрузке с судна рыба транспортируется в транспортное средство, оснащенное холодильной установкой, которое перевозит рыбосырье на перерабатывающие предприятия. При этом в одном транспортном средстве одновременно может находиться улов с нескольких судов, а на маркировке рыбосырья не указано судно, которое осуществило вылов рыбы.

В. На всех проинспектированных рыбоперерабатывающих предприятиях (за исключением 1 предприятия) на этапе приемки рыбы каждой рыбе присваивается порядковый номер. Нумерация ведется до 1000 и начинается сначала, при этом дата поступления рыбы на предприятие и регистрационный номер судна/лодки на маркировке рыбы не указывается. Это может затруднить идентификацию и прослеживаемость продукции на предприятиях.

С. На большинстве проинспектированных предприятий недостаточно проработана и/или неэффективно осуществляется система маркировки сырья и готовой продукции, что затрудняет идентификацию и прослеживаемость производимой продукции (отсутствует наименование производимого продукта (сырья), даты производства и срока хранения, для продукции лова не указывается место вылова). Также выявлены факты нахождения на производстве обезличенного сырья и готовой продукции.

7. На всех проинспектированных предприятиях ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, поступающей на переработку, проводится не в полном объеме (проводится только визуальный осмотр). Исследования рыбы на паразитологическую безопасность не проводятся.

8. Сертификация продукции, предназначенной для экспорта в Российскую Федерацию, проводится без досмотра отгружаемой партии представителями DFAR. Данное обстоятельство создает условия для нарушений со стороны предприятий при отправке грузов на экспорт, в том числе в Российскую Федерацию, и создает возможности для злоупотребления со стороны недобросовестных производителей. Так, предприятие будучи неаттестованным компетентным органом на экспорт в ЕАЭС, осуществило 3 поставки своей продукции в ЕАЭС через ланкийские рыбоперерабатывающие предприятия, включённые в Реестр предприятий третьих стран.

9. В ходе анализа программы государственного мониторинга установлено, что исследования в продукции аквакультуры на остаточное содержание антибиотиков проводятся не в полном объеме. Так, аквакультурная продукция не проверяется на содержание хлортетрациклина и доксициклина. Также установлено, что предельно допустимый уровень содержания остаточного количества исследуемого окситетрациклина не соответствует требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации: МДУ составляет 100 мкг/кг, что не соответствует требованиям ЕАЭС (10 мкг/кг).

При этом программой государственного пищевого мониторинга, так же, как и программой производственного лабораторного контроля предприятий не предусмотрено проведение исследований на следующие показатели:

- а. Рыба - N-нитрозамины, радионуклиды, тяжелые металлы (мышьяк), листерия, пестициды, ПХБ и диоксины;
- б. Моллюски (каракатица, осьминог, кальмар) - мышьяк;
- с. Креветки - тяжелые металлы (мышьяк), паразитарная чистота.

10. . Расследование по фактам выявления Россельхознадзором запрещенных и вредных веществ в рыбопродукции как со стороны DFAR, так и со стороны предприятия проводится формально: истинные причины контаминации не устанавливаются, принимаемые меры не обеспечивают выпуск в реализацию безопасной продукции.

11. Система менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях, основанная на принципах HACCP, не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и функционирующей в полном объеме, ввиду характера выявленных в ходе инспекции нарушений (подробно указано в нарушениях по предприятиям).

10. Список нарушений ветеринарно-санитарных требований и норм Евразийского экономического союза и Российской Федерации, выявленных в ходе инспекции рыбоперерабатывающих предприятий Демократической Социалистической Республики Шри-Ланка

1. Предприятие

(производство рыбы свежей, охлажденной (кроме аквакультуры))

На момент проведения инспекции на предприятии производственный процесс не осуществлялся. Был организован демонстрационный показ разделки рыбы, поэтому в полном объеме оценить соответствие предприятия нормам и требованиям ЕАЭС и Российской Федерации не представлялось возможным.

1. На момент проведения инспекции ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС компетентным органом были доведены до предприятия не в полном объеме. На момент инспекции отсутствовали Решение КТС от 18.06.2010 № 317; Решение КТС от 28.05.2010 № 299 и ТР ТС 005/2011. Кроме того, обучение требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации сотрудников предприятия не проводилось (САС/GL 26-1997, раздел 4, п. 7; Aquatic Animal Health Code (2009) гл 5.1., ст. 5.1.1.).

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, поступающей на переработку, проводится не в полном объеме (проводится только визуальный осмотр). Не проводятся исследования рыбы на паразитологическую безопасность (Приказ Минсельхоза России от 13.10.2008 г. N 462 «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы морских рыб и икры», Решения КТС от 18.06.2010 N 317 Глава 29, Решение КТС № 299, Приложение 2).

3. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах HACCP, не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии в соответствии с характером выявленных в ходе инспекции нарушений на предприятии (САС/RCP 52-2003, раздел 5):

3.1. На момент проведения инспекции не были установлены процедуры проверки полноты отражения в плане HACCP всех рисков, выявленных при его разработке;

3.2. На момент проведения инспекции не были включены в план HACCP процедуры проверки возможности значений критических пределов адекватно соответствовать контролю и управлению выявленными рисками;

3.3. На момент проведения инспекции не были установлены процедуры проверки правильности функционирования системы HACCP;

3.4. На момент проведения инспекции не были установлены процедуры, позволяющие пересматривать план и систему HACCP в установленные сроки либо при внесении изменений в технологические операции, выпускаемую продукцию или в операции по упаковке продукции.

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

4.1. Раздевалка для персонала не оборудована по типу санпропускника: отсутствует разделение на «чистую» и «грязную» зону. Выдача чистой одежды и раздевалка находятся в разных зданиях. В месте выдачи одежды отмечено совместное хранение рабочей и домашней одежды (СанПиН 2.3.4.050-96, раздел 5, п. 5.11.3.; п. 5.11.4.).

4.2. Установлена возможность беспрепятственного входа/выхода на/с предприятие, минуя санпропускник. Так, возможен вход с улицы в зону хранения упаковочного материала, которая имеет прямое сообщение с зоной приемки сырья и цехом разделки (СанПиН 2.3.4.050-96, раздел 3.3, САС/РСР 52-2003, раздел 3, п. 3.4.)

4.3. На момент проведения инспекции установлено, что в производственных помещениях не предусмотрены смывные краны (СанПиН 2.3.4.050-96, п. 3.3.27).

4.4. На момент проведения инспекции установлено, что в цехе разделки рыбы отсутствует подача воды, необходимой для промывания рыбы (СанПиН 2.3.4.050-96, раздел 3, п. 3.10.13., САС/РСР 52-2003, раздел 3, п.3.1.2).

4.5. На момент проведения инспекции установлено, что для дезинфекции рук и ножей в цехах разделки рыбы предусмотрены емкости с водой и с дезинфицирующим средством, при этом на емкостях отсутствует маркировка (СанПиН 2.3.4.050-96, раздел 3.7.19).

4.6. На момент проведения инспекции установлено, что хранение дезинфицирующих средств для ежедневной обработки полов производится в не закрываемом шкафчике (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 3.2.9).

4.7. На момент проведения инспекции отмечено хранение упаковочного материала (боксы под готовую продукцию) совместно с дезинфицирующими средствами для обработки полов и уборочным инвентарем. В этом же помещении установлен кулер для питья (СанПиН 2.3.4.050-96 п. 5.3.5, САС/РСР 52-2003, раздел 4).

4.8. Не проводится микробиологический контроль (дрожжи, плесени) в холодильных камерах (Санитарные правила для холодильников N 4695-88 от 29.09.1988, раздел 6, п. 6.7).

2. Предприятие

(ракообразные мороженые, моллюски мороженые, креветки (промысел, аквакультура)

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС компетентным органом доведены до предприятия не в полном объёме. Отсутствуют Решение КТС от 18.06.2010 № 317; Решение КТС от 28.05.2010 № 299 и ТР ТС 005/2011. Кроме того обучение требованиям и нормы ЕАЭС и Российской

Федерации сотрудников предприятия не проводилось (CAC/GL 26-1997, раздел 4, п. 7; Aquatic Animal Health Code (2009) гл 5.1., ст. 5.1.1)

2. Проверка предприятия на соответствие требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации компетентным органом Шри-Ланки не проводилась (CAC/GL 26-1997, раздел 4, п. 7, CAC/GL 26-1997, раздел 7, п. 46.)

3. Данное предприятие помимо морских гидробионтов перерабатывает выращенную в аквакультуре креветку. На момент проведения инспекции осуществлялся процесс переработки выращенной в аквакультуре креветки.

В ходе инспекции установлено, что при отправлении креветки на перерабатывающее предприятие компетентный орган, отвечающий за контроль на фермах (NAQDA), не выдает никаких сопроводительных документов о безопасности креветки, в том числе документов о подтверждении эпизоотического благополучия фермы-поставщика; кроме того, NAQDA не проводит исследования на ферме для выявления в гидробионтов остатков лекарственных средств и других химических элементов.

Сопроводительные документы на креветку (гарантийное письмо поставщика о безопасности креветки) предприятие-переработчик выписывает само на себя, в котором указывает, что никаких химических веществ согласно национальным требованиям (Закон № 2 от 1996 г.) при выращивании креветки не использовалось: антибиотики (тетрацилин, хлорамфеникол), малахитовый зеленый, консерванты. (СанПиН 2.3.4.050-96 Гл. 5.1, п.5.1.2.5.1)

4. Пробы сырья и продукции на предприятии в рамках госмониторинга в 2015-2016 гг. не отбирались. Со слов компетентного органа в настоящее время предприятие выпускает продукцию только на внутренний рынок, в связи с чем не участвует в госмониторинге.

5. Предприятие в рамках программы производственного контроля проводит исследования на содержание остатков запрещенных и вредных веществ 1 раз в год. При этом согласно программе производственного контроля такие исследования должны проводиться 1 раз в 3 месяца для каждого вида продукции. Учитывая, что предприятие осуществляет переработку как промысловой рыбы и гидробионтов, так и аквакультурной креветки (около 200 ферм-поставщиков), проводимое предприятием количество исследований не может считаться репрезентативным (Решение КТС № 299, Гл. 2, Приложение 2 к Разделу 1).

6. В рамках программы производственного контроля предприятия не в полном объеме проводятся лабораторные исследования сырья и готовой продукции по показателям безопасности, предусмотренным требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации (Решение КТС № 299, Гл.2, раздел 1, п.3; таблица 4).

6.1. Не проводятся исследования креветки и моллюсков на токсичные элементы и паразитарную чистоту.

6.2. Не проводятся исследования рыбы на показатели: листерия, нитрозамины, пестициды, токсичные элементы, ПХБ, диоксины и радионуклиды (цезий, стронций).

7. Внедренная на предприятии система прослеживаемости продукции не может быть признана в должной мере прозрачной и эффективной:

7.1. Камера временного хранения сырья заполнена обезличенной пересыпанной льдом рыбопродукцией, в том числе креветками, в ящиках без маркировочных этикеток (САС/РСР 52-2003, раздел 3, п. 3.7., МС ИСО 9000 (ГОСТ Р 50-601-36-93).

7.2. В двух камерах хранения готовой продукции выявлено большое количество (примерно 70 %) замороженной немаркированной продукции без указания вида продукции, партии, даты производства, сроков хранения и т.д. (САС/РСР 52-2003, раздел 3, п. 3.7., СанПиН 2.3.4.050-96 раздел 5.4). Некоторая часть продукция хранится навалом, отсутствуют технологические проходы, отмечена продукция с нарушением целостности упаковки.

Для установления надлежащей практики прослеживания производства готовой продукции необходимо осуществлять маркировку продукции на каждом этапе ее производства.

8. Система менеджмента качества, основанная на принципах НАССР, разработана формально и не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии в соответствии с характером выявленных в ходе инспекции нарушений на предприятии (САС/РСР 52-2003, раздел 5):

8.1. Отсутствует перечень всех потенциальных рисков;

8.2. Отсутствуют установленные пределы для ККТ №1.

8.3. Не в полном объеме разработаны корректирующие действия для каждой ККТ,

8.4. Отсутствуют процедуры для документирования корректирующих действий,

8.5. Отсутствуют процедуры мониторинга для проверки правильности выполнения предупреждающих действий, необходимых для осуществления контроля в каждой ККТ, в соответствии с установленными критическими пределами,

8.6. Отсутствует процедура проверки правильности функционирования системы НАССР,

8.7. Отсутствует процедура, позволяющая пересматривать план и систему НАССР в установленные сроки либо при внесении изменений в технологические операции, выпускаемую продукцию или в операции по упаковке продукции.

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

9.1. Раздевалка для персонала не оборудована по типу санпропускника: отсутствует разделение на «чистую» и «грязную» зоны. Вход в производственное помещение из женской раздевалки осуществляется через улицу. Отмечено совместное хранение домашней и рабочей одежды. Отмечено наличие пыли, грязи, сломанные дверцы шкафчиков для одежды, в

туалете установлены контактные краны. Санитарный пропускник требует косметического ремонта (СанПиН 2.3.4.050-96, раздел 5, п. 5.11.3.; п. 5.11.4.).

9.2. В зоне приемки сырья (ККТ-1), после осмотра креветки на столике с подсветкой зафиксирована температура в креветках +10°C, что выше критического максимума, установленного для этой точки (+4°C). Корректирующие меры приняты не были (САС/РСР 52-2003, раздел 4 п.4.1.2).

9.3. Санитарное состояние производственных помещений неудовлетворительное. Так, отмечены сколы и неровная поверхность полов, выбоины, грязный кафель, ржавчина, на оборудовании, трещины в полах. Это, в свою очередь, затрудняет проведение механической уборки и дезинфекции производственных помещений (СанПин 2.3.4.050-96, п.3.3.11, 3.3.12, 3.3.18, 3.3.20).

9.4. Качество мойки и дезинфекции на предприятии проверяется 1 раз в год, при этом выявления превышений вредных и запрещенных веществ отсутствуют. Учитывая неудовлетворительное санитарное состояние производственных цехов, достоверность результатов таких исследований сомнительна (СанПин 2.3.4.050-96, п.3.7.21).

9.5. В цехе по приемке сырья отсутствует система регулировки температуры воздуха в зависимости от внешних метеорологических условий, отсутствует система кондиционирования (СанПин 2.3.4.050-96 п.3.5.11, 3.5.24, 5.8.9).

9.6. Температура воздуха в цехе приемки сырья не контролируется, что повышает риск порчи сырья (СанПин 2.3.4.050-96 п.3.5.20).

9.7. Во всех производственных помещениях контроль температуры воздуха не ведется. Температурный датчик находится только в цехе по сортировке креветки, на котором в ходе инспекции зафиксирована температура +25°C (СанПин 2.3.4.050-96 п.3.5.11, 3.5.20, 3.5.24, 3.11.12; САС/РСР 52-2003, раздел 4 п.4.1.2, САС/РСР 52-2003, раздел 8, п.8.1.3.).

9.8. В производственных помещениях отмечено хранение посторонних предметов (коробка с грязными перчатками). (СанПин 2.3.4.050-96 Гл. 5.10, п.5.10.6)

9.9. Не проводятся должным образом мероприятия по дезинсекции. В производственных помещениях отмечено наличие летающих насекомых (мух) (СанПин 2.3.4.050-96 п.5.12.7, САС/РСР 52-2003 п.3.4.4).

9.10. Помещение для хранения дезинфицирующих средств находится в неудовлетворительном ветеринарно-санитарном состоянии, отмечено наличие пыли, грязи, помещение не закрывается, выявлено наличие просроченных и немаркированных дезинфицирующих средств, отдельные средства хранятся в поврежденной упаковке (СанПин 2.3.4.050-96 п.5.2.9).

3. Предприятие

(рыба свежая, охлажденная и мороженая (кроме аквакультуры); филе рыбное (включая мясо рыбы, фарш) свежее охлажденное или мороженое; ракообразные, в панцире или без панциря, живые, свежие, охлажденные, мороженые, варено-мороженые, сушеные, соленые или в рассоле, мука и

гранулы из ракообразных пищевые; субпродукты рыбные охлажденные, мороженые; рыбные консервы)

Фактически (рыба свежая, охлажденная и мороженая (кроме аквакультуры), филе рыбное свежее, охлажденное или мороженое)

На момент проведения инспекции на предприятии производственный процесс не осуществлялся, поэтому действительный вид деятельности предприятия невозможно оценить. Так, виды деятельности указанные компетентным органом Шри-Ланки (фарш, рыба варено-мороженая, сушеная, соленая или в рассоле, мука и гранулы из ракообразных пищевые) на момент проверки не осуществлялись, технологические линии для этих видов переработки к осмотру не представлены.

1. Недостоверно заявлен вид деятельности предприятия. На момент проведения инспекции предприятие не имеет аттестации от компетентного органа на изготовление для экспорта «филе рыбное (фарш), ракообразные, в панцире или без панциря, живые, свежие, охлажденные, мороженые, варено-мороженые, сушеные, соленые или в рассоле, мука и гранулы из ракообразных пищевые; субпродукты рыбные охлажденные, мороженые; рыбные консервы».

2. На момент проведения инспекции установлено, что ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС компетентным органом доведены до предприятия не в полном объеме. Отсутствуют Решение КТС от 18.06.2010 № 317; Решение КТС от 28.05.2010 № 299 и ТР ТС 005/2011. Кроме того обучение требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации сотрудников предприятия не проводилось (CAC/GL 26-1997, раздел 4, п. 7; Aquatic Animal Health Code (2009) гл 5.1., ст. 5.1.1.).

3. Проверка предприятия на соответствие требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации компетентным органом Шри-Ланки не проводилась (CAC/GL 26-1997, раздел 4, п. 7, раздел 7, п. 46.)

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, поступающей на переработку, проводится не в полном объеме (проводится только визуальный осмотр). Не проводятся исследования рыбы на паразитологическую безопасность (Приказ Минсельхоза России от 13.10.2008 г. N 462 «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы морских рыб и икры», Решения КТС от 18.06.2010 N 317 Глава 29, Решение КТС № 299, Приложение 2).

5. На момент проведения инспекции установлено, что в рамках программы производственного контроля предприятия и государственного мониторинга не в полном объеме проводятся лабораторные исследования сырья и готовой продукции по показателям безопасности, предусмотренным требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации (Решение КТС № 299, Приложение 2):

5.1. Не проводятся исследования рыбы на показатели: листерия, нитрозамины, пестициды, мышьяк, ПХБ, диоксины и радионуклиды (цезий, стронций).

5.2. На момент проведения инспекции установлено, что не проводятся исследования консервов на показатели: - не исследуются на промышленную стерильность и тяжелые металлы (мышьяк, олово).

6. На момент проведения инспекции установлено, что внедренная на предприятии система прослеживаемости продукции не может быть признана в должной мере прозрачной и эффективной:

6.1. В камере № 1 (промежуточное хранение сырья) отмечено наличие более 50 ящиков с обезличенной рыбной продукцией. Кроме того в данной камере находилось сырье китайского происхождения (скумбрия мороженая, предприятие - экспортер отсутствует в Реестре предприятий третьих стран). Со слов представителей предприятия, указанное сырье используется для производства консервов, в Россию поставляется только охлажденная продукция. Вместе с тем, не исключено использование указанной продукции в качестве сырья для поставляемой в Россию продукции (например, производство филе после дефростации) (САС/РСР 52-2003, раздел 3, п. 3.7., ГОСТ Р 50-601-36-93 (МС ИСО 9000)).

6.2. В камере хранения № 2 (промежуточное хранение сырья) также отмечена рыба с промежуточной маркировкой (порядковой номер рыбы), в которой отсутствует информация о дате и месте вылова без привязки к партии и указания номера судна.

6.3. В складе хранения, упаковки и маркировки консервов отмечено большое количество (весь склад) обезличенной консервной продукции. Кроме того, выявлено бессистемное хранение выработанной продукции (без учета даты производства, в том числе выбракованная продукция). Не соблюдаются технологические проходы, невозможно получить доступ ко всей продукции находящейся в складе (СанПиН 2.3.4.050-96, п.3.14.16, САС/РСР 52-2003, раздел 3, п. 3.7.).

Так, обнаружено хранение продукции с датой выработки от 10.02.2016 года, при этом дата выработки обозначена только на верхней картонной коробке, на банках маркировка отсутствует. Кроме того, в данном помещении находится и выбракованная продукция, а также продукция, которая должна храниться на территории предприятия в течение 2-х недель для выявления бомбажа (ГОСТ Р 50-601-36-93 (МС ИСО 9000). Идентификация и прослеживаемость продукции на предприятии).

7. Система менеджмента качества, основанная на принципах НАССР, разработана формально и не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии в соответствии с характером выявленных в ходе инспекции нарушений на предприятии (САС/РСР 52-2003, раздел 5):

7.1. На момент проведения инспекции установлено, то в программе НАССР отсутствует процедура, описывающая порядок работы группы НАССР;

7.2. На момент проведения инспекции установлено, что отсутствуют процедуры проверки возможности значений критических пределов адекватно соответствовать контролю и управлению выявленными рисками;

7.3. На момент проведения инспекции установлено, что отсутствуют процедуры проверки правильности функционирования системы НАССР;

7.4. Отсутствуют процедуры, позволяющие пересматривать план и систему НАССР в установленные сроки либо при внесении изменений в технологические операции, выпускаемую продукцию или в операции по упаковке продукции,

7.5. На момент проведения инспекции установлено, что отсутствует процедура анализа со стороны высшего руководства функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

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

8.1. На момент проведения инспекции выявлены нарушения планировки территории предприятия. Отсутствует защитная зона вокруг очистных сооружений (СанПиН 2.3.4.050-96, раздел 3, п. 3.2.6.);

8.2. Раздевалка для персонала не оборудована по типу санпропускника (отсутствует разделение на «чистую» и «грязную» зону). Отмечено неудовлетворительное санитарное состояние раздевалки и душевых: поврежденная керамическая плитка, сломанные душевые лейки и дверцы шкафчиков для одежды, перед входом на производство отсутствуют краны, повсюду ржавчина. Общее состояние неудовлетворительное (СанПиН 2.3.4.050-96, раздел 5, п. 5.11.3.; п. 5.11.4.).

8.3. Контроль температуры воздуха и влажности в камере хранения продукции и в цехах разделки и переработки рыбы не проводится (СанПиН 2.3.4.050-96, раздел 3, п.п. 3.5.20 и 3.11.12., САС/RCP 52-2003, раздел 8, п.8.1.3.).

8.4. На момент проведения инспекции установлено, что в помещении, предназначенном для дезинфицирующих средств, которые используются для текущей обработки, отсутствуют замки. В отдельном помещении, предназначенном для хранения всех дезинфицирующих средств, выявлено наличие пустой тары из-под средств дезинфекции, препараты без маркировки (СанПиН 2.3.4.050-96, раздел 3, п. 3.2.9).

4. Предприятие

(рыба свежая, охлажденная (кроме аквакультуры), филе рыбное свежее, охлажденное, мороженное, ракообразные (креветки))

На момент проведения инспекции на предприятии производственный процесс не осуществлялся. Был организован демонстрационный показ разделки рыбы, поэтому в полном объеме оценить соответствие предприятия нормам и требованиям ЕАЭС и Российской Федерации не представляется возможным.

Данное предприятие помимо морских гидробионтов будет перерабатывать выращенную в аквакультуре креветку. На момент проведения инспекции осуществлялся процесс переработки тунца.

1. На момент проведения инспекции ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС компетентным органом доведены до предприятия не в полном объеме. Отсутствуют Решение КТС от 18.06.2010 № 317; Решение КТС от 28.05.2010 № 299 и ТР ТС 005/2011. Кроме того обучение требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации сотрудников предприятия не проводилось (САС/GL 26-1997, раздел 4, п. 7; Aquatic Animal Health Code (2009) гл 5.1., ст. 5.1.1).

2. Проверка предприятия на соответствие требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации компетентным органом Шри-Ланки не проводилась (САС/GL 26-1997, раздел 4, п. 7, раздел 7, п. 46.).

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, поступающей на переработку, проводится не в полном объеме (проводится только визуальный осмотр). Не проводятся исследования рыбы на паразитологическую безопасность (Приказ Минсельхоза России от 13.10.2008 г. N 462 «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы морских рыб и икры», Решения КТС от 18.06.2010 N 317 Глава 29, Решение КТС № 299, Приложение 2).

4. В рамках программы производственного контроля предприятия и государственного мониторинга не в полном объеме проводятся лабораторные исследования сырья и готовой продукции по показателям безопасности, предусмотренным требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации. Не проводятся исследования на показатели: листерия, нитрозамины, пестициды, мышьяк, ПХБ, диоксины и радионуклиды (цезий, стронций). (Решение КТС № 299, Приложение 2).

5. В ходе анализа программы производственного контроля по креветке выявлено, что программа составлена без учета исследований креветки на токсичные элементы, антибиотики (исследования креветки на остатки лекарственных препаратов планируют осуществлять только в рамках программы государственного мониторинга) (Решение КТС № 299, Гл.2, раздел 1, п.3).

6. На момент проведения инспекции система менеджмента качества, основанная на принципах НАССР, разработана формально и не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии в соответствии с характером выявленных в ходе инспекции нарушений на предприятии (САС/RCP 52-2003, раздел 5).

6.1. На момент проведения инспекции отсутствует процедура, описывающая порядок работы группы НАССР;

6.2. На момент проведения инспекции отсутствует план работы группы НАССР;

6.3. На момент проведения инспекции отсутствуют процедуры для документирования корректирующих действий;

6.4. На момент проведения инспекции отсутствуют процедуры проверки полноты отражения в плане НАССР всех рисков, выявленных при его разработке;

6.5. Отсутствуют процедуры проверки возможности значений критических пределов адекватно соответствовать контролю и управлению выявленными рисками;

6.6. Отсутствуют процедуры проверки правильности функционирования системы НАССР;

6.7. Отсутствуют процедуры, позволяющие пересматривать план и систему НАССР в установленные сроки либо при внесении изменений в технологические операции, выпускаемую продукцию или в операции по упаковке продукции;

6.8. На момент проведения инспекции отсутствует процедура анализа со стороны высшего руководства по функционированию системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

7. На момент проведения инспекции отсутствует ограждение вокруг артезианской скважины (СанПиН 2.3.4.050-96, раздел 3, п. 3.2.6). Отсутствует замок в месте хранения емкости с дезинфицирующим средством для дезинфекции воды (СанПиН 2.3.4.050-96, раздел 3, п. 3.2.9).

5. Предприятие

(рыба свежая, охлажденная, мороженая (кроме аквакультуры), филе рыбное, свежее, охлажденное, мороженное)

На момент проведения инспекции на предприятии производственный процесс не осуществлялся. Поэтому в полном объеме оценить соответствие предприятия нормам и требованиям ЕАЭС и Российской Федерации не представляется возможным.

Со слов представителей предприятия, будучи неаттестованным компетентным органом на экспорт в ЕАЭС, осуществило 3 поставки своей продукции, через ланкийские рыбоперерабатывающие предприятия, включённые в Реестр предприятий третьих стран.

1. Ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС компетентным органом доведены до предприятия не в полном объёме. Отсутствуют Решение КТС от 18.06.2010 № 317; Решение КТС от 28.05.2010 № 299 и ТР ТС 005/2011. Кроме того обучение требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации сотрудников предприятия не проводилось (САС/GL 26-1997, раздел 4, п. 7; Aquatic Animal Health Code (2009) гл 5.1., ст. 5.1.1).

2. Проверка предприятия на соответствие требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации компетентным органом Шри-Ланки не проводилась (САС/GL 26-1997, раздел 4, п. 7, раздел 7, п. 46.).

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, поступающей на переработку, проводится не в полном объеме (проводится только визуальный осмотр). Не проводятся исследования рыбы на паразитологическую безопасность (Приказ Минсельхоза России от 13.10.2008 г. N 462 «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы морских рыб и икры», Решения КТС от 18.06.2010 N 317 Глава 29, Решение КТС № 299, Приложение 2).

4. Внедренная на предприятии система прослеживаемости продукции не может быть признана в должной мере прозрачной и эффективной:

4.1. На этапе приемки рыбы каждой рыбе присваивается порядковый номер, который прикрепляется к хвосту. Нумерация ведется от 1 до 1000 и начинается сначала, при этом дата поступления сырья на переработку и регистрационный номер лодки на маркировке рыбы в момент ее поступления не указывается, что затрудняет идентификацию и прослеживаемость продукции. Так, в ходе инспекции выявлен следующий случай: в холодильной камере временного хранения рыбы (до поступления ее на разделку) находилась рыба с порядковым номером 470. На просьбы инспекторов представить дату поступления рыбы на предприятие оказалось, что эту рыбу уже переработали и выпустили в реализацию 2 недели назад (ТР ТС 022/2011 ст.4, САС/RCP 52-2003, раздел 3, п. 3.7., ГОСТ Р 50-601-36-93(МС ИСО 9000) Идентификация и прослеживаемость продукции на предприятии).

4.2. В камере для хранения льда отмечено наличие 5 ящиков с немаркированной продукцией в вакуумной упаковке. Данный факт сотрудники предприятия оставили без комментариев. Учитывая, что маркировка готовой продукции на предприятии осуществляется вручную, не исключена возможность маркировки продукции любой удобной для предприятия датой (САС/RCP 52-2003, раздел 3, п. 3.7.).

5. Отмечено совместное хранение сырья и некондиционной продукции. Так, в складе временного хранения сырья, выявлена одна коробка с такой продукцией. Вместе с тем указанная продукция должна находиться в отдельной камере, предназначенной для отходов (СанПиН 2.3.4.050-96, п. 3.11.21).

6. В рамках программы производственного контроля предприятия и государственного мониторинга не в полном объеме проводятся лабораторные исследования сырья и готовой продукции по показателям безопасности, предусмотренным требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации. Не проводятся исследования на показатели: листерия, нитрозамины, пестициды, мышьяк, ПХБ, диоксины и радионуклиды (цезий, стронций) (Решение КТС № 299, Гл.2, раздел 1, п.3).

7. Система менеджмента качества, основанная на принципах НАССР, разработана формально и не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии в соответствии с характером выявленных в ходе инспекции нарушений на предприятии (САС/RCP 52-2003, раздел 5):

7.1. В программе НАССР, разработанной предприятием не учтены все риски на этапе временного хранения сырья, не установлены предупреждающие действия для контроля и управления рисками. Так, для этапа временного хранения сырья (рыбы) не указан максимальный срок его хранения, риски связанные с увеличением сроков хранения и меры предупреждения. Кроме того в маркировке рыбы указывается только порядковый номер (без даты поступления). Учитывая данные факты, возможна более длительная задержка сырья на переработку (свыше 72 часов)

(CAC/GL 60-2006, ISO 22005, Регламент 178/2002/ЕС, ISO 22000:2005 (п. 7.9), ISO 22005:2007 «Прослеживаемость в кормовых и пищевых цепочках - Общие принципы и основные требования по разработке и внедрению системы», ISO 22000-2005, п. 7.4 Анализ опасностей).

7.2. Отсутствует план работы группы НАССР;

7.3. Отсутствуют процедуры проверки возможности значений критических пределов адекватно соответствовать контролю и управлению выявленными рисками;

7.4. Отсутствуют процедуры, позволяющие пересматривать план и систему НАССР в установленные сроки либо при внесении изменений в технологические операции, выпускаемую продукцию или в операции по упаковке продукции;

7.5. Отсутствуют процедуры анализа со стороны высшего руководства за функционированием системы менеджмента безопасности пищевой продукции и как она выполняется.

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

8.1. Внешнее обучение персонала, в том числе и требованиям надлежащей гигиены производства на предприятии не проводилось. Это замечание было отмечено и со стороны компетентного органа (CAC/RCP 52-2003 п.3.8.).

8.2. Из рефрижератора рыба в цех приемки перемещается волоком по полу за крюк, что приводит к дополнительной контаминации продукции (CAC/RCP 52-2003 п.3.2).

8.3. В помещении для дезинфицирующих средств не соблюдается и не контролируется температурно-влажностный режим. Отмечено наличие дезинфицирующих средств без указания сроков действия (СанПиН 2.3.4.050-96, п. 3.2.9).

8.4. Не проводится микробиологический контроль в холодильных камерах (дрожжи, плесени) (Санитарные правила для холодильников N 4695-88 от 29.09.1988, раздел 6, п. 6.7).

6. Предприятие

(рыба свежая и охлажденная (кроме аквакультуры), филе рыбное (включая мясо рыбы, фарш) свежее охлажденное)

Фактически (рыба свежая и охлажденная (кроме аквакультуры), филе рыбное свежее охлажденное)

На момент проведения инспекции предприятие приостановило деятельность. Производственный процесс был возобновлен по окончании инспекции. Был организован демонстрационный показ разделки рыбы, поэтому в полном объеме оценить соответствие предприятия нормам и

требованиям ЕАЭС и Российской Федерации не представляется возможным.

За последнее время это предприятие было на усиленном лабораторном контроле (УЛК) – 3 раза, последнее (18.02.2016 ФС-АР-8/1665-7, превышение КМАФАнМ). Расследование по последнему случаю УЛК проведено было формально. По представленной информации на предприятии установлено, что расследование заключалось в том, что предприятие отказалось от поставщика, договор с ним расторгнут.

1. Заявленный предприятием вид деятельности на момент проведения инспекции не соответствует деятельности, осуществляемой предприятием. Предприятие не имеет аттестации от компетентного органа на изготовление мороженой рыбы и фарша.

2. На момент проведения инспекции ветеринарно-санитарные требования и нормы ЕАЭС компетентным органом доведены до предприятия не в полном объеме. Отсутствуют Решение КТС от 18.06.2010 № 317; Решение КТС от 28.05.2010 № 299, Решение КТС от 07.04.2011 № 607, ТР ТС 022/2011, и ТР ТС 005/2011. Кроме того обучение требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации сотрудников предприятия не проводилось (CAC/GL 26-1997, раздел 4, п. 7; Aquatic Animal Health Code (2009) гл 5.1., ст. 5.1.1).

3. Проверка предприятия на соответствие требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации компетентным органом Шри-Ланки не проводилась (CAC/GL 26-1997, раздел 4, п. 7, раздел 7, п. 46).

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, поступающей на переработку, проводится не в полном объеме (проводится только визуальный осмотр). Не проводятся исследования рыбы на паразитологическую безопасность (Приказ Минсельхоза России от 13.10.2008 г. N 462 «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы морских рыб и икры», Решения КТС от 18.06.2010 N 317 Глава 29, Решение КТС № 299, Приложение 2).

5. На момент проведения инспекции установлено, что на этапе приемки рыбы каждой рыбе присваивается порядковый номер, который прикрепляется к хвосту. Нумерация ведется от 1 до 1000 и начинается сначала, при этом дата поступления сырья на переработку и регистрационный номер лодки на маркировке рыбы в момент ее поступления не указывается, что затрудняет идентификацию и прослеживаемость продукции (CAC/RCP 52-2003, раздел 3, п. 3.7., ГОСТ Р 50-601-36-93 Идентификация и прослеживаемость продукции на предприятии).

6. Внедренная на предприятии система прослеживаемости продукции не может быть признана в должной мере прозрачной и эффективной. Так, на момент проведения инспекции установлено, что в камере хранения готовой продукции выявлена продукция в вакуумной упаковке (филе 4 ящика) без маркировки (без указания вида сырья, даты выработки, номера партии). Учитывая, что маркировка на предприятии проводится вручную, не исключена вероятность того, что в маркировке будет указана та дата выработки продукции, которая удобна для переработчика (CAC/RCP 52-2003, раздел 3, п. 3.7., CAC/GL 60-2006, ISO 22005, ISO 22000:2005 «Системы

управления безопасностью пищевых продуктов. Требования к любой организации пищевой цепи» п. 7.9, ISO 22005:2007 «Прослеживаемость в кормовых и пищевых цепочках - Общие принципы и основные требования по разработке и внедрению системы», ISO 22000-2005, п. 7.3.3.2 Характеристики конечной продукции).

7. В рамках программы производственного контроля предприятия и государственного мониторинга не в полном объеме проводятся лабораторные исследования сырья и готовой продукции по показателям безопасности, предусмотренные требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации. Не проводятся исследования на показатели: листерия, нитрозамины, пестициды, мышьяк, ПХБ, диоксины и радионуклиды (цезий, стронций) (Решение КТС № 299, Приложение 2).

8. Система менеджмента качества, основанная на принципах HACCP, на момент проведения инспекции разработана формально и не может быть признана в достаточной мере разработанной, внедренной и поддерживаемой в работоспособном состоянии в соответствии с характером выявленных в ходе инспекции нарушений на предприятии (CAC/RCP 52-2003, раздел 5). Отсутствуют: процедура, описывающая порядок работы группы HACCP, план работы группы HACCP.

9. Расследование по фактам выявления Россельхознадзором запрещенных и вредных веществ в рыбопродукции как со стороны DFAR, так и со стороны предприятия проводится формально. Так, предприятием было проведено расследование, по результатам которого предприятием было принято решение ограничиться только тем, чтобы отказаться от поставок рыбы от определенного поставщика.

Вместе с тем по результатам настоящей проверки было установлено, что рыбосырье на предприятии хранится на предприятии в антисанитарных условиях, с чем может быть связана контаминация продукции. Неэффективность принятых мер подтверждается фактами неоднократных выявлений Россельхознадзором превышения КМАФАнМ в продукции предприятия.

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

10.1. На момент проведения инспекции установлено, что в камере временного хранения сырья допускается хранение выбракованной рыбы (сырье) совместно с рыбой надлежащего качества. При этом физического разделения внутри камеры на зоны не существует. Вместе с тем, в цехе приемки имеются еще две свободные камеры для хранения сырья, которые на момент инспекции не использовались (СанПиН 2.3.4.050-96, п. 3.11.21).

10.2. В этой же камере (камера временного хранения сырья) отмечено неудовлетворительное санитарно-гигиеническое состояние. Рыбное сырье хранится в камере навалом, во льду. Для дальнейшей переработки рыбы, специалисты вытаскивают ее из насыпи льда, раскапывая лед ногами и

руками. После выгрузки предыдущих партий рыбы смена льда в камере не проводится. При этом лед визуально сильно загрязнен (Санитарные правила для холодильников N 4695-88 от 29.09.1988, раздел 6,12, СанПиН 2.3.4.050-96, п. 4.3.2.1.).

10.3. В холодильной камере временного хранения рыбы программой НАССР предусмотрено хранение рыбы не более 72 часов (3 суток). Учитывая то, что в маркировке рыбы указывается только порядковый номер рыбы (без даты поступления) возможна более длительная задержка сырья на переработку (свыше 72 часов) (ISO 22000-2005, п. 7.3.3.1, п. 7.4).

10.4. Раздевалка для персонала оборудована не по типу санпропускника: отсутствует разделение на «чистую» и «грязную» зоны. Одежда для рабочих разных зон хранится в одном помещении (СанПиН 2.3.4.050-96, раздел 5, п. 5.11.3.; п. 5.11.4.).

11. Отмечено наличие конденсата на потолке в цехе переработки рыбы, что не исключает возможность контаминации готовой продукции (СанПиН 2.3.4.050-96, п. 3.3.22).

12. На момент проведения инспекции камера хранения льда находится в неудовлетворительном санитарном состоянии. Отмечен большой слой наледи на полу и стенах камеры (Санитарные правила для холодильников от 29 сентября 1988 г. N 4695-88 от 29.09.1988, раздел 6,12).

13. В холодильных камерах не проводится микробиологический контроль (дрожжи, плесени) (Санитарные правила для холодильников от 29 сентября 1988 г. N 4695-88 от 29.09.1988, раздел 6, п. 6.7).

На момент проведения инспекции в помещении для хранения дезинфицирующих средств отсутствует запирающее устройство, контроль температурно-влажностного режима не проводится. Выявлено наличие немаркированных дезинфицирующих средств. Учет и контроль дезинфицирующих средств не осуществляется (СанПиН 2.3.4.050-96, п. 3.2.9).

11. Комментарии компетентного органа Шри-Ланки

Письмом от 26.05.2016 № ФС-ЮШ-7/9267 Россельхознадзор направил в адрес компетентного органа Шри-Ланки предварительный отчет по результатам проведенной инспекции.

После получения предварительного отчета DFAR неоднократно обращался в Россельхознадзор с целью продлить сроки направления комментариев к предварительному отчету.

В ответ Россельхознадзор письмами от 22.06.2016 и 19.09.2016 дважды продлевал сроки. Также компетентному органу Шри-Ланки было указано на то, что присылаемые комментарии и все необходимые материалы должны быть представлены с переводом на русский язык.

Письмами от 07.06.2016, 01.08.2016, 01.09.2016, 29.09.2016, 04.10.2016, 10.10.2016, 17.10.2016, 23.01.2017 компетентный орган Шри-Ланки представил в Россельхознадзор материалы по устранению нарушений на проинспектированных предприятиях.

В ходе анализа представленных материалов установлено, что шриланкийской стороной представлены материалы к 5 предприятиям из 6 проинспектированных.

При этом установлено, что материалы представлены по 5 предприятиям не в полном объеме (не во всех случаях имеются документальные подтверждения устранения выявленных нарушений).

В отношении одного предприятия материалы представлены без перевода на русский язык.

Также не представлены комментарии к выявленным системным нарушениям.

Кроме того не представлено документального подтверждения проведения перепроверки предприятий Шри-Ланки, находящихся в Реестре предприятий третьих стран (имеющих право на экспорт в ЕАЭС), на выполнение ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации и проведения актуализации видов деятельности предприятий, включенных в Реестр предприятий третьих стран, с учетом фактически осуществляемых, а не планируемых (перспективных) технологических процессов на производстве.

12. Выводы и предложения

1. Компетентному органу Шри-Ланки необходимо продолжить работу по доведению ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации как до специалистов компетентного органа, осуществляющих контроль за предприятиями, так и до самих предприятий, желающих экспортировать свою продукцию на территорию ЕАЭС, в том числе путем организации семинаров по обучению ветеринарно-санитарным требованиям и нормам ЕАЭС и Российской Федерации.

2. Компетентному органу Шри-Ланки необходимо продолжить работу по устранению нарушений требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации, выявленных в ходе инспекции, и обеспечить функционирование системы, гарантирующей выполнение требований при экспорте продукции на территорию ЕАЭС.

3. Компетентному органу Шри-Ланки необходимо продолжить внедрение четкого порядка проведения проверок ланкийских предприятий на выполнение ветеринарно-санитарных требований и норм ЕАЭС и Российской Федерации и отражать результаты таких проверок и правовую основу (на выполнение каких нормативных актов осуществлялась проверка) в актах проверок. В указанных актах необходимо также предусмотреть раздел, посвященный оценке наличия и исполнения на предприятиях документации ЕАЭС и Российской Федерации.

4. Компетентному органу Шри-Ланки необходимо провести актуализацию видов деятельности предприятий, включенных в Реестр предприятий третьих стран, с учетом реальных технологических процессов осуществляемых на производстве и проинформировать о результатах такой работы Россельхознадзор.

5. В случае сертификации продукции, предназначенной для экспорта в государства-члены ЕАЭС, ланкийским предприятиям и компетентному органу необходимо обеспечить надлежащий контроль за проведением лабораторных исследований такой продукции на показатели безопасности, предусмотренные ветеринарно-санитарными требованиями и нормами ЕАЭС и Российской Федерации, в аккредитованных лабораториях с использованием аккредитованных методов. Соответствующие изменения (исследования на определенные показатели) должны быть внесены в государственную программу мониторинга.

6. Предприятиям необходимо разработать и соответственно внедрить на производстве эффективную систему прослеживаемости от сырья до готовой продукции (некоторым предприятиям ее усовершенствовать).

Вместе с тем компетентному органу необходимо обеспечить эффективный контроль за соблюдением требований прослеживаемости и безопасности используемого сырья и выпускаемой продукции. Необходимо также обеспечить достоверность и прозрачность процесса оформления и подписания экспортного сертификата (для государств-членов ЕАЭС).

7. Контроль компетентного органа Шри-Ланки за внедрением и поддержанием предприятиями системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах НАССР, недостаточен. Необходимо продолжить работу по усилению контроля компетентного органа за разработкой и внедрением предприятиями системы НАССР.

8. Компетентный орган Шри-Ланки должен осуществлять сертификацию продукции, предназначенной для экспорта в Российскую Федерацию, только после устранения выявленных в ходе настоящей инспекции нарушений, включая системные.

9. Компетентному органу Шри-Ланки необходимо направить в Россельхознадзор материалы и документальные подтверждения о принятых мерах по устранению выявленных нарушений.

13. Принятые решения

Учитывая анализ информации, полученной от компетентного органа Шри-Ланки к предварительному отчету по устранению выявленных нарушений, Россельхознадзором сохранены принятые ранее решения в отношении проинспектированных предприятий:

1. Отказано во включении в Реестр предприятий третьих стран 3 предприятиям:

– Предприятие – рыба свежая, охлажденная (кроме аквакультуры), филе рыбное свежее, охлажденное, мороженое (тунец, рыба-меч, марлин, рифовая рыба), ракообразные (креветки);

– Предприятие – рыба свежая, охлажденная, мороженая (кроме аквакультуры), филе рыбное, свежее, охлажденное, мороженое

- Предприятие – ракообразные мороженые, моллюски.

2. Сохранено право поставок в Россию продукции 1 предприятия:

– Предприятие – производство рыбы свежей, охлажденной (кроме аквакультуры).

3. Сохранены временные ограничения на поставки рыбопродукции с 2 предприятий:

– Предприятие – рыба свежая, охлажденная и мороженая, кроме аквакультуры; филе рыбное (включая мясо рыбы, фарш) свежее охлажденное или мороженое, ракообразные, в панцире или без панциря, живые, свежие, охлажденные, мороженые, варено-мороженые, сушеные, соленые или в рассоле, мука и гранулы из ракообразных пищевые; субпродукты рыбные охлажденные, мороженые; рыбные консервы.

– Предприятие – рыба свежая и охлажденная (кроме аквакультуры), филе рыбное (включая мясо рыбы, фарш) свежее охлажденное или мороженое.