



РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН

КОМИТЕТ ПО ВЕТЕРИНАРИИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН

367000 г. Махачкала, ул. Дахадаева, 88

тел/факс 8(8722) 68-14-39, 68-31-13

П Р И К А З

«03» мая 2018 г.

№ 20-31/18

г. Махачкала

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ФОРМ ПРОВЕРОЧНЫХ ЛИСТОВ (СПИСКОВ КОНТРОЛЬНЫХ ВОПРОСОВ), ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПЛАНОВЫХ ПРОВЕРОК В РАМКАХ РЕГИОНАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ВЕТЕРИНАРНОГО НАДЗОРА

В соответствии с частью 11.3 статьи 9 Федерального закона от 26.12.2008 №294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 52, ст. 6249; 2009, № 18, ст. 2140; № 29, ст. 3601; № 48, ст. 5711; № 52, ст. 6441; 2010, № 17, ст. 1988; № 18, ст. 2142; № 31, ст. 4160, 4193, 4196; № 32, ст. 4298; 2011, № 1, ст. 20; № 17, ст. 2310; № 23, ст. 3263; № 27, ст. 3880; № 30, ст. 4590; № 48, ст. 6728; 2012, № 19, ст. 2281; № 26, ст. 3446; № 31, ст. 4320, 4322; № 47, ст. 6402; 2013, № 9, ст. 874; № 27, ст. 3477; № 30, ст. 4041, 4243; № 44, ст. 5633; № 48, ст. 6165; № 49, ст. 6338; № 52, ст. 6961, 6979, 6981; 2014, № 11, ст. 1092, 1098; № 26, ст. 3366; № 30, ст. 4220, 4235, 4243, 4256; № 42, ст. 5615; № 48, ст. 6659; 2015, № 1, ст. 53, 64; 72; 85; № 14, ст. 2022; № 18, ст. 2614; № 27, ст. 3950; № 29, ст. 4339; 4362; 4372; 4389; № 48, ст. 6707; 2016, №11, ст. 1495; №18, ст. 2503; №27, ст. 4160, 4187, 4287; №50, ст. 6975; 2017, № 9, ст. 1276; № 18, ст. 2673), руководствуясь постановлением Правительства Российской Федерации от 13.02.2017 N 177 "Об утверждении общих требований к разработке и утверждению проверочных листов (списков контрольных вопросов)" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2017, N 9, ст.1359)

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить следующие формы проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых при проведении плановых проверок при осуществлении регионального государственного ветеринарного контроля (надзора):

1) «Сбор, хранение, транспортировка и обезвреживание биологических отходов» (приложение N 1);

- 2) «Выращивание рыбы, вылов водных биологических объектов, производство пищевой рыбной продукции» (приложение N 2);
 - 3) «Производство, хранение, реализация кормов, кормовых добавок для сельскохозяйственных животных и птицы, непродуктивных животных» (приложение N 3);
 - 4) «Сбор, транспортировка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок и производство молочной продукции» (приложение N 4);
 - 5) «Содержание и реализация птицы, инкубация яиц» (приложение N 5);
 - 6) «Содержание кроликов» (приложение N 6);
 - 7) «Содержание лошадей» (приложение N 7);
 - 8) «Содержание медоносных пчел в целях их воспроизводства, выращивания и реализации, использования для опыления сельскохозяйственных энтомофильных растений и получения продукции пчеловодства» (приложение N 8);
 - 9) «Содержание крупного, мелкого рогатого скота» (приложение N 9);
 - 10) «Содержание пушных зверей» (приложение N 10);
 - 11) «Содержание свиней в целях воспроизводства, выращивания и реализации» (приложение N 11);
 - 12) «Содержание, экспонирование, реализация непродуктивных животных, птиц, аквариумных рыб, насекомых и прочих» (приложение N 12);
 - 13) «Убой продуктивных животных, переработка (обработка) продуктов убоя и производство мясной продукции» (приложение N 13);
 - 14) «Хранение, перевозка, реализация продуктов убоя, мясной продукции и других подконтрольных товаров» (приложение N 14).
2. Направить настоящий приказ на государственную регистрацию в Министерство юстиции Республики Дагестан в установленном порядке.
3. Настоящий приказ разместить на официальном сайте Комитета по ветеринарии Республики Дагестан в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (www.dagvetkom.ru).
4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на первого заместителя председателя Комитета по ветеринарии Республики Дагестан М.Ш. Шапиева.

Врио председателя



В.В.Курчаев

к приказу Комитета по ветеринарии
Республики Дагестан
от «03» May 2018 г. N 20-31/18

Проверочный лист
(список контрольных вопросов), используемых для проведения
плановой проверки по соблюдению требований действующего
законодательства в области ветеринарии по
сбору, хранению, транспортировке и обезвреживанию биологических отходов

Комитет по ветеринарии Республики Дагестан
отдел государственного ветеринарного надзора
(наименование органа государственного контроля (надзора))

Приказ Комитета по ветеринарии РД № 20-31/18 от 03 мая 2018 года
(реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа)

Вид государственного контроля (надзора)	Региональный государственный ветеринарный контроль (надзор)
Вид (виды) деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, при проверках которых используется проверочный лист	Сбор, хранение, транспортировка и обезвреживание биологических отходов
Категория риска, класс (категория) опасности	
Ограничение предмета плановой проверки	Не предусмотрено
Основание проведения плановой проверки	Приказ (Распоряжение) N _____ от _____ Комитета по ветеринарии Республики Дагестан о проведении проверки
Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя	
Место проведения плановой	

проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты	
Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок	
Должность, фамилия и инициалы должностного лица органа государственного контроля (надзора), проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист	
Дополнительная информация	

Список контрольных вопросов (Сбор, хранение, транспортировка и обезвреживание биологических отходов)

N п/п	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований (формулировка из НПА)	Реквизиты нормативных правовых актов с указанием их структурных единиц, устанавливающих обязательные требования (пункт НПА)	Способ подтверждения нарушения (фото, видео, геолокация)	Вывод о соблюдении обязательных требований (заполняется в ходе проверки)		
				да	нет	не применяется
1	2	3	4	5	6	7
1.	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах) в соответствии с действующими правилами, обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием	П. 1.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации от 04.12.1995 N 13-7-2/469 (далее - Правила N 13-7-2/469)				
2.	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю категорически запрещается	П. 1.7 Правил N 13-7-2/469				
3.	В зоне, обслуживаемой ветеринарно-санитарным утилизационным заводом, все биологические отходы, кроме указанных в п. 1.9 Правил N 13-7-2/469, перерабатывают на мясокостную муку	П.1.7.1 Правил N 13-7-2/469				
4.	Категорически запрещаются сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения	П. 1.8 Правил N 13-7-2/469				
5.	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудуют водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов запрещается	П. 2.5 Правил N 13-7-2/469				
6.	После погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательно дезинфицируют место, где они лежали, а также использованный при этом инвентарь и оборудование	П. 2.6 Правил N 13-7-2/469				
7.	Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или	П. 2.7 Правил N 13-7-2/469				

	уничтожения					
8.	Сжигание биологических отходов проводят под контролем ветеринарного специалиста в специальных печах или земляных траншеях (ямах) до образования негорючего неорганического остатка	П. 4.3.1 Правил N 13-7-2/469				
9.	Биологические отходы перерабатывают на мясокостную, костную, мясную, перьевую муку и другие белковые кормовые добавки исходя из следующих технологических операций и режимов: прогрев измельченных отходов в вакуумных котлах до 130 градусов С, собственно стерилизация при 130 градусах С в течение 30-60 мин. и сушка разваренной массы под вакуумом при давлении 0,05-0,06 МПа при температуре 70-80 градусов С в течение 3-5 час.	П. 3.3 Правил N 13-7-2/469				
10.	При переработке трупов птиц, биологических отходов, полученных от животных, больных энцефалопатией, скрепи, аденоматозом, виснамаэди, а также отходов, измельченных массой более 3 кг, стерилизация в вакуумных котлах проводится при температуре 130 градусов С в течение 60 мин., во всех остальных случаях - при 130 градусах С в течение 30 мин.	П. 3.4 Правил N 13-7-2/469				
11.	Перемещение (перевозка) подконтрольных грузов осуществляется с ветеринарными сопроводительными документами (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами)	П. 1.10 Ветеринарно-санитарных правил перевозки животных, птицы, рыбы, продуктов и сырья животного происхождения автомобильным транспортом (утв. Госагропромом СССР 30.01.1986 N 432-5); пп. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утв. приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 N 589				

(подпись) _____ (инициалы, фамилия, должность должностного лица,
проводящего плановую проверку)

_____ 20__ г.

(подпись) _____ (инициалы, фамилия, должность должностного лица, проверяемого лица)

_____ 20__ г.

к приказу Комитета по ветеринарии
Республики Дагестан
от «03» мая 2018 г. № 20-31/18

Проверочный лист
(список контрольных вопросов), используемых для проведения плановой
проверки по соблюдению требований действующего
законодательства в области ветеринарии по
выращиванию рыбы, вылову водных биологических объектов, производству
пищевой рыбной продукции

Комитет по ветеринарии Республики Дагестан
отдел государственного ветеринарного надзора
(наименование органа государственного контроля (надзора))

Приказ Комитета по ветеринарии РД № 20-31/18 от 03 мая 2018 года
(реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа)

Вид государственного контроля (надзора)	Региональный государственный ветеринарный контроль (надзор)
Вид (виды) деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, при проверках которых используется проверочный лист	Выращивание рыбы, вылов водных биологических объектов, производство пищевой рыбной продукции
Категория риска, класс (категория) опасности	
Ограничение предмета плановой проверки	Не предусмотрено
Основание проведения плановой проверки	Приказ (Распоряжение) № ___ от _____ Комитета по ветеринарии Республики Дагестан о проведении проверки.
Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя	

Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты	
Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок	
Должность, фамилия и инициалы должностного лица органа государственного контроля (надзора), проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист	
Дополнительная информация	

Список контрольных вопросов

(Выращивание рыбы, вылов водных биологических объектов, производство пищевой рыбной продукции)

N п/п	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований (формулировка из НПА)	Реквизиты нормативных правовых актов с указанием их структурных единиц, устанавливающих обязательные требования (пункт НПА)	Способ подтверждения нарушения (фото, видео, геолокация)	Вывод о соблюдении обязательных требований (заполняется в ходе проверки)		
				да	нет	не применяется
1	2	3	4	5	6	7
1.	Принятие немедленных мер при появлении в водоемах трупов рыб к их сбору и уничтожению, а также к выявлению причин ее гибели	Ст. 18 Закона РФ N 4979-1 от 14.05.1993 "О ветеринарии" (далее - Закон о ветеринарии), пп. 1.3, 1.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов (утв. главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации от 04.12.1995 N 13-7-2/469 (далее - Правила N 13-7-2/469)				
2.	Выполняются требования по оформлению ветеринарных сопроводительных документов при производстве партии подконтрольного товара (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с Правилами); перемещении (перевозке) подконтрольного товара (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с Правилами); переходе права собственности на подконтрольный товар (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью)	П. 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом Минсельхоза РФ от 27.12.2016 N 589, п. 1.10 Ветеринарно-санитарных правил перевозки животных, птицы, рыбы, продуктов и сырья животного происхождения автомобильным транспортом (утв. Госагропромом СССР 30.01.1986 N 432-5)				
3.	В случае заболевания рыб руководители рыбоводных хозяйств обязаны немедленно сообщить об этом ветеринарному врачу и до его прибытия не допускать вылова и вывоза рыбы из водоема, в котором возникло заболевание	Ст. 18 Закона о ветеринарии				
4.	При установлении в рыбоводном хозяйстве инфекционных или инвазионных болезней рыб на хозяйство, водоем в зависимости от установленной болезни при наличии карантина или введении в нем ограничений.	Ст. 17, 18, 19 Закона о ветеринарии				

	Проведение оздоровительных мероприятий в соответствии с действующими инструкциями					
5.	Непереработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения сопровождается ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченным органом государства - члена Союза (далее - государство-член), и товаросопроводительной документацией	П. 9 Технического регламента ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции"				
6.	Пищевая рыбная продукция изготовлена из водных биологических ресурсов, извлеченных (выловленных) из безопасных районов добычи (вылова) в соответствии с данными планового мониторинга безопасности водных биологических ресурсов, осуществляемого уполномоченными органами государств-членов, и объектов аквакультуры, происходящих из хозяйств (предприятий), благополучных в ветеринарном отношении	П. 14 ТР ЕАЭС 040/2016				
7.	Пищевая продукция аквакультуры не содержит натуральные или синтетические гормональные вещества и генетически модифицированные организмы. Максимально допустимые уровни содержания остатков ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антимикробных средств), содержание которых в пищевой продукции аквакультуры животного происхождения контролируется на основании информации об их применении (за исключением левомицетина (хлорамфеникола), тетрациклиновой группы и бацитрацина), предоставляемой изготовителем (уполномоченным изготовителем лицом, импортером), при выпуске ее в обращение на территории Союза, не должны превышать допустимые уровни, установленные приложением N 2 к настоящему Техническому регламенту	П. 15 ТР ЕАЭС 040/2016				
8.	Живая рыба с признаками засыпания реализуется как рыба-сырец (свежая) или направляется на переработку. Живая рыба семейства осетровых при первых признаках засыпания незамедлительно направляется на потрошение. Не допускается реализация малоактивных ракообразных, моллюсков и иглокожих, сохраняющих только отдельные признаки жизни,	П. 17 ТР ЕАЭС 040/2016				

	<p>травмированных, загрязненных илом, песком, нефтепродуктами, водорослями, ракушками, ракообразных в состоянии линьки и с мягким панцирем, а также неполных моллюсков и иглокожих.</p> <p>Малоактивные ракообразные, сохраняющие отдельные признаки жизни, незамедлительно направлены на охлаждение, разделку, варку и (или) замораживание.</p> <p>Морские ежи, ракообразные, брюхоногие и двустворчатые моллюски направляются на реализацию и переработку только в живом виде. Живые трепанги после вылова незамедлительно разделаны.</p> <p>Живые устрицы уложены вогнутой створкой раковины вниз, живые морские гребешки - выпуклой створкой раковины вниз.</p> <p>У живых двустворчатых моллюсков створки плотно закрыты или приоткрыты, но при постукивании закрываются.</p> <p>Живые ракообразные, иглокожие и моллюски реагируют на механическое воздействие.</p> <p>Живые двустворчатые моллюски перед выпуском в обращение прошли необходимую передержку в распределительно-очистительном центре.</p> <p>Живые двустворчатые моллюски не подвергаются повторному погружению в воду или обрызгиванию водой после их упаковывания для реализации</p>				
9.	<p>Уловы водных биологических ресурсов и пищевая продукция аквакультуры животного происхождения исследованы на наличие паразитов (паразитарных поражений). Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков и продуктов их переработки установлены приложением N 3 к Техническому регламенту ТР ЕАЭС 040/2016.</p> <p>В случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок уловы водных биологических ресурсов животного происхождения и пищевая продукция аквакультуры животного происхождения должны быть обезврежены соответствующими методами.</p> <p>В случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок в живой рыбе, живых водных беспозвоночных, рыбе-сырце (свежей), свежих водных млекопитающих, свежих водных беспозвоночных, охлажденной и замороженной пищевой рыбной продукции</p>	П. 19 ТР ЕАЭС 040/2016			

	животного происхождения такая продукция до выпуска в обращение должна быть подвергнута замораживанию до температуры во всех частях продукта не выше минус 20 °С на срок не менее 24 часов или не выше минус 35 °С на срок не менее 15 часов, а также другим методам обеззараживания, гарантирующим безопасность пищевой рыбной продукции					
10.	Не допускается реализация пищевой рыбной продукции, употребляемые в пищу части которой поражены видимыми паразитами	П. 20 ТР ЕАЭС 040/2016				
11.	Безопасность пищевой рыбной продукции в процессе ее производства обеспечивается: а) технологическими процессами и режимами их осуществления на всех этапах (участках) производства пищевой рыбной продукции; б) оптимальной последовательностью технологических процессов, исключающей контаминацию (загрязнение) производимой пищевой рыбной продукции; в) контролем за работой технологического оборудования; г) соблюдением условий хранения продовольственного (пищевого) сырья для производства пищевой рыбной продукции, упаковки и упаковочных материалов; д) содержанием производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой рыбной продукции, в состоянии, исключающем контаминацию (загрязнение) пищевой рыбной продукции; е) выбором способов и периодичностью санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, санитарной обработки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой рыбной продукции. Санитарная обработка, дезинфекция, дезинсекция и дератизация должны проводиться с периодичностью, достаточной для исключения риска контаминации (загрязнения) пищевой рыбной продукции. Периодичность санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации устанавливается изготовителем продукции; ж) ведением и хранением документации и записей,	П. 25 ТР ЕАЭС 040/2016				

	<p>подтверждающих соблюдение требований настоящего Технического регламента;</p> <p>з) функционированием системы обеспечения безопасности в процессе производства пищевой рыбной продукции (производственного контроля);</p> <p>и) прослеживаемостью пищевой рыбной продукции</p>					
12.	Участок для разделки непереработанной пищевой рыбной продукции обеспечен питьевой или чистой водой	П. 27 ТР ЕАЭС 040/2016				
13.	Для охлаждения и изготовления льда используется питьевая и чистая вода. Лед защищен от контаминации (загрязнения)	П. 28 ТР ЕАЭС 040/2016				
14.	<p>При производстве рыбы-сырца (свежей), свежих водных млекопитающих, водорослей-сырца (свежих), свежих водных растений и свежих водных беспозвоночных соблюдаются следующие требования:</p> <p>а) в процессе производства исключена контаминация (загрязнение) рыбы, иглокожих, моллюсков, ракообразных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений и обеспечена их защита от солнечного и атмосферного воздействий, а также обеспечены соответствующие температурные условия хранения пищевой рыбной продукции;</p> <p>б) в случае обнаружения живых паразитов и их личинок, опасных для здоровья человека, прилова ядовитых рыб, контаминации (загрязнения) улова донным грунтом или нефтепродуктами приняты меры, предотвращающие возможность выпуска в обращение пищевой рыбной продукции, не соответствующей требованиям настоящего Технического регламента и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется</p>	П. 29 ТР ЕАЭС 040/2016				
15.	<p>При производстве охлажденной и замороженной пищевой рыбной продукции соблюдаются следующие требования:</p> <p>а) тунец, парусник, макрель, марлин, меч-рыба и хрящевые рыбы после извлечения (вылова) незамедлительно обескровлены;</p> <p>б) рыба семейства осетровых (кроме стерляди)</p>	П. 30 ТР ЕАЭС 040/2016				

	<p>обескровлена, разделана, у нее удалены внутренности и сфинктер;</p> <p>в) маринка, илиша, османы и храмуля потрошенные (внутренности, икра, молоки и черная пленка тщательно удалены и уничтожены), головы у гигантского кальмара, илиши и храмули удалены и уничтожены;</p> <p>г) сом длиной более 53 см потрошенный (внутренности, икра, молоки и черная пленка тщательно удалены);</p> <p>д) щука длиной более 30 см потрошенная (внутренности, икра, молоки и черная пленка тщательно удалены)</p>					
16.	<p>При производстве мороженой пищевой рыбной продукции должны соблюдаться следующие требования:</p> <p>гигантские кальмары и осьминоги должны быть разделаны, головы гигантских кальмаров не допускается использовать в пищевых целях;</p> <p>у лангустов при удалении головогрудки должно быть удалено анальное отверстие;</p> <p>у разделанной кукумарии должны быть удалены венчик и анальное отверстие;</p> <p>замораживание должно проводиться до достижения в толще продукта температуры не выше минус 18 °С.</p> <p>Допускается проводить замораживание в естественных условиях в местах извлечения (вылова) при температуре воздуха не выше минус 10 °С на ледяных хорошо проветриваемых площадках или на сквозняке в условиях, обеспечивающих безопасность мороженой пищевой рыбной продукции. В случае если температура при естественном замораживании выше минус 18 °С, рыбу домораживают до температуры не выше минус 18 °С.</p> <p>Холодильные камеры для холодильной обработки пищевой рыбной продукции оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры воздуха в камере, а также средствами для записи температуры.</p> <p>Для поштучного разделения при расфасовке мороженой пищевой рыбной продукции допускается повышение ее температуры до температуры не выше минус 2 °С.</p> <p>Глубокое обезвоживание мороженой пищевой рыбной продукции не должно превышать 10 процентов от массы или площади поверхности</p>	П. 31 ТР ЕАЭС 040/2016				

	продукции					
17.	<p>При производстве соленой и маринованной пищевой рыбной продукции прудовая рыба массой более 1 кг перед посолом должна быть разделана. При производстве пищевой рыбной продукции из тихоокеанских (дальневосточных) рыб семейства лососевых с массовой долей поваренной соли менее 5 процентов и пищевой рыбной продукции из рыб семейства сиговых с массовой долей поваренной соли менее 8 процентов должна использоваться только мороженая пищевая рыбная продукция</p>	П. 34 ТР ЕАЭС 040/2016				
18.	<p>Пищевая рыбная продукция горячего и холодного копчения, а также подкопченнная пищевая рыбная продукция из белого амура, карпа, сома и толстолобика должна производиться только после их разделки. Готовая пищевая рыбная продукция горячего и холодного копчения, а также подкопченнная пищевая рыбная продукция должна быть охлаждена до температуры не выше 20 °С, упакована и направлена в холодильную камеру</p>	П. 35 ТР ЕАЭС 040/2016				
19.	<p>При производстве икры должны соблюдаться следующие требования:</p> <p>а) икра морского гребешка и морского ежа должна производиться только из икры, полученной от живых морских гребешков и живых морских ежей;</p> <p>б) икра рыбы должна собираться в чистые емкости и поставляться в цех в охлажденном состоянии;</p> <p>в) время от начала укладки икры до ее пастеризации не должно превышать 2 часов;</p> <p>г) икра рыб семейства осетровых должна производиться только из икры, полученной от живой рыбы, не имеющей признаков засыпания;</p> <p>д) расфасовка икры из емкости или транспортной упаковки в потребительскую упаковку должна производиться в условиях, обеспечивающих ее безопасность;</p> <p>е) перефасовывание икры из потребительской упаковки не допускается</p>	П. 36 ТР ЕАЭС 040/2016				
20.	<p>Сушеная, сушено-вяленая, вяленая и провесная пищевая рыбная продукция из белого амура и толстолобика должна производиться только после их разделки</p>	П. 37 ТР ЕАЭС 040/2016				

21.	Рыбные отходы, полученные в процессе производства пищевой рыбной продукции, должны собираться в водонепроницаемые промаркированные емкости и по мере накопления удаляться из производственных помещений. Рыбные отходы должны храниться в емкостях в охлаждаемых камерах отдельно от сырья и готовой продукции. Допускается хранить отходы без охлаждения в закрытых емкостях не более 2 час.	П. 42 ТР ЕАЭС 040/2016				
22.	При поступлении информации о несоответствии производимой продукции требованиям технических регламентов изготовителем в течение десяти дней с момента получения указанной информации приняты меры по информированию органа государственного контроля и изготовителя о несоответствии указанной продукции	Ст. 37 Федерального закона от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 29.07.2017) "О техническом регулировании"				
23.	Проведение проверки достоверности информации о несоответствии производимой продукции в течение 10 дней с момента поступления информации	П. 1 ст. 38 Федерального закона от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 29.07.2017) "О техническом регулировании"				
24.	При подтверждении информации о несоответствии производимой продукции требованиям технических регламентов в течение десяти дней с момента подтверждения достоверности такой информации разработана программа мероприятий по предотвращению причинения вреда и согласована с органом государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией. Указанные мероприятия проведены в полном объеме	П. 2 ст. 38 Федерального закона от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 29.07.2017) "О техническом регулировании"				
25.	В случае если угроза причинения вреда не может быть устранена путем проведения мероприятий, указанных в программе мероприятий по предотвращению причинения вреда, незамедлительно приостановить реализацию продукции, отозвать продукцию и возместить приобретателям, в том числе потребителям, убытки, возникшие в связи с отзывом продукции	П. 3 ст. 38 Федерального закона от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 29.07.2017) "О техническом регулировании"				
26.	Прием пищи непосредственно в производственных помещениях	П. 5 ст. 11 ТР ТС 021/2011				
27.	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых	П. 6 ст. 11 ТР ТС 021/2011 (ТР ТС 021/2011)				

	осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза					
28.	Вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, соответствует требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза	П. 2 ст. 12 ТР ТС 021/2011				
29.	Используемый в производстве (изготовлении) пищевых продуктов лед изготовлен из питьевой воды, соответствующей установленным законодательством государства - члена Таможенного союза требованиям к питьевой воде	П. 2 ст. 12 ТР ТС 021/2011				
30.	Трубопроводы для воды, не соответствующей требованиям к питьевой воде, не используются в целях снабжения питьевой водой и имеют признаки, позволяющие отличать их от трубопроводов для питьевой воды	П. 3 ст. 12 ТР ТС 021/2011				
31.	Непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения получено от продуктивных животных, которые не подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов таких животных	П. 3 ст. 13 ТР ТС 021/2011				
32.	Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, осуществляется в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ	П. 4 ст. 13 ТР ТС 021/2011				
33.	Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер обеспечивают:	П. 1 ст. 14 ТР ТС 021/2011				

	<p>возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря; предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции; защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;</p> <p>возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;</p> <p>необходимое пространство для осуществления технологических операций;</p> <p>защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений</p>					
34.	<p>Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, оборудованы:</p> <p>туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук; умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук</p>	П. 2 ст. 14 ТР ТС 021/2011				
35.	<p>В производственных помещениях не хранится личная и производственная (специальная) одежда и обувь персонала</p>	П. 3 ст. 14 ТР ТС 021/2011				
36.	<p>В производственных помещениях не хранятся любые вещества и материалы, не используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющие и дезинфицирующие средства, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования</p>	П. 4 ст. 14 ТР ТС 021/2011				

37.	<p>Части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, соответствуют следующим требованиям:</p> <p>поверхности полов выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, доступны для проведения мытья и при необходимости дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;</p> <p>поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и при необходимости дезинфекции;</p> <p>потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги;</p> <p>открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;</p> <p>двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов</p>	П. 4 ст. 14 ТР ТС 021/2011				
38.	Открытие дверей проводится наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное	П. 6 ст. 14 ТР ТС 021/2011				
39.	Канализационное оборудование в производственных помещениях спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции	П. 7 ст. 14 ТР ТС 021/2011				
40.	Ремонт производственных помещений не проводится одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях	П. 8 ст. 14 ТР ТС 021/2011				
41.	Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из неабсорбирующих материалов	П. 3 ст. 15 ТР ТС 021/2011				
42.	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах) в соответствии с	П. 1.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных главным				

	действующими правилами, обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием	государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации от 04.12.1995 N 13-7-2/469 (далее - Правила N 13-7-2/469)				
43.	Категорически запрещается сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения	П. 1.8 Правил N 13-7-2/469				
44.	Пищевая рыбная продукция прошла оценку соответствия, маркирована единым знаком обращения продукции на рынке Союза	П. 10 ТР ЕАЭС 040/2016, ст. 3, 4 ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"				

(подпись) (инициалы, фамилия, должность должностного лица,
проводящего плановую проверку)

_____ 20____ г.

(подпись) (инициалы, фамилия, должность должностного лица,
проверяемого лица)

_____ 20____ г.

к приказу Комитета по ветеринарии
Республики Дагестан
от «03» мая 2018 г. № 20-31/18

Проверочный лист
(список контрольных вопросов), используемых для проведения
плановой проверки по соблюдению требований действующего
законодательства в области ветеринарии по
производству, хранению, реализации кормов, кормовых добавок для
сельскохозяйственных животных и птицы, непродуктивных животных

Комитет по ветеринарии Республики Дагестан
отдел государственного ветеринарного надзора
(наименование органа государственного контроля (надзора))

Приказ Комитета по ветеринарии РД № 20-31/18 от 03 мая 2018 года
(реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа)

Вид государственного контроля (надзора)	Региональный государственный ветеринарный контроль (надзор)
Вид (виды) деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей; при проверках которых используется проверочный лист	Производство, хранение, реализация кормов, кормовых добавок для сельскохозяйственных животных и птицы, непродуктивных животных
Категория риска, класс (категория) опасности	
Ограничение предмета плановой проверки	Не предусмотрено
Основание проведения плановой проверки	Приказ (Распоряжение) N ___ от _____ Комитета по ветеринарии Республики Дагестан о проведении проверки
Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя	

Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты	
Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок	
Должность, фамилия и инициалы должностного лица органа государственного контроля (надзора), проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист	
Дополнительная информация	

**Список контрольных вопросов
(Производство, хранение, реализация кормов, кормовых добавок для сельскохозяйственных
животных и птицы, непродуктивных животных)**

N п/п	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований (формулировка из НПИА)	Реквизиты нормативных правовых актов с указанием их структурных единиц, устанавливающих обязательные требования (пункт НПИА)	Способ подтверждения нарушения (фото, видео, геолокация)	Вывод о соблюдении обязательных требований (заполняется в ходе проверки)		
				да	нет	не применяется
1	2	3	4	5	6	7
1.	При реализации и применении, а также ввозе (импорте) кормов и кормовых добавок на объектах внутренней торговли имеются помещения и условия, обеспечивающие возможность приемки, контроля, идентификации и хранения кормов и кормовых добавок в соответствии с действующими нормативными документами на конкретные виды кормов и кормовых добавок	П. 6 Технического регламента "Требования к безопасности кормов и кормовых добавок", утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 18 марта 2008 г. N 263 (далее - ТР РК N 263)				
2.	Не реализуются корма и кормовые добавки с истекшим сроком годности	П. 8 ТР РК N 263				
3.	Корма и кормовые добавки, имеющие явные признаки порчи	П. 8 ТР РК N 263				
4.	Корма и кормовые добавки, не имеющие документов, подтверждающих их происхождение или в отношении которых отсутствует информация	П. 8 ТР РК N 263				
5.	Корма и кормовые добавки, не соответствующие информации, отраженной в представленных документах	П. 8 ТР РК N 263				
6.	Корма и кормовые добавки, не имеющие маркировки, с указанием сведений, предусмотренных Техническим регламентом	П. 8 ТР РК N 263				
7.	При реализации кормов и кормовых добавок используются специальные оборудования, а	П. 8 ТР РК N 263				

	также маркированные торговые инвентари (половники, щипцы, совки и др.). Не допускается взвешивание неупакованных кормов и кормовых добавок непосредственно на весах без упаковочных материалов					
8.	Ввоз (импорт) кормов и кормовых добавок осуществляется с соблюдением условий, обеспечивающих их безопасность и сохранность качественных показателей, установленных действующими нормативными документами по стандартизации	П. 10 ТР РК N 263				
9.	Не используется для производства (изготовления) кормов и кормовых добавок сырье, происходящее из неблагополучных пунктов (территорий) по особо опасным болезням животных и птиц, вошедших в перечень особо опасных болезней животных, при которых проводятся обязательное изъятие и уничтожение животных, продуктов и сырья животного происхождения, представляющих особую опасность здоровью животных и человека	П. 11 ТР РК N 263				
10.	Не производятся (изготавливаются) корма и кормовые добавки из (с использованием) тканей животного происхождения	П. 11 ТР РК N 263				
11.	Хранение сырья, оборудования, упаковочных и вспомогательных материалов (далее - материалы) осуществляется в условиях, обеспечивающих безопасность готового продукта (кормов и кормовых добавок), и исключается возможность его попутного загрязнения	П. 14 ТР РК N 263				
12.	При хранении сырья и материалов применяется система ротации, предусматривающая выпуск со склада в первую очередь сырья и материалов, поступивших на хранение раньше других	П. 14 ТР РК N 263				
13.	Для хранения кормов и кормовых добавок используются специальные помещения (сооружения), исключающие проникновение насекомых и грызунов	П. 14 ТР РК N 263				
14.	Выполняются требования к безопасности	П. 15 ТР РК N 263				

	консервирующих заквасок, ферментов, пробиотических культур, молока и сыворотки (сухие), обеспечивается их изготовителями					
15.	Каждая партия этой продукции, предназначенная для приготовления кормов и кормовых добавок, должна сопровождаться ветеринарными документами установленной формы	П. 15 ТР РК N 263				
16.	На производстве соблюдаются необходимые уровни освещения, микроклимата, шума, вибрации и содержания пыли и вредных веществ в воздухе рабочей зоны	П. 16 ТР РК N 263				
17.	Сушка, измельчение, гранулирование, введение консервирующих веществ, закваска, выпаривание, пастеризация, стерилизация предусматривают соблюдение норм и требований нормативно-технической документации на данную продукцию	П. 18 ТР РК N 263				
18.	Проводится производственный контроль за их соблюдением	П. 18 ТР РК N 263				
19.	Корма для продуктивных жвачных животных не содержат в своем составе компонентов, полученных из любых животных, кроме рыб и других гидробионтов, не относящихся к млекопитающим	П. 19 ТР РК N 263				
20.	Корма для продуктивных птиц не содержат в своем составе компонентов жвачных животных, хищных животных, а также птиц	П. 19 ТР РК N 263				
21.	Корма для продуктивных свиней не содержат в своем составе компонентов жвачных животных, хищных животных и свиней	П. 19 ТР РК N 263				
22.	Корма для продуктивных животных, происходящие из неблагополучных стран по губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота, не содержат в своем составе компонентов, полученных из любых животных, кроме рыб и других гидробионтов, не относящихся к млекопитающим	П. 19 ТР РК N 263				
23.	В консервированных кормах отсутствуют	П. 19 ТР РК N 263				

	микроорганизмы, способные развиваться при температуре хранения, установленной для конкретного вида консервов, а также микроорганизмов и микробных токсинов, опасных для здоровья животных					
24.	Проводится собственный производственный контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза	П. 20 ТР РК N 263				
25.	Содержание токсичных элементов, патогенных микроорганизмов, микотоксинов, нитритов, нитратов, пестицидов, гербицидов, радионуклидов, маркерных полихлорированных бифенилов в кормах и кормовых добавках не превышает допустимых ветеринарных нормативов (показателей), утверждаемых уполномоченным органом в области ветеринарии	П. 21 ТР РК N 263				
26.	Размещение объекта по производству (изготовлению) кормов и кормовых добавок осуществлено при наличии ветеринарно-санитарного заключения	П. 23 ТР РК N 263				
27.	Предприятие располагается на территории, благополучной по инфекционным болезням животных и птиц, и эксплуатируется с соблюдением требований ветеринарно-санитарных правил	П. 25 ТР РК N 263				
28.	Технологические линии и оборудование для производства (изготовления) обеспечивают хранение сырья и материалов в соответствии с нормативными документами	П. 26 ТР РК N 263				
29.	Здания и производственные сооружения разделены перегородками и/или имеют отдельные помещения для заготовки сырья, производства и хранения кормов и кормовых добавок, для предотвращения загрязнения микроорганизмами, грязью, реактивами, другими видами загрязнений	П. 26 ТР РК N 263				
30.	Здания и производственные сооружения имеют эффективную вентиляцию производственных, подсобных и бытовых помещений и помещений, где требуются экранирование или другие меры защиты от доступа птиц, животных и насекомых	П. 26 ТР РК N 263				

	в соответствии с действующими нормативами для промышленных предприятий					
31.	Приготовление производственных заквасок и/или пробиотических культур проводится в специально выделенном и соответствующим образом организованном заквасочном отделении, размещенном в одном производственном корпусе с основными цехами-потребителями, в изолированном помещении	П. 27 ТР РК N 263				
32.	Имеет отдельные помещения, в которых создаются и поддерживаются условия, обеспечивающие защиту заквасок и культур от загрязнения микроорганизмами, бактериофагами и другими загрязнителями	П. 27 ТР РК N 263				
33.	Имеет приточно-вытяжную вентиляцию и (или) другую эффективную систему очистки и обработки воздуха	П. 27 ТР РК N 263				
34.	Контроль качества заквасок и (или) пробиотических культур при приготовлении (изготовлении) производственных заквасок и активизированных бакконцентратов осуществляется на всех этапах производственного цикла подразделением производственного контроля	П. 27 ТР РК N 263				
35.	Объекты производства (изготовления) расположены: вдали от объектов загрязнения окружающей среды и промышленной деятельности	П. 28 ТР РК N 263				
36.	Вдали от регионов, подверженных наводнениям	П. 28 ТР РК N 263				
37.	Вдали от районов, подверженных нашествию вредителей	П. 28 ТР РК N 263				
38.	Вдали от районов, где отходы производства (твердые или жидкие) не могут быть эффективно удалены	П. 28 ТР РК N 263				
39.	Корма и кормовые добавки хранятся в специальных складских помещениях в условиях, обеспечивающих их безопасность для потребления животными в течение	П. 29 ТР РК N 263				

	установленного срока годности					
40.	Корма и кормовые добавки не хранятся и не транспортируются вместе с горюче-смазочными материалами и пищевыми продуктами, имеющими специфический запах	П. 30 ТР РК N 263				
41.	Корма и кормовые добавки транспортируются в сухих, чистых транспортных средствах, не зараженных вредителями кормовых запасов	П. 31 ТР РК N 263				
42.	Кузов автомобильного транспортного средства (прицеп, контейнер) для перевозки кормов для свиней перед погрузкой очищен и продезинфицирован	П. 12 Ветеринарных правил перемещения (перевозки) автомобильным транспортом свиней и кормов для них утвержденных приказом Минсельхоза РФ от 06.07.2013 329 (далее - Правила N 329)				
43.	Для перевозки кормов для свиней используются автомобильные транспортные средства (прицепы, контейнера), позволяющие обеспечить соблюдение температурного режима, если такие требования установлены производителем	П. 11 Правил N 329				

(подпись) (инициалы, фамилия, должность должностного лица,
проводящего плановую проверку)

_____ 20 ____ г.

(подпись) (инициалы, фамилия, должность должностного лица,
проверяемого лица)

_____ 20 ____ г.

к приказу Комитета по ветеринарии
Республики Дагестан
от «03» мая 2018 г. № 20-31/18

Проверочный лист
(список контрольных вопросов), используемых для проведения
плановой проверки по соблюдению требований действующего
законодательства в области ветеринарии по
сбору, транспортировке сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых
сливок и производству молочной продукции

Комитет по ветеринарии Республики Дагестан
отдел государственного ветеринарного надзора
(наименование органа государственного контроля (надзора))

Приказ Комитета по ветеринарии РД № 20-31/18 от 03 мая 2018 года
(реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа)

Вид государственного контроля (надзора)	Региональный государственный ветеринарный контроль (надзор)
Вид (виды) деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, при проверках которых используется проверочный лист	Сбор, транспортировка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок и производство молочной продукции
Категория риска, класс (категория) опасности	
Ограничение предмета плановой проверки	Не предусмотрено
Основание проведения плановой проверки	Приказ (Распоряжение) № ____ от _____ Комитета по ветеринарии Республики Дагестан о проведении проверки
Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при	

наличии) индивидуального предпринимателя	
Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты	
Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок	
Должность, фамилия и инициалы должностного лица органа государственного контроля (надзора), проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист	
Дополнительная информация	

Список контрольных вопросов
(Сбор, транспортировка сырого молока, сырого обезжиренного молока,
сырых сливок и производство молочной продукции)

N п/п	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований (формулировка из НПА)	Реквизиты нормативных правовых актов с указанием их структурных единиц, устанавливающих обязательные требования (пункт НПА)	Способ подтверждения нарушения (фото, видео, геолокация)	Вывод о соблюдении обязательных требований (заполняется в ходе проверки)		
				да	нет	не применяется
1	2	3	4	5	6	7
1.	Сбор и транспортировка молока					
2.	Сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено до температуры 4 °С - 2 °С в течение не более 2 ч	П. 20 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (далее - ТР ТС 033/2013)				
3.	При производстве сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок используются оборудование и материалы, соответствующие требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией	П. 24 ТР ТС 033/2013				
4.	Во время перевозки охлажденных сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок к месту переработки, на момент начала переработки их температура не превышает 10 °С	П. 25 ТР ТС 033/2013				
5.	Перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок осуществляется в опломбированных емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией. Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры: сырого молока - при температуре 4 °С - 2 °С, сырых сливок - при температуре не выше 8 °С	П. 26 ТР ТС 033/2013				

6.	Для производства продуктов переработки молока не допускается использование сырого молока, полученного в течение первых 7 дней после дня отела животных, в течение 5 дней до дня их запуска (перед отелом), от больных животных и находящихся на карантине животных	П. 14 ТР ТС 033/2013				
7.	Массовая доля сухих обезжиренных веществ в коровьем сыром молоке составляет не менее 8,2 процента	П. 15 ТР ТС 033/2013				
8.	Уровни содержания потенциально опасных веществ в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках не превышают допустимые уровни	П. 16 приложений N 1-4 ТР ТС 033/2013				
9.	Уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках не превышают допустимые уровни	П. 16 приложения N 5 ТР ТС 033/2013				
10.	Показатели идентификации сырого молока коровьего и сырых сливок из коровьего молока соответствуют требованиям ТР ТС 033/2013	П. 17 приложений N 6 и 7 ТР ТС 033/2013				
11.	Поставки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на молокоприемные пункты или на молокоперерабатывающие предприятия продавцы осуществляют в сопровождении ветеринарных сопроводительных документов. Перевозка на таможенной территории Таможенного союза сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок сопровождается ветеринарным сопроводительным документом, содержащим сведения о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающие их безопасность	Пп. 11, 12 ТР ТС 033/2013				
12.	Перемещения (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами); переход права собственности на подконтрольные товары (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ВСД	П. 1.10 Ветеринарно-санитарных правил перевозки животных, птицы, рыбы, продуктов и сырья животного происхождения автомобильным транспортом (утв. Госагропромом СССР 30.01.1986 N 432-5); пп. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утв. приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 N 589 (далее - Приказ N 589)				

13.	<p>ВСД хранятся у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения (приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара.</p> <p>Ведется и хранится документация о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации.</p> <p>Документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, хранятся в течение трех лет со дня их выдачи</p>	<p>П. 11 Приказа N 589; п. 4 ст. 11 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (далее - ТР ТС 021/2011)</p>				
14.	Переработка молока					
15.	<p>До начала промышленной переработки хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования) при температуре 4 °С +/- 2 °С, сырых сливок - при температуре не выше 8 °С не более 36 ч (включая время перевозки).</p> <p>До начала промышленной переработки допускается хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования), сырых сливок, предназначенных для изготовления продуктов детского питания для детей раннего возраста, при температуре 4 °С +/- 2 °С не более 24 ч (включая время перевозки)</p>	<p>П. 21 ТР ТС 033/2013</p>				
16.	<p>Хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также подвергшихся предварительной термической обработке, в том числе пастеризации, изготовителем продуктов переработки молока до начала переработки осуществляется в отдельных маркированных емкостях при температуре 4 °С +/- 2 °С</p>	<p>П. 27 ТР ТС 033/2013</p>				
17.	<p>Процессы утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также подвергшихся предварительной термической обработке, в том числе пастеризации,</p>	<p>П. 29 ТР ТС 033/2013</p>				

	соответствуют требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)					
18.	Производство молочной продукции осуществляется из сырого молока, и (или) сырого обезжиренного молока, и (или) сырых сливок, соответствующих установленным требованиям безопасности и подвергнутых термической обработке, обеспечивающей получение молочной продукции, соответствующей требованиям настоящего Технического регламента. Иное продовольственное сырье, используемое для производства молочной продукции, соответствует установленным требованиям	П. 31 ТР ТС 033/2013				
19.	Уровни содержания в молочной продукции, предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, токсичных элементов, потенциально опасных веществ, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микроорганизмов и значения показателей окислительной порчи не превышают установленных уровней	П. 32 приложения N 4 ТР ТС 033/2013, приложений N 1-4 ТР ТС 021/2011				
20.	Уровни содержания микроорганизмов в молочной продукции не превышают допустимых установленных уровней	П. 33 приложения N 8 ТР ТС 033/2013				
21.	Производство продуктов диетического питания и кисломолочных продуктов (кроме молочных составных продуктов) осуществляется без применения пищевых добавок и ароматизаторов, за исключением функционально необходимых компонентов. Производство творожной массы и зерненого творога должно осуществляться без термической обработки готового продукта и добавления стабилизаторов консистенции и консервантов	П. 34 ТР ТС 033/2013				
22.	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока соответствуют установленным требованиям	П. 35 приложения N 3 ТР ТС 033/2013				
23.	Физико-химические и микробиологические показатели идентификации молочной продукции соответствуют установленным требованиям	П. 36 приложения N 1 ТР ТС 033/2013				
24.	Материалы, контактирующие с молоком и	П. 44 ТР ТС 033/2013				

	<p>молочной продукцией в процессе производства, соответствуют требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.</p> <p>На всех стадиях процесса производства молока и молочной продукции обеспечивается их прослеживаемость</p>					
25.	<p>Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, реализуемые физическими лицами, зарегистрированными в качестве индивидуальных предпринимателей, юридическими лицами для переработки, сопровождаются товаросопроводительной документацией, содержащей следующую информацию:</p> <p>а) наименование (сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки);</p> <p>б) показатели идентификации соответствуют установленным требованиям при возможности их определения;</p> <p>в) наименование и местонахождение изготовителя сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (юридический адрес, включая страну, адрес места производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (при несовпадении с юридическим адресом);</p> <p>г) объем сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (в л) или масса (в кг);</p> <p>д) дата и время (часы, минуты) отгрузки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок;</p> <p>е) температура при отгрузке (°С) сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок;</p> <p>ж) номер партии сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок</p>	П. 85 приложений N 6-7 ТР ТС 033/2013				
26.	<p>Прием пищи непосредственно в производственных помещениях</p>	П. 5 ст. 11 ТР ТС 021/2011				
27.	<p>Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские</p>	П. 6 ст. 11 ТР ТС 021/2011				

	осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза					
28.	Вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, соответствует требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза	П. 2 ст. 12 ТР ТС 021/2011				
29.	Используемый в производстве (изготовлении) пищевых продуктов лед изготовлен из питьевой воды, соответствующей установленным законодательством государства - члена Таможенного союза требованиям к питьевой воде	П. 2 ст. 12 ТР ТС 021/2011				
30.	Трубопроводы для воды, не соответствующей требованиям к питьевой воде, не используются в целях снабжения питьевой водой и имеют признаки, позволяющие отличать их от трубопроводов для питьевой воды	П. 3 ст. 12 ТР ТС 021/2011				
31.	Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, осуществляется в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ	П. 4 ст. 13 ТР ТС 021/2011				
32.	Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер обеспечивают: возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря; предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции; защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых; возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта	П. 1 ст. 14 ТР ТС 021/2011				

	технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений; необходимое пространство для осуществления технологических операций; защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений					
33.	Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, оборудованы: туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук; умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук	П. 2 ст. 14 ТР ТС 021/2011				
34.	В производственных помещениях не хранится личная и производственная (специальная) одежда и обувь персонала	П. 3 ст. 14 ТР ТС 021/2011				
35.	В производственных помещениях не хранятся любые вещества и материалы, не используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющие и дезинфицирующие средства, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования	П. 4 ст. 14 ТР ТС 021/2011				
36.	Части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, соответствуют следующим требованиям: поверхности полов выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, доступны для проведения мытья и при необходимости дезинфекции, а также их надлежащего дренажа; поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и	П. 5 ст. 14 ТР ТС 021/2011				

	при необходимости дезинфекции; потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги; открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых; двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов					
37.	Открывание дверей проводится наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное	П. 6 ст. 14 ТР ТС 021/2011				
38.	Канализационное оборудование в производственных помещениях спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции	П. 7 ст. 14 ТР ТС 021/2011				
39.	Ремонт производственных помещений не проводится одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях	П. 8 ст. 14 ТР ТС 021/2011				
40.	Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из неабсорбирующих материалов	П. 3 ст. 15 ТР ТС 021/2011				
41.	При поступлении информации о несоответствии производимой продукции требованиям технических регламентов изготовителем в течение десяти дней с момента получения указанной информации приняты меры по информированию органа государственного контроля и изготовителя о несоответствии указанной продукции	Ст. 37 Федерального закона от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 29.07.2017) "О техническом регулировании"				
42.	Проведение проверки достоверности информации о несоответствии производимой продукции в течение 10 дней с момента поступления информации	П. 1 ст. 38 Федерального закона от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 29.07.2017) "О техническом регулировании"				

43.	При подтверждении информации о несоответствии производимой продукции требованиям технических регламентов в течение десяти дней с момента подтверждения достоверности такой информации разработана программа мероприятий по предотвращению причинения вреда и согласована с органом государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией. Указанные мероприятия проведены в полном объеме	П. 2 ст. 38 Федерального закона от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 29.07.2017) "О техническом регулировании"				
44.	В случае если угроза причинения вреда не может быть устранена путем проведения мероприятий, указанных в программе мероприятий по предотвращению причинения вреда, незамедлительно приостановить реализацию продукции, отозвать продукцию и возместить приобретателям, в том числе потребителям, убытки, возникшие в связи с отзывом продукции	П. 3 ст. 38 Федерального закона от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 29.07.2017) "О техническом регулировании"				
45.	Молочная продукция прошла оценку соответствия, маркирована единым знаком обращения продукции на рынке Союза	П. 8 ТР ТС 033/2013, ст. 3, 4 ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"				

(подпись) (инициалы, фамилия, должность должностного лица,
проводящего плановую проверку)

_____ 20____ г.

(подпись) (инициалы, фамилия, должность должностного лица,
проверяемого лица)

_____ 20____ г.

к приказу Комитета по ветеринарии
Республики Дагестан
от «03» мая 2018 г. № 20-31/18

Проверочный лист
(список контрольных вопросов), используемых для проведения
плановой проверки по соблюдению требований действующего
законодательства в области ветеринарии по
содержанию и реализации птицы, инкубации яиц

Комитет по ветеринарии Республики Дагестан
отдел государственного ветеринарного надзора
(наименование органа государственного контроля (надзора))

Приказ Комитета по ветеринарии РД № 20-31/18 от 03 мая 2018 года
(реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа)

Вид государственного контроля (надзора)	Региональный государственный ветеринарный контроль (надзор)
Вид (виды) деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, при проверках которых используется проверочный лист	Содержание и реализация птицы, инкубация яиц
Категория риска, класс (категория) опасности	
Ограничение предмета плановой проверки	Не предусмотрено
Основание проведения плановой проверки	Приказ (Распоряжение) N ____ от _____ Комитета по ветеринарии Республики Дагестан о проведении проверки
Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя	

Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты	
Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок	
Должность, фамилия и инициалы должностного лица органа государственного контроля (надзора), проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист	
Дополнительная информация	

Список контрольных вопросов (Содержание и реализация птицы, инкубация яиц)

N п/п	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований (формулировка из НПА)	Реквизиты нормативных правовых актов с указанием их структурных единиц, устанавливающих обязательные требования (пункт НПА)	Способ подтверждения нарушения (фото, видео, геолокация)	Вывод о соблюдении обязательных требований (заполняется в ходе проверки)		
				да	нет	не применяется
1	2	3	4	5	6	7
1.	Территория организации должна быть огорожена способом, обеспечивающим защиту от непреднамеренного проникновения на территорию организации	П. 2.2 приказа Минсельхоза РФ от 03.04.2006 N 104 "Об утверждении Ветеринарных правил содержания птиц на птицеводческих предприятиях закрытого типа (птицефабриках)" (далее - Приказ N 104)				
2.	Территория организации должна быть благоустроена. При этом должны быть обеспечены условия, не позволяющие дикой птице гнездиться на территории организации. Не допускается наличие на территории открытых водоемов. Для стока и отвода поверхностных вод проводят планировочные работы и устраивают уклоны и канавы	П. 2.2 Приказа N 104				
3.	Для сети внутрихозяйственных дорог, проездов и технологических площадок применяют твердые покрытия. Исключается пересечение дорог, используемых для вывоза или выноса помета, отходов инкубации, павшей птицы, отходов убоя, подлежащих утилизации, и других отходов, и дорог, используемых для подвоза кормов, транспортировки яиц, цыплят, мяса птицы и мясопродуктов. Оба типа дорог должны иметь различимую маркировку или обозначения	П. 2.2 Приказа N 104				
4.	При въездах на территорию обособленных подразделений организаций, осуществляющих выращивание или разведение птицы, располагаются дезинфекционные барьеры для автотранспорта и пешеходов	П. 2.2 Приказа N 104				

5.	Организации, осуществляющие выращивание или разведение птицы, должны быть отделены от ближайшего населенного пункта защитной зоной	П. 2.2 Приказа N 104				
6.	Территорию организации разделяют на зоны: основного производства, хранения и приготовления кормов (если производится), инкубаторий (если имеется), убойный цех (если имеется), хранения и переработки и/или утилизации отходов производства, административно-хозяйственную	П. 2.2 Приказа N 104				
7.	На одной площадке должна содержаться птица одной категории (ремонтный молодняк, промышленные куры-несушки, взрослая племенная птица, молодняк на мясо). Расстояние между площадками должно быть не менее 60 метров; каждая площадка организации должна быть огорожена для предупреждения несанкционированного проникновения на территорию посторонних людей и транспорта, домашних и диких животных	П. 2.2 Приказа N 104				
8.	Административно-хозяйственные и прочие вспомогательные здания и сооружения размещают на расстоянии не менее 60 метров от зоны основного производства	П. 2.2 Приказа N 104				
9.	Зону хранения и утилизации отходов производства, включая помехохранилище, площадку для компостирования, цех сушки помета, размещают на расстоянии не менее 300 метров от птицеводческих помещений в соответствии с розой ветров для данной местности так, чтобы большую часть теплого времени года они находились с подветренной стороны. Территория помехохранилища по периметру оборудуется сточными лотками с направлением стоков в приемный резервуар. Утилизация указанных стоков осуществляется по согласованию с государственной ветеринарной службой и службой экологического контроля	П. 2.2 Приказа N 104				

10.	В организациях предусматривают специальное место для утилизации отходов инкубации и павшей птицы, оборудованное котлами для тепловой обработки или трупосжигательными печами	П. 2.2 Приказа N 104				
11.	На входе в птичники, инкубаторий, кормосклады для дезинфекции обуви оборудуют дезинфекционные ковчегы во всю ширину прохода длиной 1,5 метра, которые регулярно заполняют дезинфицирующим раствором, качество которого контролируется раз в сутки	П. 2.2 Приказа N 104				
12.	В каждом птицеводческом помещении, кормопеке (кормоскладе) вентиляционные и иные технологические отверстия оборудуют рамами с сеткой во избежание залета дикой птицы, а также принимают меры для отпугивания дикой птицы и осуществляют постоянную борьбу с грызунами	П. 2.2 Приказа N 104				
13.	Въездные и выездные дезбарьеры с обеспечением возможности подогрева дезраствора в зимнее время (если в данной местности среднезимняя температура ниже -5 град. С) размещают при основном въезде на территорию хозяйства, в зоне размещения инкубатория и на каждой производственной площадке основного производства	П. 2.3 Приказа N 104				
14.	Дезинфекционный блок для тары и транспорта со складом дезинфицирующих средств размещают на главном въезде на территорию организации, в инкубатории, яйцескладе и на каждой площадке зоны основного производства	П. 2.3 Приказа N 104				
15.	Пропускники с проходной и подсобными помещениями размещают при въезде на каждую производственную площадку основного производства либо при входе на территорию организации, если она не разделена на отдельные производственные площадки	П. 2.3 Приказа N 104				
16.	Пропускники для персонала инкубатория,	П. 2.3 Приказа N 104				

	цеха для сортировки и упаковки яиц проектируются в составе этих зданий					
17.	Помещение для патолого-анатомического вскрытия трупов птиц (вскрывочная) размещают в отделении для утилизации отходов производства	П. 2.3 Приказа N 104				
18.	Ветеринарная лаборатория размещается на территории административно-хозяйственной зоны	П. 2.3 Приказа N 104				
19.	Территория организации и периметр ограждения должны охраняться. Техническое оснащение, статус и порядок действий охраны должны обеспечивать достаточный для данной местности уровень защиты организации от несанкционированных проникновения и выноса (вывоза) продукции или птицы	П. 2.3 Приказа N 104				
20.	Запрещается размещать вентиляционные системы зданий и сооружений для содержания птицы таким образом, чтобы входы приточной вентиляции одного здания были направлены на выходы отточной вентиляции, если расстояния между этими зданиями составляют менее 100 метров	П. 3.2 Приказа N 104				
21.	При необходимости совмещения в одном здании помещений различного назначения их изолируют друг от друга глухими стенами с устройством самостоятельных выходов наружу	П. 3.3 Приказа N 104				
22.	Полы в помещениях для содержания птицы должны иметь прочное твердое покрытие и обладать стойкостью к стокам и дезинфицирующим веществам, отвечать ветеринарным требованиям и обеспечивать возможность механизации процессов уборки помета и подстилки. Уровень чистого пола должен быть не менее чем на 0,15 метра выше планировочной отметки примыкающей к зданию площадки	П. 3.4 Приказа N 104				
23.	Для защиты строительных конструкций	П. 3.5 Приказа N 104				

	внутренние поверхности помещений для содержания птицы должны быть окрашены известковым составом или иным покрытием, обеспечивающим сходные свойства в отношении дезинфекции. Поверхности стен помещений и ограждающих конструкций должны легко подвергаться очистке, мойке и дезинфекции					
24.	Стены в инкубаториях облицовываются глазурованной облицовочной плиткой на всю высоту	П. 3.6 Приказа N 104				
25.	В инкубатории должны быть изолированы друг от друга залы для инкубационных и выводных шкафов, яйцесклад, камеры для прединкубационной дезинфекции яиц, помещение для сортировки молодняка по полу, помещение для сдачи-приемки суточного молодняка и моечное отделение	П. 3.7 Приказа N 104				
26.	Не допускается въезд на территорию организации транспорта, не связанного с обслуживанием организации	П. 4.1 Приказа N 104				
27.	Въезд транспорта разрешается только через постоянно действующие дезбарьеры и дезинфекционные блоки. Все другие входы в производственные зоны организации должны быть постоянно закрыты	П. 4.2 Приказа N 104				
28.	Вход обслуживающему персоналу на территорию производственных помещений организации, где содержится птица, осуществляется через пропускник со сменной одежды и обуви на специальную (предназначенную для осуществления соответствующих производственных операций), прохождением гигиенического душа, мытьем головы. При проходе обслуживающего персонала через пропускник с территории производственных помещений организации, где содержится птица, осуществляется смена специальной одежды и обуви	П. 4.3 Приказа N 104				
29.	Для обслуживания птиц закрепляют	П. 4.4 Приказа N 104				

	постоянный персонал, прошедший медицинское обследование и зоотехническую и ветеринарную подготовку					
30.	При посещении производственных помещений, в которых содержится птица, рекомендуется провести инструктаж посторонних лиц по правилам поведения на предприятии, обработку в пропускнике, предоставить спецодежду и обувь	П. 4.5 Приказа N 104				
31.	Птичники (залы) комплектуют разновозрастной птицей. При комплектовании поголовья многоэтажных и заблокированных птичников максимальная разница в возрасте птицы в залах не должна превышать для молодняка - 7 дней, для взрослой птицы - 15 дней	П. 4.8 Приказа N 104				
32.	В племенных хозяйствах для упаковки и реализации инкубационных яиц запрещается использование бывшей в употреблении тары, которая не может быть подвергнута дезинфекции	П. 4.10 Приказа N 104				
33.	Питьевая вода подвергается микробиологическому анализу не реже 1 раза в месяц	П. 4.13 Приказа N 104				
34.	Кормление птиц должно осуществляться полнорационными комбикормами заводского изготовления, прошедшими термическую обработку при температуре, обеспечивающей уничтожение вирусов - возбудителей болезней птиц. В случае приготовления кормосмеси непосредственно на предприятии следует предусматривать проведение такой термообработки на месте	П. 4.14 Приказа N 104				
35.	Содержать на территории организации кошек и собак, кроме сторожевых собак, находящихся на привязи возле помещения охраны или по периметру ограды, не рекомендуется	П. 4.18 Приказа N 104				
36.	Для предприятий открытого типа					

37.	<p>При размещении, строительстве, вводе в эксплуатацию объектов, связанных с содержанием, разведением птицы на подворьях, могут предъявляться следующие требования:</p> <p>птицеводческие помещения подворий размещаются на территории, имеющей соответствующие уклоны для стока и отвода поверхностных вод;</p> <p>территория подворий должна быть огорожена и благоустроена;</p> <p>при содержании разных видов птиц на подворьях необходимо обеспечить раздельное их содержание. Разные виды птиц содержат в обособленных помещениях одного или разных зданий, которые обеспечивают лазами для самостоятельного выхода птицы на изолированные выгульные площадки;</p> <p>изолированные выгульные площадки оборудуются для раздельного содержания каждого вида птицы на прилегающей к помещению территории;</p> <p>внутренние поверхности помещений подворий (стены, перегородки, потолки) должны быть устроены из материалов, доступных для очистки, мойки и дезинфекции;</p> <p>полы помещений для содержания птицы на подворьях должны обладать достаточной прочностью, малой теплопроводностью, стойкостью к стокам и дезинфицирующим веществам и отвечать санитарно-гигиеническим требованиям;</p> <p>помещение для содержания птицы на подворьях должно быть оборудовано естественной или механической приточно-вытяжной вентиляцией, обеспечивающей поддержание оптимальных параметров микроклимата</p>	<p>П. 2.2 Ветеринарных правил содержания птиц на личных подворьях граждан и птицеводческих хозяйствах открытого типа, утвержденных приказом Минсельхоза РФ от 03.04.2006 N 103 (далее - Правила N 103)</p>				
38.	<p>Выполнение указаний специалистов в области ветеринарии о проведении мероприятий по профилактике болезней животных и борьбы с этими болезнями.</p> <p>Для профилактики заразных болезней птиц на подворьях помимо общих ветеринарно-санитарных мер проводят вакцинацию птицы с учетом эпизоотической ситуации</p>	<p>П. 1 Правил N 103</p>				

	населенного пункта и района					
39.	Общие требования					
40.	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах) в соответствии с действующими правилами, обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием или в исключительных случаях захоранивают в специально отведенных местах	П. 1.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации от 04.12.1995 N 13-7-2/469 (далее - Правила N 13-7-2/469)				
41.	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю категорически запрещается	П. 1.7 Правил N 13-7-2/469				
42.	В зоне, обслуживаемой ветеринарно-санитарным утилизационным заводом, все биологические отходы, кроме указанных в п. 1.9 Правил N 13-7-2/469, перерабатывают на мясокостную муку	П. 1.7.1 Правил N 13-7-2/469				
43.	Категорически запрещаются сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения	П. 1.8 Правил N 13-7-2/469				
44.	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудуют водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов запрещается	П. 2.5 Правил N 13-7-2/469				
45.	После погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательно дезинфицируют место, где они лежали, а также использованные при этом инвентарь и оборудование	П. 2.6 Правил N 13-7-2/469				
46.	Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения	П. 2.7 Правил N 13-7-2/469				

47.	Сжигание биологических отходов проводят под контролем ветеринарного специалиста в специальных печах или земляных траншеях (ямах) до образования негорючего неорганического остатка	П. 4.3.1 Правил N 13-7-2/469				
48.	Ветеринарные сопроводительные документы на каждую партию ввозимой птицы	Приложение N 1, п. 3 приказа Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 "Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях"				
49.	В срок не более суток с момента гибели животного, обнаружения абортированного или мертворожденного плода обязаны известить об этом ветеринарного специалиста, который на месте по результатам осмотра определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов	П. 1.3 Правил N 13-7-2/469				
50.	Перемещения (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами)	П. 1.10 Ветеринарно-санитарных правил перевозки животных, птицы, рыбы, продуктов и сырья животного происхождения автомобильным транспортом (утв. Госагропромом СССР 30.01.1986 N 432-5); пп. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов (утв. приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 N 589)				
51.	В каждой птицеводческой организации должно проводиться отслеживание распространения возбудителей заразных болезней (далее - мониторинг) с использованием средств лабораторной диагностики, с помощью которого можно выявить или охарактеризовать вирусный антиген либо противовирусные антитела (далее - тест-система) для выявления возможного наличия в пробах помета птиц и патологического материала РНК вируса гриппа птиц; антител к вирусу гриппа птиц в сыворотках крови птицы.	П. 21 Правил по борьбе с гриппом птиц, утвержденных приказом Минсельхоза РФ от 27.04.2006 N 90				

<p>Периодичность проведения исследования: в каждом из птицеводческих помещений - не реже 1 раза в квартал для птицеводческих организаций закрытого типа и не реже 2 раз в год для птицеводческих организаций открытого типа, а для населенных пунктов, где имеется домашняя птица, - не реже 2 раз в год.</p> <p>Репрезентативность выборки исследуемых образцов в каждом из птицеводческих помещений должна позволять выявить циркуляцию вируса при инфицировании не менее 5 процентов поголовья для птицеводческих организаций закрытого типа; не менее 10 процентов для птицеводческих организаций открытого типа; не менее 20 процентов для населенных пунктов</p>					
--	--	--	--	--	--

 (подпись) (инициалы, фамилия, должность должностного лица,
 проводящего плановую проверку)

_____ 20__ г.

 подпись) (инициалы, фамилия, должность должностного лица,
 проверяемого лица)

_____ 20__ г.

к приказу Комитета по ветеринарии
Республики Дагестан
от «03» мая 2018 г. № 20-31/18

Проверочный лист
(список контрольных вопросов), используемых для проведения
плановой проверки по соблюдению требований действующего
законодательства в области ветеринарии по
содержанию кроликов

Комитет по ветеринарии Республики Дагестан
отдел государственного ветеринарного надзора
(наименование органа государственного контроля (надзора))

Приказ Комитета по ветеринарии РД № 20-31/18 от 03 мая 2018 года
(реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа)

Вид государственного контроля (надзора)	Региональный государственный ветеринарный контроль (надзор)
Вид (виды) деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, при проверках которых используется проверочный лист	Содержание кроликов
Категория риска, класс (категория) опасности	
Ограничение предмета плановой проверки	Не предусмотрено
Основание проведения плановой проверки	Приказ (Распоряжение) № ___ от _____ Комитета по ветеринарии Республики Дагестан о проведении проверки
Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя	

Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты	
Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок	
Должность, фамилия и инициалы должностного лица органа государственного контроля (надзора), проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист	
Дополнительная информация	

Список контрольных вопросов (Содержание кроликов)

N п/п	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований (формулировка из НПД)	Реквизиты нормативных правовых актов с указанием их структурных единиц, устанавливающих обязательные требования (пункт НПД)	Способ подтверждения нарушения (фото, видео, геолокация)	Вывод о соблюдении обязательных требований (заполняется в ходе проверки)		
				да	нет	не применяется
1	2	3	4	5	6	7
1.	Соблюдение требования по обеспечению идентификации сельскохозяйственных животных	Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 22.04.2016 N 161 "Об утверждении Перечня видов животных, подлежащих идентификации и учету"				
2.	Предоставлять по требованию специалистов органов и учреждений, входящих в состав государственной ветеринарной службы, животных для осмотра, в течение 24 часов извещать специалистов госветслужбы обо всех случаях заболевания животных, а также изменениях в их поведении. До прибытия специалистов госветслужбы принимать меры по изоляции заболевших животных	П. 6 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов сибирской язвы, утвержденных приказом Минсельхоза от 14.08.2017 N 403 (далее – Правила N 403)				
3.	Ветеринарные сопроводительные документы на каждую партию ввозимых животных	Приложение N 1, п. 3 приказа Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 "Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях" (далее – Приказ N 589)				
4.	Соблюдение условий, запретов, ограничений в связи со статусом региона, на котором расположено хозяйство	П. 6 Правил N 403				
5.	Выполнение требований специалистов госветслужбы о проведении противозoonотических мероприятий по профилактике сибирской язвы	П. 6 Правил N 403				
6.	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных	П. 1.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов,				

	утилизационных заводах (цехах) в соответствии с действующими правилами, обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием	утвержденных Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации от 04.12.1995 N 13-7-2/469 (далее - Правила N 13-7-2/469)				
7.	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю категорически запрещается	П. 1.7 Правил N 13-7-2/469				
8.	В зоне, обслуживаемой ветеринарно-санитарным утилизационным заводом, все биологические отходы, кроме указанных в п. 1.9 Правил N 13-7-2/469, перерабатывают на мясокостную муку	П. 1.7.1 Правил N 13-7-2/469				
9.	Категорически запрещается сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения	П. 1.8 Правил N 13-7-2/469				
10.	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудуют водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов запрещается	П. 2.5 Правил N 13-7-2/469				
11.	После погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательно дезинфицируют место, где они лежали, а также использованные при этом инвентарь и оборудование	П. 2.6 Правил N 13-7-2/469				
12.	Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения	П. 2.7 Правил N 13-7-2/469				
13.	Сжигание биологических отходов проводят под контролем ветеринарного специалиста в специальных печах или земляных траншеях (ямах) до образования негорючего неорганического остатка	П. 4.3.1 Правил N 13-7-2/469				
14.	Вывоз (ввоз) животных, кормов, шкур, шерсти осуществляется по ветеринарным сопроводительным документам	Пп. 2, 3 Правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27.12.2016 N 589. Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 03.08.2007 N 383 "Об утверждении Правил организации работы по ветеринарному клейменнию кожевенного, кожевенно- мехового и пушно-мехового сырья"				

15.	В срок не более суток с момента гибели животного, обнаружения абортированного или мертворожденного плода обязаны известить об этом ветеринарного специалиста, который на месте по результатам осмотра определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов	П. 1.3 Правил N 13-7-2/469				
16.	Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами)	П. 1.10 Ветеринарно-санитарных правил перевозки животных, птицы, рыбы, продуктов и сырья животного происхождения автомобильным транспортом (утв. Госагропромом СССР 30.01.1986 N 432-5) пп. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утв. приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 N 589				

 (подпись) (инициалы, фамилия, должность должностного лица,
 проводящего плановую проверку)

_____ 20__ г.

 (подпись) (инициалы, фамилия, должность должностного лица,
 проверяемого лица)

_____ 20__ г.

к приказу Комитета по ветеринарии

Республики Дагестан

от «03» мая 2018 г. № 20-31/18

Проверочный лист

(список контрольных вопросов), используемых для проведения плановой проверки по соблюдению требований действующего законодательства в области ветеринарии по содержанию лошадей

Комитет по ветеринарии Республики Дагестан
отдел государственного ветеринарного надзора
 (наименование органа государственного контроля (надзора))

Приказ Комитета по ветеринарии РД № 20-31/18 от 03 мая 2018 года
 (реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа)

Вид государственного контроля (надзора)	Региональный государственный ветеринарный контроль (надзор)
Вид (виды) деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, при проверках которых используется проверочный лист	Содержание лошадей
Категория риска, класс (категория) опасности	
Ограничение предмета плановой проверки	Не предусмотрено
Основание проведения плановой проверки	Приказ (Распоряжение) N ___ от _____ Комитета по ветеринарии Республики Дагестан о проведении проверки
Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя	

Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты	
Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок	
Должность, фамилия и инициалы должностного лица органа государственного контроля (надзора), проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист	
Дополнительная информация	

Список контрольных вопросов (Содержание лошадей)

N п/п	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований (формулировка из НПА)	Реквизиты нормативных правовых актов с указанием их структурных единиц, устанавливающих обязательные требования (пункт НПА)	Способ подтверждения нарушения (фото, видео, геолокация)	Вывод о соблюдении обязательных требований (заполняется в ходе проверки)		
				да	нет	не применяется
1	2	3	4	5	6	7
1.	Соблюдение требования по обеспечению идентификации сельскохозяйственных животных	Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 22.04.2016 N 161 "Об утверждении Перечня видов животных, подлежащих идентификации и учету"				
2.	Предоставлять по требованию специалистов органов и учреждений, входящих в состав государственной ветеринарной службы, животных для осмотра, в течение 24 часов извещать специалистов госветслужбы обо всех случаях заболевания животных, а также изменениях в их поведении. До прибытия специалистов госветслужбы принимать меры по изоляции заболевших животных	<p>П. 6 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов сибирской язвы, утвержденных приказом Минсельхоза от 14.08.2017 N 403 (далее - Правила N 403);</p> <p>п. 6 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов инфекционной анемии лошадей (ИНАИ), утвержденных приказом Минсельхоза от 10.05.2017 N 217 (далее - Правила N 217);</p> <p>п. 6 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов сапа", утвержденных приказом Минсельхоза от 28.06.2017 N 311 (далее - Правила N 311)</p>				
3.	Ветеринарные сопроводительные документы на каждую партию ввозимых животных	Приложение N 1, п. 3 приказа Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 "Об				

		утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях" (далее - Приказ N 589)				
4.	Соблюдение условий, запретов, ограничений в связи со статусом региона, на котором расположено хозяйство	П. 6 Правил N 403, п. 6 Правил N 311, п. 6 Правил N 217				
5.	Выполнение требований специалистов госветслужбы о проведении противозооотических мероприятий по профилактике сибирской язвы, сапа, ИНАН	П. 6 Правил N 403, п. 6 Правил N 311, п. 6 Правил N 217				
6.	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах) в соответствии с действующими правилами, обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием	П. 1.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации от 04.12.1995 N 13-7-2/469 (далее - Правила N 13-7-2/469)				
7.	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю категорически запрещается	П. 1.7 Правил N 13-7-2/469				
8.	В зоне, обслуживаемой ветеринарно-санитарным утилизационным заводом, все биологические отходы, кроме указанных в п. 1.9 Правил N 13-7-2/469, перерабатывают на мясокостную муку	П. 1.7.1 Правил N 13-7-2/469				
9.	Категорически запрещается сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения	П. 1.8 Правил N 13-7-2/469				
10.	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудуют водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов запрещается	П. 2.5 Правил N 13-7-2/469				

11.	После погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательно дезинфицируют место, где они лежали, а также использованные при этом инвентарь и оборудование	П. 2.6 Правил N 13-7-2/469				
12.	Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения	П. 2.7 Правил N 13-7-2/469				
13.	Сжигание биологических отходов проводят под контролем ветеринарного специалиста в специальных печах или земляных траншеях (ямах) до образования негорючего неорганического остатка	П. 4.3.1 Правил N 13-7-2/469				
14.	Вывоз (ввоз) животных, кормов, шкур, шерсти осуществляется по ветеринарным сопроводительным документам	Пп. 2, 3 Правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27.12.2016 N 589. Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 03.08.2007 N 383 "Об утверждении Правил организации работы по ветеринарному клеймению кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья"				
15.	В срок не более суток с момента гибели животного, обнаружения абортрованного или мертворожденного плода обязаны известить об этом ветеринарного специалиста, который на месте по результатам осмотра определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов	П. 1.3 Правил N 13-7-2/469				
16.	Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами)	П. 1.10 Ветеринарно-санитарных правил перевозки животных, птицы, рыбы, продуктов и сырья животного происхождения автомобильным транспортом (утв. Госагропромом СССР 30.01.1986 N 432-5); пп. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утв.				

		Приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 N 589				
17.	Проведение ежегодных обследований животных на ИНАН методом РДП, за исключением животных до 6 месяцев, проведение обследований на ИНАН при вывозе не более чем за 30 дней до отправки, для спортивных лошадей - 90 дней	П. 7 Правил N 217				
18.	Обследование восприимчивых животных старше 18-месячного возраста на сип 1 раз в год, для субъектов, граничащих с неблагополучными, - не менее 2 раз в год	П. 7 Правил N 311				

 (подпись) (инициалы, фамилия, должность должностного лица,
 проводящего плановую проверку)

_____ 20____ г.

 (подпись) (инициалы, фамилия, должность должностного лица,
 проверяемого лица)

_____ 20____ г.

к приказу Комитета по ветеринарии
 Республики Дагестан
 от «03» мая 2018 г. № 20-31/18

Проверочный лист
 (список контрольных вопросов), используемых для проведения
 плановой проверки по соблюдению требований действующего
 законодательства в области ветеринарии по
 содержанию медоносных пчел в целях их воспроизводства, выращиванию и
 реализации, использованию для опыления сельскохозяйственных энтомофильных
 растений и получения продукции пчеловодства

Комитет по ветеринарии Республики Дагестан
отдел государственного ветеринарного надзора
 (наименование органа государственного контроля (надзора))

Приказ Комитета по ветеринарии РД № 20-31/18 от 03 мая 2018 года
 (реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа)

Вид (виды) деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, при проверках которых используется проверочный лист	Содержание медоносных пчел в целях их воспроизводства, выращивания и реализации, использования для опыления сельскохозяйственных энтомофильных растений и получения продукции пчеловодства
Категория риска, класс (категория) опасности	
Ограничение предмета плановой проверки	Не предусмотрено
Основание проведения плановой проверки	Приказ (Распоряжение) № ___ от _____ Комитета по ветеринарии Республики Дагестан о проведении проверки
Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя	

Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты	
Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок	
Должность, фамилия и инициалы должностного лица органа государственного контроля (надзора), проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист	
Дополнительная информация	

Список контрольных вопросов

(Содержание медоносных пчел в целях их воспроизводства, выращивания и реализации, использования для опыления сельскохозяйственных энтомофильных растений и получения продукции пчеловодства)

N п/п	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований (формулировка из НПА)	Реквизиты нормативных правовых актов с указанием их структурных единиц, устанавливающих обязательные требования (пункт НПА)	Способ подтверждения нарушения (фото, видео, геолокация)	Вывод о соблюдении обязательных требований (заполняется в ходе проверки)		
				да	нет	не применяется
1	2	3	4	5	6	7
1.	Осуществление содержания пчел в исправных ульях разных цветов либо в стационарных и передвижных павильонах с вмонтированными в них ульями - секциями, являющимися одновременно зимовниками. Наличие резервных ульев и сотовых рамок (не менее 10%)	П. 3 Ветеринарных правил содержания медоносных пчел в целях их воспроизводства, выращивания, реализации и использования для опыления сельскохозяйственных энтомофильных растений и получения продукции пчеловодства, утвержденных приказом Минсельхоза РФ от 19.05.2016 N 194 (далее - Приказ N 194)				
2.	Территория пасеки должна быть освобождена от растительности окашиванием	П. 4 Приказа N 194				
3.	На территории пасеки должны размещаться ульи, зимовник, помещения или пасечные постройки для обработки продукции пчеловодства, хранения сотовых рамок, сот с медом и пергой, тарой, пчеловодного инвентаря, а также дезинфицирующих средств	П. 5 Приказа N 194				
4.	Наличие площадки для дезинфекции ульев, сотовых рамок, тары, пчеловодного инвентаря. Наличие закрытой ямы для сточных вод и туалетного помещения для пчеловода	П. 6 Приказа N 194				
5.	Ульи, принадлежащие хозяйству, должны быть пронумерованы. Расстояния между ульями должны обеспечивать свободный доступ к каждой пчелиной семье, а в случае применения средств механизации - проезд этих средств	П. 7 Приказа N 194, ст. 2.4 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 N 4979-1 "О ветеринарии"				

6.	Размещение ульев при вывозе пчел на медосбор на расстоянии не менее 1,5 километра от ульев с пчелами, вывезенными на медосбор, принадлежащих другому хозяйству, и на расстоянии не менее трех километров от пасек хозяйств, а также их размещение с учетом норм размещения пчелосемей на энтомофильных культурах согласно приложению к Приказу N 194	Пп. 8-9 Приказа N 194				
7.	Отсутствие на расстоянии менее 100 метров от ульев (пасеки) медицинских и образовательных организаций, детских учреждений, учреждений культуры, границ полосы отвода автомобильных дорог федерального значения, железных дорог, а также на расстоянии менее 500 метров предприятий кондитерской и химической промышленности	П. 10 Приказа N 194				
8.	Ульи с пчелами подлежат размещению на расстоянии не менее 3 метров от границ соседних земельных участков с направлением летков к середине участка пчеловода или без ограничений по расстояниям при условии отделения их от соседнего земельного участка глухим забором (или густым кустарником, или строением) высотой не менее двух метров	П. 11 Приказа N 194				
9.	Наличие рабочей одежды и обуви и проведение их дезинфекции	П. 12 Приказа N 194				
10.	При содержании пчел в населенных пунктах их количество не должно превышать двух пчелосемей на 100 квадратных метров участка	П. 17 Приказа N 194				
11.	Перевозка пчел должна осуществляться в закрытых и скрепленных ульях	П. 18 Приказа N 194				
12.	Осуществление реализации и перемещения (перевозки) пчел и продуктов пчеловодства в сопровождении ветеринарных сопроводительных документов	Пп. 1-3 Правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях, утвержденных приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589, п. 1.10 Ветеринарно-санитарных правил				

		перевозки животных, птицы, рыбы, продуктов и сырья животного происхождения автомобильным транспортом (утв. Госагропромом СССР 30.01.1986 N 432-5)				
13.	Комплектование хозяйства клинически здоровыми пчелосемьями. Проведение карантинирования завозимых пчел (в случае их ввоза) на расстоянии не менее 5 км от других пасек и их выдерживание не менее 30 календарных дней с целью проведения необходимых ветеринарных мероприятий (карантинирование). Наличие ветеринарных сопроводительных документов, подтверждающих ветеринарное благополучие территорий мест производства (происхождения) пчел по заразным болезням пчел, оформленных в порядке, установленном законодательством Российской Федерации	Пп. 32-33 Приказа N 194				
14.	Проведение профилактических мероприятий и диагностических исследований, наличие документов, подтверждающих их проведение	Пп. 34-42 Приказа N 194				

 (подпись) (инициалы, фамилия, должность должностного лица,
 проводящего плановую проверку)

_____ 20 ____ г.

 (подпись) (инициалы, фамилия, должность должностного лица,
 проверяемого лица)

_____ 20 ____ г.

к приказу Комитета по ветеринарии
Республики Дагестан
от «03» мая 2018 г. № 20-31/18

Проверочный лист

(список контрольных вопросов), используемых для проведения
плановой проверки по соблюдению требований действующего
законодательства в области ветеринарии по
содержанию крупного, мелкого рогатого скота

Комитет по ветеринарии Республики Дагестан
отдел государственного ветеринарного надзора
(наименование органа государственного контроля (надзора))

Приказ Комитета по ветеринарии РД № 20-31/18 от 03 мая 2018 года
(реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа)

Вид государственного контроля (надзора)	Региональный государственный ветеринарный контроль (надзор)
Вид (виды) деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, при проверках которых используется проверочный лист	Содержание крупного, мелкого рогатого скота
Категория риска, класс (категория) опасности	
Ограничение предмета плановой проверки	Не предусмотрено
Основание проведения плановой проверки	Приказ (Распоряжение) № _____ от _____ Комитета по ветеринарии Республики Дагестан о проведении проверки
Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя	
Место проведения плановой	

проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты	
Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок	
Должность, фамилия и инициалы должностного лица органа государственного контроля (надзора), проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист	
Дополнительная информация	

Список контрольных вопросов (содержание мелкого рогатого скота)

N п/п	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований (формулировка из НПА)	Реквизиты нормативных правовых актов с указанием их структурных единиц, устанавливающих обязательные требования (пункт НПА)	Способ подтверждения нарушения (фото, видео, геолокация)	Вывод о соблюдении обязательных требований (заполняется в ходе проверки)		
				да	нет	не применяется
1	2	3	4	5	6	7
1.	Соблюдение требования по обеспечению идентификации сельскохозяйственных животных	Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 22.04.2016 N 161 "Об утверждении Перечня видов животных, подлежащих идентификации и учету"				
2.	Предоставлять по требованию специалистов органов и учреждений, входящих в состав государственной ветеринарной службы, животных для осмотра, в течение 24 часов извещать специалистов госветслужбы обо всех случаях заболевания животных, а также изменениях в их поведении. До прибытия специалистов госветслужбы принимать меры по изоляции заболевших животных	П. 6 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов сибирской язвы, утвержденных приказом Минсельхоза от 14.08.2017 N 403 (далее - Правила N 403)				
3.	Ветеринарные сопроводительные документы на каждую партию ввозимых животных	Приложение N 1, п. 3 приказа Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 "Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях" (далее - Приказ N 589)				
4.	Соблюдение условий, запретов, ограничений в связи со статусом региона, на котором расположено хозяйство	П. 6 Правил N 403				
5.	Выполнение требований специалистов госветслужбы о проведении противозoonотических мероприятий по	П. 6 Правил N 403				

	профилактике сибирской язвы					
6.	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах) в соответствии с действующими правилами, обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием	П. 1.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации от 04.12.1995 N 13-7-2/469 (далее - Правила N 13-7-2/469)				
7.	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю категорически запрещается	П. 1.7 Правил N 13-7-2/469				
8.	В зоне, обслуживаемой ветеринарно-санитарным утилизационным заводом, все биологические отходы, кроме указанных в п. 1.9 Правил N 13-7-2/469, перерабатывают на мясокостную муку	П. 1.7.1 Правил N 13-7-2/469				
9.	Категорически запрещаются сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения	П. 1.8 Правил N 13-7-2/469				
10.	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудуют водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов запрещается	П. 2.5 Правил N 13-7-2/469				
11.	После погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательно дезинфицируют место, где они лежали, а также использованные при этом инвентарь и оборудование	П. 2.6 Правил N 13-7-2/469				
12.	Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения	П. 2.7 Правил N 13-7-2/469				
13.	Сжигание биологических отходов проводят под контролем ветеринарного специалиста в специальных печах или земляных траншеях (ямах) до образования негорючего неорганического остатка	П. 4.3.1 Правил N 13-7-2/469				
14.	Вывоз (ввоз) животных, кормов, шкур, шерсти осуществляется по ветеринарным сопроводительным документам	Пп. 2, 3 Правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом Министерства сельского хозяйства Российской				

		Федерации от 27.12.2016 N 589. Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 03.08.2007 N 383 "Об утверждении Правил организации работы по ветеринарному клеймению кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья"				
15.	В срок не более суток с момента гибели животного, обнаружения абортрованного или мертворожденного плода обязаны известить об этом ветеринарного специалиста, который на месте по результатам осмотра определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов	П. 1.3 Правил N 13-7-2/469				
16.	Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами)	П. 1.10 Ветеринарно-санитарных правил перевозки животных, птицы, рыбы, продуктов и сырья животного происхождения автомобильным транспортом (утв. Госагропромом СССР 30.01.1986 N 432-5); пп. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утв. приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 N 589				

(подпись) (инициалы, фамилия, должность должностного лица,
проводящего плановую проверку)

_____ 20____ г.

(подпись) (инициалы, фамилия, должность должностного лица,
проверяемого лица)

_____ 20____ г.

к приказу Комитета по ветеринарии
Республики Дагестан
от «03» мая 2018 г. № 20-31/18

Проверочный лист
(список контрольных вопросов), используемых для проведения
плановой проверки по соблюдению требований действующего
законодательства в области ветеринарии по
содержанию пушных зверей

Комитет по ветеринарии Республики Дагестан
отдел государственного ветеринарного надзора
(наименование органа государственного контроля (надзора))

Приказ Комитета по ветеринарии РД № 20-31/18 от 03 мая 2018 года
(реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа)

Вид (виды) деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, при проверках которых используется проверочный лист	Содержание пушных зверей
Категория риска, класс (категория) опасности	
Ограничение предмета плановой проверки	Не предусмотрено
Основание проведения плановой проверки	Приказ (Распоряжение) N ___ от _____ Комитета по ветеринарии Республики Дагестан о проведении проверки
Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя	
Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или)	

указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты	
Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок	
Должность, фамилия и инициалы должностного лица органа государственного контроля (надзора), проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист	
Дополнительная информация	

Список контрольных вопросов (Содержание пушных зверей)

№ п/п	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований (формулировка из НПД)	Реквизиты нормативных правовых актов с указанием их структурных единиц, устанавливающих обязательные требования (пункт НПД)	Способ подтверждения нарушения (фото, видео, геолокация)	Вывод о соблюдении обязательных требований (заполняется в ходе проверки)		
				да	нет	не применяется
1	2	3	4	5	6	7
1.	Соблюдение требования по обеспечению идентификации сельскохозяйственных животных	Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 22.04.2016 N 161 "Об утверждении Перечня видов животных, подлежащих идентификации и учету"				
2.	Предоставлять по требованию специалистов органов и учреждений, входящих в состав государственной ветеринарной службы, животных для осмотра, в течение 24 часов извещать специалистов госветслужбы обо всех случаях заболевания животных, а также изменениях в их поведении. До прибытия специалистов госветслужбы принимать меры по изоляции заболевших животных	П. 6 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов сибирской язвы, утвержденных приказом Минсельхоза от 14.08.2017 N 403 (далее - Правила N 403)				
3.	Ветеринарные сопроводительные документы на каждую партию ввозимых животных	Приложение N 1, п. 3 приказа Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 "Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях" (далее - Приказ N 589)				
4.	Соблюдение условий, запретов, ограничений в связи со статусом региона, на котором расположено хозяйство	П. 6 Правил N 403				
5.	Выполнение требований специалистов госветслужбы о проведении противозпизоотических мероприятий по профилактике сибирской язвы	П. 6 Правил N 403				
6.	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных	П. 1.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических				

	утилизационных заводах (цехах) в соответствии с действующими правилами, обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием	отходов, утвержденных главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации от 04.12.1995 N 13-7-2/469 (далее - Правила N 13-7-2/469)				
7.	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю категорически запрещается	П. 1.7 Правил N 13-7-2/469				
8.	В зоне, обслуживаемой ветеринарно-санитарным утилизационным заводом, все биологические отходы, кроме указанных в п. 1.9 Правил N 13-7-2/469, перерабатывают на мясокостную муку	П. 1.7.1 Правил N 13-7-2/469				
9.	Категорически запрещаются сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения	П. 1.8 Правил N 13-7-2/469				
10.	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудуют водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов запрещается	П. 2.5 Правил N 13-7-2/469				
11.	После погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательно дезинфицируют место, где они лежали, а также использованные при этом инвентарь и оборудование	П. 2.6 Правил N 13-7-2/469				
12.	Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения	П. 2.7 Правил N 13-7-2/469				
13.	Сжигание биологических отходов проводят под контролем ветеринарного специалиста в специальных печах или земляных траншеях (ямах) до образования негорючего неорганического остатка	П. 4.3.1 Правил N 13-7-2/469				
14.	Вывоз (ввоз) животных, кормов, шкур, шерсти осуществляется по ветеринарным сопроводительным документам	Пп. 2, 3 Правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27.12.2016 N 589. Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 03.08.2007 N 383 "Об утверждении Правил организации работы по ветеринарному клейменю кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья"				

15.	В срок не более суток с момента гибели животного, обнаружения абортрованного или мертворожденного плода обязаны известить об этом ветеринарного специалиста, который на месте по результатам осмотра определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов	П. 1.3 Правил N 13-7-2/469				
16.	Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами)	П. 1.10 Ветеринарно-санитарных правил перевозки животных, птицы, рыбы, продуктов и сырья животного происхождения автомобильным транспортом (утв. Госагропромом СССР 30.01.1986 N 432-5); пп. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утв. приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 N 589				

(подпись)

(инициалы, фамилия, должность должностного лица,
проводящего плановую проверку)

_____ 20____ г.

(подпись)

(инициалы, фамилия, должность должностного лица,
проверяемого лица)

_____ 20____ г.

Приложение 11
к приказу Комитета по ветеринарии
Республики Дагестан
от «03» мая 2018 г. № 20-31/18

Проверочный лист
(список контрольных вопросов), используемых для проведения
плановой проверки по соблюдению требований действующего
законодательства в области ветеринарии по
содержанию свиней в целях воспроизводства, выращивания и реализации

Комитет по ветеринарии Республики Дагестан
отдел государственного ветеринарного надзора
(наименование органа государственного контроля (надзора))

Приказ Комитета по ветеринарии РД № 20-31/18 от 03 мая 2018 года
(реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа).

Вид (виды) деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, при проверках которых используется проверочный лист	Содержание свиней в целях воспроизводства, выращивания и реализации
Категория риска, класс (категория) опасности	
Ограничение предмета плановой проверки	Не предусмотрено
Основание проведения плановой проверки	Приказ (Распоряжение) № ___ от _____ управления ветеринарии Кемеровской области о проведении проверки
Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя	
Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые	

юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты	
Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок	
Должность, фамилия и инициалы должностного лица органа государственного контроля (надзора), проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист	
Дополнительная информация	

Список контрольных вопросов (Содержание свиней в целях воспроизводства, выращивания и реализации)

N п/п	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований (формулировка из НПА)	Реквизиты нормативных правовых актов с указанием их структурных единиц, устанавливающих обязательные требования (пункт НПА)	Способ подтверждения нарушения (фото, видео, геолокация)	Вывод о соблюдении обязательных требований (заполняется в ходе проверки)		
				да	нет	не применяется
1	2	3	4	5	6	7
1.	Для хозяйств с поголовьем до 1000 голов включительно					
2.	Выполнение запрета содержания свиней в хозяйствах открытого типа на местах бывших скотомогильников, очистных сооружений	П. 2 Ветеринарных правил содержания свиней в целях их воспроизводства, выращивания и реализации, утвержденных приказом Минсельхоза России от 29.12.2016 N 114 (далее - Правила N 114)				
3.	Наличие ограждения территории хозяйства способами, обеспечивающими невозможность проникновения диких животных на территорию хозяйства (за исключением птиц и мелких грызунов)	П. 3 Правил N 114				
4.	Обеспечение в хозяйстве безвыгульного содержания свиней либо выгул свиней в закрытом помещении или под навесами, исключаящий контакт свиней с другими животными и птицами	П. 4 Правил N 114				
5.	Минимальное расстояние от конструкции стены или угла свиноводческого помещения (ближайших по направлению к жилому помещению, расположенному на соседнем участке) до границы соседнего участка при содержании свиней в хозяйствах должно соответствовать минимальному расстоянию от конструкции стены или угла свиноводческого помещения (ближайших по направлению к жилому помещению, расположенному на соседнем участке) до границы соседнего участка при содержании свиней в	П. 5 Правил N 114				

	<p>хозяйствах: не более 5 голов - 10 м; 8 голов - 20 м; 10 голов - 30 м; 15 голов - 40 м</p>					
6.	<p>Оборудование помещений хозяйств, в которых содержатся свиньи, естественной или принудительной вентиляцией, обеспечивающей поддержание необходимых параметров микроклимата</p>	П. 6 Правил N 114				
7.	<p>Соответствие нормам площади содержания свиней, м² (на голову, не мене): хряки-производители - 7,0; свиноматки: лактующие - 4,0; холостые и супоросные: при индивидуальном содержании - 1,6; при групповом содержании - 2,5; поросята на откорме - 0,8; поросята-отъемыши - 0,35</p>	П. 7 Правил N 114				
8.	<p>Наличие устойчивости стен, перегородок, покрытий свиноводческих помещений в хозяйствах к воздействию дезинфицирующих веществ и повышенной влажности, не выделяющих вредных веществ. Антикоррозийные и отделочные покрытия должны быть безвредными для свиней</p>	П. 8 Правил N 114				
9.	<p>Наличие на территории хозяйства площадок для биотермического обеззараживания навоза</p>	П. 9 Правил N 114				
10.	<p>Выполнение запрета на использование заплесневелой и/или мерзлой подстилки для содержания свиней в хозяйстве</p>	П. 10 Правил N 114				
11.	<p>Наличие дезинфекционных ковриков для дезинфекции обуви, расположенных на входах в свиноводческие помещения, по ширине прохода и длиной не менее одного метра, пропитанных дезинфицирующими растворами</p>	П. 11 Правил N 114				
12.	<p>Проведение дезинсекции, деакаризации и дератизации свиноводческих помещений не реже 1 раза в год, а также при визуальном обнаружении</p>	П. 12 Правил N 114				

	насекомых, клещей, грызунов либо выявлении следов их пребывания (покусов, помета)					
13.	При посещении свиноводческих помещений и обслуживании свиней необходимо использовать чистые продезинфицированные рабочие одежду и обувь. Выполнение запрета на выход в рабочей одежде и обуви, а также вынос их за пределы территории хозяйства	П. 13 Правил N 114				
14.	Использование кормов и кормовых добавок для кормления свиней, соответствующих ветеринарно-санитарным требованиям и нормам. Для поения свиней и приготовления кормов для них должна использоваться питьевая вода	П. 14 Правил N 114				
15.	Пищевые отходы, используемые для кормления свиней должны подвергаться термической обработке (проварке) не менее 30 минут после закипания и являться безопасными в ветеринарно-санитарном отношении	П. 15 Правил N 114				
16.	Для комплектования хозяйств допускаются клинически здоровые свиньи собственного воспроизводства, а также свиньи, поступившие из других хозяйств и предприятий, при наличии ветеринарных сопроводительных документов, подтверждающих ветеринарное благополучие территорий мест производства (происхождения) животных по заразным болезням животных, в том числе по болезням, общим для человека и животных (далее - заразные болезни), оформленных в порядке, установленном законодательством Российской Федерации	П. 16 Правил N 114; пп. 1-3 приложения N 1 к приказу Минсельхоза России N 589 от 27.12.2016 "Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях" (далее - Правила N 589)				
17.	Свиньи, содержащиеся в хозяйствах, подлежат учету и идентификации в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	П. 17 Правил N 114; ст. 2.5 Закона РФ "О ветеринарии" N 4979-1 от 14.05.1993; приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 22.04.2016 N 161 "Об утверждении Перечня видов животных, подлежащих идентификации и учету" (далее - Перечень N 161)				
18.	Утилизация и уничтожение трупов свиней, абортированных и мертворожденных плодов, ветеринарных конфискатов, других биологических отходов осуществляются в соответствии с	П. 18 Правил N 114; пп. 1.2, 1.3, 1.5, 1.8, 1.11 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов N 13-7-				

	законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	2/469, утвержденных главным государственным ветеринарным инспектором РФ 04.12.1995				
19.	Свиньи, завозимые в хозяйство или вывозимые (кроме убойных животных) из него, подлежат обособленному содержанию от других групп свиней, содержащихся в хозяйстве, с целью проведения ветеринарных мероприятий (далее - карантинирование). Период карантинирования должен быть не менее 30 календарных дней с момента прибытия свиней в хозяйство. В период карантинирования проводятся клинический осмотр животных, диагностические исследования и обработки, предусмотренные планами диагностических исследований, ветеринарно-профилактических и противозoonотических мероприятий органов (учреждений), входящих в систему государственной ветеринарной службы Российской Федерации на текущий календарный год (далее - План противозoonотических мероприятий)	П. 19 Правил N 114				
20.	Свиньи, содержащиеся в хозяйствах, подлежат диагностическим исследованиям, вакцинациям и обработкам против заразных болезней в соответствии с Планом противозoonотических мероприятий	П. 20 Правил N 114				
21.	Для свиноводческих предприятий с поголовьем более 1000 голов (требования распространяются на условия содержания свиней, содержащихся гражданами, в том числе в личных подсобных хозяйствах, в крестьянских (фермерских) хозяйствах, индивидуальными предпринимателями, организациями, содержащими до 1000 голов свиней включительно, отнесенными к компартаментам III и IV в соответствии с Правилами определения зооанитарного статуса свиноводческих хозяйств, а также организаций, осуществляющих убой свиней, переработку и хранение продукции свиноводства, утвержденными приказом Минсельхоза России от 23.07.2010 N 258)					
22.	Запрещается содержание свиней в предприятиях, расположенных на местах бывших животноводческих помещений, скотомогильников	П. 21 Правил N 114				

	и навозохранилищ					
23.	Свиноводческое предприятие должно быть ограждено способами, обеспечивающими недопустимость проникновения диких животных на его территорию, и отделено от ближайшего жилого района в соответствии с требованиями законодательства о градостроительной деятельности	П. 22 Правил N 114				
24.	Обеспечение безвыгульного содержания свиней. При невозможности обеспечения безвыгульного содержания выгул свиней не должен осуществляться вне свиноводческих помещений предприятия	П. 23 Правил N 114				
25.	Территория свиноводческого предприятия должна разделяться на изолированные друг от друга зоны	П. 24 Правил N 114				
26.	Производственную, в которой выделяются репродукторный и откормочный секторы. Репродукторный и откормочный секторы для предприятий, в которых содержатся не менее 54 тысяч свиней в год, располагаются на расстоянии не менее 1200 м друг от друга. Откормочный сектор размещается ниже по рельефу с подветренной стороны по отношению к репродукторному сектору	П. 24 Правил N 114				
27.	Административно-хозяйственную, включающую здания и сооружения административно-хозяйственных служб, объекты инженерно-технического обслуживания (гараж, технические склады, механические мастерские)	П. 24 Правил N 114				
28.	Хранения, приготовления кормов, где размещаются сооружения для хранения и приготовления кормов. Кормоцех (кормоприготовительная, кормосмесительная) (далее - кормоцех) располагается при въезде на территорию предприятия с наветренной стороны по отношению ко всем остальным зданиям. В шаговой доступности от кормоцеа должен размещаться склад концентрированных кормов	П. 24 Правил N 114				
29.	Кормоцех, склады пищевых отходов и других кормов строятся с подветренной стороны по	П. 24 Правил N 114				

	отношению к свиноводческим помещениям и отгораживаются от производственных зданий и других сооружений с устройством отдельного въезда на участок кормоцеха, при этом выделяются зоны:					
30.	Хранения и переработки навоза. Навозохранилище размещается с подветренной стороны на расстоянии не менее 60 м от помещений, в которых содержатся свиньи	П. 24 Правил N 114				
31.	Карантинирования, расположенную на линии ограждения предприятия, в которой размещают ветеринарную лабораторию, здание для проведения карантинирования и убойно-санитарный пункт	П. 24 Правил N 114				
32.	Территория каждой зоны озеленяется и огораживается по всему периметру изгородью, препятствующей бесконтрольному проходу людей и животных	П. 25 Правил N 114				
33.	Размещение на главном въезде на территорию свиноводческого предприятия помещения, оборудованного для проведения дезинфекции транспортных средств и тары (далее - дезинфекционный блок)	П. 26 Правил N 114				
34.	На свиноводческих предприятиях мощностью менее 75 тысяч голов свиней одновременного содержания вместо дезинфекционного блока предусматривается дезинфекционный барьер с подогревом дезинфицирующего раствора при минусовых температурах (далее - въездной дезинфекционный барьер)	П. 27 Правил N 114				
35.	Въездной дезинфекционный барьер размещается под навесом и представляет собой бетонированную ванну, заполненную дезинфицирующим раствором со следующими габаритами: длина по зеркалу дезинфицирующего раствора не менее 9 м; длина по днищу не менее 6 м; ширина не менее ширины ворот; глубина не менее 0,2 м; пандусы перед и после ванны должны иметь уклон не более 1:4	П. 28 Правил N 114				

36.	<p>На свиноводческих предприятиях мощностью более 40 тысяч голов свиней единовременного содержания рекомендуется оборудование ветеринарной лаборатории.</p> <p>В ее состав входят лабораторное отделение и склад дезинфицирующих средств. На предприятиях меньшей мощности предусматриваются помещения для размещения ветеринарных специалистов предприятия, лекарственных средств для ветеринарного применения, биологических лекарственных препаратов и дезинфицирующих средств (далее - ветеринарный пункт)</p>	П. 29 Правил N 114				
37.	<p>Убойно-санитарный пункт, предназначенный для экстренного (вынужденного) убоя животных, состоит из убойного отделения с помещениями для убоя свиней, вскрытия желудочно-кишечного тракта животных, временного хранения туш и шкур животных, утилизационного отделения со вскрыточной и/или утилизационной камерой, а также душевой.</p> <p>В утилизационном отделении устанавливается автоклав или трупосжигательная печь, отвечающая производственным мощностям предприятия.</p> <p>При утилизации сырья автоклавированием предусматривается две комнаты: для сырья и обезвреженных конфискатов.</p> <p>В стене между этими комнатами устанавливается автоклав, его загрузка осуществляется в комнате для сырья, а выгрузка - в комнате для обезвреженных ветеринарных конфискатов</p>	<p>П. 30 Правил N 114;</p> <p>приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 12.03.2014 N 72 "Об утверждении Правил в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности" (далее - Приказ N 72);</p> <p>Инструкция по ветеринарному клейменнию мяса, утв. Минсельхозпродом России 28.04.1994;</p> <p>Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденные главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации В.М. Авиловым от 04.12.1995 N 13-7-2/469;</p> <p>приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 03.08.2007 N 383 "Об утверждении Правил организации работы по ветеринарному клейменнию кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья"</p>				
38.	<p>При расположении свиноводческих предприятий в зоне деятельности заводов по производству мясокостной муки (ветутильзаводов) убойно-санитарный пункт предусматривается без утилизационного отделения.</p> <p>В составе указанного убойно-санитарного пункта оборудуется изоляционно-холодильная камера для кратковременного хранения трупов и конфискатов от вынужденно убитых животных</p>	П. 31 Правил N 114; Приказ N 72				
39.	Помещение убойно-санитарного пункта и прилегающая к нему территория огораживаются	П. 32 Правил N 114; Приказ N 72				

	забором высотой не менее 2 м и обеспечиваются самостоятельным въездом (выездом) на автомобильную дорогу общего пользования					
40.	Организация деятельности свиноводческих предприятий закрытого типа осуществляется следующим образом:	П. 33 Правил N 114				
41.	Вход на территорию свиноводческих предприятий посторонним лицам, а также въезд любого вида транспорта, не связанного с непосредственным обслуживанием предприятия, не допускается					
42.	Вход в производственную зону свиноводческого предприятия разрешается только через санпропускник, размещенный на линии ограждения административно-хозяйственной и производственной зон, а въезд транспорта через постоянно действующий дезинфекционный барьер (блок)					
43.	В проходной санпропускника устанавливается круглосуточное дежурство					
44.	Перед входом в санпропускник как со стороны административно-хозяйственной зоны, так и со стороны производственной зоны свиноводческого предприятия устанавливаются дезинфекционные барьеры (ковьеты с ковриками или опилками), увлажненные дезинфицирующими растворами					
45.	<p>В помещении санпропускника работники свиноводческого предприятия (далее - работники, персонал) снимают свою домашнюю одежду и обувь, оставляют их в гардеробной (в шкафу, закрепленном за каждым работником), принимают душ, надевают в гардеробной для рабочей одежды чистую продезинфицированную специальную одежду и специальную обувь.</p> <p>При выходе из санпропускника (по окончании работы) специальную одежду работники снимают, принимают душ, надевают домашнюю одежду и обувь.</p> <p>Все посетители свиноводческого предприятия подлежат обязательной санитарной обработке в санпропускнике и обеспечиваются специальной одеждой и обувью</p>					

46.	<p>При входе в изолированное свиноводческое помещение устанавливаются дезванночки, заполненные на глубину 15 см дезинфицирующим раствором.</p> <p>С внутренней стороны дверей вход в помещение для хранения комбикормов, кормокузю, ветеринарную лабораторию, ветеринарный пункт оборудуются дезковриками, заполненными опилками или иным пористым материалом, увлажненным дезраствором</p>					
47.	<p>Лица, обслуживающие одну технологическую (производственную) группу свиней, не допускаются к обслуживанию другой технологической (производственной) группы свиней.</p> <p>Лица, больные болезнями, общими для человека и животных, к работе на свиноводческих предприятиях не допускаются</p>					
48.	<p>Персонал обеспечивается специальной одеждой и специальной обувью в соответствии с Межотраслевыми правилами обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты, утвержденными приказом Минздравсоцразвития России от 01.06.2009 N 290н с изменениями, внесенными приказом Минздравсоцразвития России от 27.01.2010 N 28н, приказами Минтруда России от 20.02.2014 N 103н, от 12.01.2015 N 2н.</p> <p>Оборудование, инвентарь маркируют и закрепляют за участком (цехом). Передавать указанные предметы из одного участка в другие без обеззараживания запрещается</p>					
49.	<p>На территории свиноводческих предприятий запрещается содержать собак (кроме сторожевых), кошек, а также животных других видов (включая птицу).</p> <p>Сторожевых собак подвергают вакцинации против бешенства, дегельминтизации и другим ветеринарным обработкам</p>					
50.	<p>Для сети дорог внутри свиноводческого предприятия, проездов и технологических площадок применяют твердые покрытия.</p> <p>Исключается пересечение дорог, используемых</p>					

	<p>для вывоза навоза, трупов свиней, конфискатов от убоя свиней, подлежащих утилизации, и других отходов, и дорог, используемых для подвоза животных, кормов, транспортировки мяса и мясопродуктов.</p> <p>Оба типа дорог должны иметь различимую маркировку или обозначения</p>					
51.	<p>Туши от вынужденного убоя в обязательном порядке подвергаются бактериологическому исследованию.</p> <p>В зависимости от результатов исследований туши сдаются на мясоперерабатывающие предприятия либо утилизируются.</p> <p>До получения результатов исследований и сдачи на переработку туши хранят в холодильных камерах на убойно-санитарном пункте</p>					
52.	<p>На свиноводческих предприятиях технология содержания свиней должна обеспечивать соблюдение следующих требований:</p> <p>а) направление технологического процесса от участков репродукции к цеху откорма;</p> <p>б) деление свиноводческих помещений на изолированные секции с численностью на участке опороса не более 60 свиноматок, в цехе доращивания - до 600 поросят;</p> <p>в) использование помещений (секций) для опороса свиноматок и доращивания поросят, выращивания ремонтного молодняка и откорма свиней осуществляют таким образом, что всех животных удаляют из отдельной секции или помещения и одновременно заполняют ее (его) одновозрастными животными.</p> <p>В остальных помещениях предусматривается возможность поочередного освобождения, очистки, ремонта и дезинфекции отдельных групповых станков или групп индивидуальных станков по мере их освобождения от свиней перед размещением в них новых животных;</p> <p>г) продолжительность санитарного перерыва (периода, в течение которого происходят чистка, ремонт, мойка, дезинфекция свиноводческих и вспомогательных помещений, участвующих в технологическом цикле предприятия) между технологическими циклами производства составляет не менее 5 суток;</p> <p>д) максимально возможное сохранение состава</p>	<p>П. 34 Правил N 114</p>				

	каждой первоначально сформированной группы поросят на последующих этапах производства: дорастивания, выращивания ремонтного молодняка и откорма как отдельной производственной единицы					
53.	Для товарных свиноводческих предприятий разрешается использование: моноблоков, в которых все животные содержатся под одной крышей с внутренним разделением сплошными перегородками по технологическим группам; многоблочных помещений, в которых предусмотрено содержание животных с разделением как на два сектора (репродукторный и откормочный), так и на большее их количество (репродукторный, сектор дорастивания и откормочный)	П. 35 Правил N 114				
54.	Свиньи в свиноводческих помещениях размещаются в групповых или индивидуальных станках	П. 36, приложение N 3 к Правилам N 114				
55.	Комплектование свиней в групповых станках производится в соответствии со следующими требованиями: а) свиноматки с выявленной супоросностью объединяются в групповых станках с разницей во времени оплодотворения до 3 дней; б) в группах откормочных свиней, ремонтного молодняка и отъемышей разница в возрасте не должна превышать 5 дней	П. 37 Правил N 114				
56.	При кормлении всех групп свиней предусматриваются влажный и сухой способы кормления. При влажном способе кормления кормушки, автопоилки, кормопровод после каждого кормления очищаются от остатков кормов и загрязнений, промываются теплой водой. При сухом способе кормления оборудование и приспособления для раздачи корма моются, дезинфицируются и просушиваются после окончания цикла содержания технологической группы свиней. Сухой способ кормления осуществляется полнорационными комбикормами заводского изготовления.	П. 38 Правил N 114				

	При сухом типе кормления вода должна постоянно находиться в поилках					
57.	Чистка и дезинфекция кормовых бункеров производятся не реже одного раза в месяц	П. 39 Правил N 114				
58.	<p>В целях создания благоприятных условий содержания, профилактики травматизма конечностей у свиней полы в свиноводческих помещениях должны быть нескользкими, малотеплопроводными, водонепроницаемыми, стойкими против истирания и воздействия дезинфицирующих средств.</p> <p>Уклон пола в групповых станках в сторону навозного канала составляет 5%.</p> <p>При устройстве щелевых (решетчатых) железобетонных полов (без уклона) для свиней (кроме поросят до 2-месячного возраста) ширину планок принимают:</p> <p>для поросят-отъемышей, ремонтного и откормочного поголовья - 40-50 мм;</p> <p>для хряков и свиноматок - 70 мм, - ширину просвета между планками соответственно 20-22 и 26 мм.</p> <p>Для полов из других материалов ширина планок для указанных групп животных может быть уменьшена до 35-40 мм при ширине просветов между планками 20 мм</p>	П. 40 Правил N 114				
59.	Для содержания и лечения слабых, больных животных в каждом свиноводческом помещении (секции) оборудуются санитарные станки со сплошными перегородками вместимостью 1-2% общего поголовья	П. 41 Правил N 114				
60.	Во время опороса свиноматок в свиноводческом помещении, где они содержатся, устанавливаются влагонепроницаемые емкости для сбора последов и мертворожденных плодов. Два раза в сутки (утром и вечером) эти емкости вывозятся в утилизационное отделение убойно-санитарного пункта или на пункт сбора сырья для производства мясокостной муки. После освобождения от последов и мертворожденных плодов емкости тщательно промываются, дезинфицируются и возвращаются в свиноводческое помещение	П. 42 Правил N 114				
61.	Свиноводческие помещения оборудуются	П. 43 Правил N 114				

	вентиляцией, обеспечивающей необходимый воздухообмен для поддержания нормативных температурно-влажностных параметров и концентрации вредных газов в воздухе. Уровень шума от работающего отопительного вентиляционного оборудования в помещениях не должен превышать 60 дБ					
62.	Для поддержания нормативных параметров микроклимата обеспечивается количество приточного воздуха в помещениях для содержания свиней в холодный период не менее 30 куб. м/ч на 1 ц живой массы свиней, переходный и теплый периоды соответственно 45 и 60 куб. м/ч на 1 ц живой массы	П. 44 Правил N 114				
63.	Нормы температуры и относительной влажности внутреннего воздуха помещений для свиней в зимний период времени должны соответствовать нормам температуры и относительной влажности внутреннего воздуха помещений для свиней в зимний период времени, приведенным в приложении N 4 к Правилам N 114	П. 45, приложение N 4 к Правилам N 114				
64.	Предельная концентрация углекислоты в воздухе помещений для содержания свиней - 0,2% (объемных), аммиака - 20 мг/куб. м, сероводорода - 10 мг/куб. м	П. 46 Правил N 114				
65.	Нормы скорости движения воздуха в помещениях для содержания свиней должны соответствовать нормам скорости движения воздуха в помещениях для содержания свиней, приведенным в приложении N 5 к настоящим Правилам	П. 47, приложение N 5 к Правилам N 114				
66.	Нормативные параметры температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха обеспечиваются в зоне размещения свиней, то есть в пространстве высотой до 1 м над уровнем пола или площадки, на которой содержатся свиньи	П. 48 Правил N 114				
67.	Для обогрева поросят-сосунов в станках для подсосных свиноматок используют специальные системы локального обогрева для обеспечения площади обогреваемого пола от 1,0 до 1,5 м ² на один станок, температуры поверхности обогреваемого пола 30 °С (+/- 2) с последующим	П. 49 Правил N 114				

	постепенным снижением ее к отъему поросят от маток до 22 °С					
68.	Для обеспечения в свиноводческих помещениях необходимого микроклимата применяют автоматическое управление системами отопления и вентиляции	П. 50 Правил N 114				
69.	Дезинфекция на свиноводческих предприятиях проводится по плану проведения дезинфекционных и дератизационных мероприятий свиноводческих предприятий, утвержденному руководителем предприятия с учетом особенностей технологии воспроизводства, выращивания и реализации свиней	П. 51 Правил N 114; п. 3.7 Инструкции				
70.	Перед дезинфекцией помещений и других объектов в обязательном порядке проводится их тщательная механическая очистка, при которой отчетливо видны структура и цвет материала поверхности и не обнаруживаются комочки навоза, корма и другие загрязнения даже в труднодоступных для очистки местах	П. 52 Правил N 114				
71.	После полного завершения строительства свиноводческого предприятия, пуска и наладки оборудования должны проводиться механическая очистка и предпусковая дезинфекция всех зданий и сооружений, расположенных на территории промышленной зоны свиноводческого предприятия	П. 53 Правил N 114				
72.	В процессе эксплуатации свиноводческих помещений дезинфекция отдельных помещений для опороса и содержания подсосных свиноматок, доразивания поросят или откорма свиней проводится после завершения соответствующих технологических циклов и освобождения от свиней	П. 54 Правил N 114				
73.	Дезинфекцию групповых станков или групп индивидуальных станков в помещениях для содержания холостых или супоросных свиноматок и ремонтного молодняка проводят по мере их освобождения от свиней	П. 55 Правил N 114				
74.	Станки для хряков дезинфицируются один раз в месяц и каждый раз после выбраковки хряков,	П. 56 Правил N 114				

	перед постановкой новых животных					
75.	Оборудование и приспособление для раздачи кормов тщательно промываются водой после каждого кормления и дезинфицируются один раз в неделю	П. 57 Правил N 114				
76.	Свиньи, содержащиеся на предприятиях, подлежат учету и идентификации в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	П. 58 Правил N 114; Перечень N 161				
77.	Здания для проведения карантинирования свиней должны размещаться на расстоянии не менее 200 метров от производственной зоны свиноводческого предприятия, огораживаются сплошным или сетчатым забором высотой не менее 2 м с цоколем, заглубленным в землю не менее 0,2 м, и должны оборудоваться самостоятельным въездом (выездом) на дорогу общего пользования	П. 59 Правил N 114				
78.	Площадь здания для проведения карантинирования свиней определяется с учетом продолжительности карантинирования каждой группы поступающих свиней в изолированных секциях в течение не менее 30 календарных дней и периода санитарной обработки и дезинфекции освобождающихся помещений длительностью не менее 4 суток	П. 60 Правил N 114				
79.	Для комплектования предприятий допускаются клинически здоровые свиньи из собственного репродуктора, а также поступающие на предприятия при наличии ветеринарных сопроводительных документов, подтверждающих ветеринарное благополучие территорий мест производства (происхождения) животных по заразным болезням, оформленных в порядке, установленном законодательством Российской Федерации	П. 61 Правил N 114; пп. 1-3 приложения N 1 к Правилам N 589				
80.	Свиньи, отобранные на племенные цели и для ремонта маточного стада товарных репродукторов, за месяц до вывоза из хозяйства-поставщика отделяются в обособленную группу для профилактического карантинирования	П. 62 Правил N 114				
81.	При поступлении свиней ветеринарный специалист	П. 63 Правил N 114;				

	предприятия должен проверить наличие и правильность заполнения ветеринарных сопроводительных документов, а также провести термометрию и клинический осмотр свиней	пп. 1-3 приложения N 1 к Правилам N 589				
82.	В период карантинирования свиньи выдерживаются под постоянным ветеринарным наблюдением в течение 30 дней, и проводятся следующие мероприятия: - обеспечение необходимых зооигиенических условий содержания, ухода и кормления свиней с учетом запрета их перегруппировки; - клинический осмотр, выборочная термометрия, диагностические исследования, иммунизация и другие профилактические обработки в соответствии с Планом противозoonозических мероприятий	П. 64 Правил N 114				
83.	Содержание свиней в период карантинирования должно соответствовать системам содержания, принятым на свиноводческом предприятии	П. 65 Правил N 114				
84.	Перегородки между станками для группового содержания свиней выполняются сплошными	П. 66 Правил N 114				
85.	Для обслуживания каждой партии карантинруемых свиней закрепляется отдельный персонал	П. 67 Правил N 114				
86.	Посещение помещений и территории зоны карантинирования предприятия лицами, не связанными с обслуживанием животных и проведением карантинруемых мероприятий, запрещается	П. 68 Правил N 114				
87.	При обнаружении в группе карантинруемого поголовья свиней, больных заразными болезнями, ветеринарно-санитарные мероприятия проводятся в порядке и объеме, предусмотренном законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	П. 69 Правил N 114				
88.	Дезинфекция помещений карантинирования свиноголовья проводится каждый раз после освобождения от животных	П. 70 Правил N 114				
89.	Перевод животных из помещения	П. 71 Правил N 114				

	карантинирования на предприятие производится в соответствии с решением главного ветеринарного врача предприятия после окончания срока карантинирования, проведения всех мер, предусмотренных Планом противозoonотических мероприятий, и при отсутствии свиней, подозреваемых в заболевании заразными болезнями					
90.	Свинки (хряки), доставленные на свиноводческое предприятие из собственного репродуктора, разгружаются через эстакаду (рампу) в помещение для приема свиней, проходят санитарную обработку кожного покрова в установленном руководителем предприятия порядке, обсушиваются и перегоняются в секции для содержания ремонтных свинок (хряков)	П. 72 Правил N 114				
91.	Для контроля состояния обмена веществ у свиней на каждом технологическом участке производства осуществляется система диспансеризации животных. Диспансеризация маточного свиноголовья осуществляется после получения второго опороса. Клинические, гематологические, иммунологические исследования проводятся на 25-26-й день подсосного периода (период, когда свиноматки содержатся с поросятами до их отъема). У хряков-производителей исследуются кровь, смыв препуция и сперма. На основании результатов исследований проводится комплекс мероприятий, направленных на лечение и профилактику нарушений обмена веществ и повышение естественной резистентности организма свиней	П. 73 Правил N 114				
92.	Свиньи на свиноводческом предприятии подвергаются диагностическим исследованиям, вакцинациям и обработкам против заразных болезней в соответствии с Планом противозoonотических мероприятий, а также с учетом эпизоотической обстановки в регионе	П. 74 Правил N 114				
93.	Общие требования при перемещении за пределы хозяйства					
94.	При перемещении (перевозке) свиней используются автомобильные транспортные средства, прицепы и контейнеры, обеспечивающие	Пп. 3, 8 Ветеринарных правил перемещения (перевозки) автомобильным транспортом свиней и кормов для них, утвержденных				

	защиту свиней от неблагоприятных погодных условий, вентиляцию, наличие свободного пространства между стоящим животным и потолком. Пол не имеет щелей, выбоин и отверстий, за исключением технологических, водонепроницаем, нескользкий, выдерживает вес перевозимых животных, площадь кузова (прицепа, контейнера) обеспечивает возможность свиньям принять естественное положение, в том числе возможность лечь, встать	приказом Минсельхоза РФ от 06.07.2017 N 329 (далее - Правила N 329)				
95.	При перемещении (перевозке) автомобильным транспортом свиней исключена возможность высыпания и (или) вытекания содержимого кузова (прицепа, контейнера) на дорогу, а также возможность случайного открытия кузова (прицепа, контейнера)	П. 4 Правил N 329				
96.	При перемещении (перевозке) автомобильным транспортом свиней в течение более 6 часов подряд обеспечено наличие в автомобильном транспорте емкостей для хранения запасов подстилочного материала, воды и корма, а также целостность таких емкостей, позволяющая исключить возможность высыпания и/или вытекания их содержимого	П. 5 Правил N 329				
97.	Кузов автотранспортного средства (прицеп, контейнер) перед погрузкой свиней очищен и продезинфицирован, если ранее в кузове (прицепе, контейнере) перевозились вещества, которые могут вызвать отравление свиней проведена обработка, обеспечивающая нейтрализацию данных веществ	Пп. 6, 7 Правил N 329				
98.	Для перевозки свиней разных полов (за исключением поросят и кастрированных хряков) с разницей в весе более 20 кг в кузове (прицепе, контейнере) оборудованы перегородки в целях исключения контакта между такими животными	П. 9 Правил N 329				
99.	Погрузке подлежат свиньи, на перемещение которых оформлены ветеринарные сопроводительные документы	П. 10 Правил N 329				
100.	Хозяйствующий субъект (владелец животного) в срок не более суток с момента гибели животного, обнаружения абортрованного или мертворожденного плода извещает об этом	П. 1.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов (утв. главным государственным ветеринарным инспектором Российской				

	ветеринарного специалиста, который на месте по результатам осмотра определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов	Федерации от 04.12.1995 N 13-7-2/469 (далее - Правила N 13-7-2/469)				
101.	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах), обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием	П. 1.5 Правил N 13-7-2/469				
102.	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю не осуществляется	П. 1.7 Правил N 13-7-2/469				
103.	Сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения не осуществляется	П. 1.8 Правил N 13-7-2/469				
104.	Ветеринарным специалистом при осмотре трупа животного, мертворожденного, абортрованного плода и других биологических отходов дается заключение об их уборке, утилизации или уничтожении	П. 2.1 Правил N 13-7-2/469				
105.	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудованы водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов не допускается	П. 2.5 Правил N 13-7-2/469				
106.	Проводится дезинфекция мест, где лежали биологические отходы, использованных при погрузке инвентаря и оборудования. Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения	Пп. 2.6, 2.7 Правил N 13-7-2/469				
107.	Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами); переход права собственности на подконтрольные товары (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью)	Пп. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утв. приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 N 589 (далее - Приказ N 589); п. 1.10 Ветеринарно-санитарных правил перевозки животных, птицы, рыбы, продуктов и сырья животного происхождения				

Приложение 12
к приказу Комитета по ветеринарии
Республики Дагестан
от «03» мая 2018 г. № 20-31/18

Проверочный лист
(список контрольных вопросов), используемых для проведения
проверки по соблюдению требований действующего
законодательства в области ветеринарии по
содержанию, экспонированию, реализации непродуктивных животных, птиц,
аквариумных рыб, насекомых и прочих

Комитет по ветеринарии Республики Дагестан
отдел государственного ветеринарного надзора
(наименование органа государственного контроля (надзора))

Приказ Комитета по ветеринарии РД № 20-31/18 от 03 мая 2018 года
(реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа)

Вид государственного контроля (надзора)	Региональный государственный ветеринарный контроль (надзор)
Вид (виды) деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, при проверках которых используется проверочный лист	Содержание, экспонирование, реализация непродуктивных животных, птиц, аквариумных рыб, насекомых и прочих
Категория риска, класс (категория) опасности	
Ограничение предмета плановой проверки	Не предусмотрено
Основание проведения плановой проверки	Приказ (Распоряжение) N ___ от _____ Комитета по ветеринарии Республики Дагестан о проведении проверки
Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя	
Место проведения плановой	

проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты	
Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок	
Должность, фамилия и инициалы должностного лица органа государственного контроля (надзора), проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист	
Дополнительная информация	

Список контрольных вопросов
(Содержание, экспонирование, реализация непродуктивных животных, птиц, аквариумных рыб, насекомых и прочих)

№ п/п	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований (формулировка из НПА)	Реквизиты нормативных правовых актов с указанием их структурных единиц, устанавливающих обязательные требования (пункт НПА)	Способ подтверждения нарушения (фото, видео, геолокация)	Вывод о соблюдении обязательных требований (заполняется в ходе проверки)		
				да	нет	не применяется
1	2	3	4	5	6	7
1.	Соблюдение требования по обеспечению идентификации сельскохозяйственных животных	Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 22.04.2016 N 161 "Об утверждении Перечня видов животных, подлежащих идентификации и учету"				
2.	Предоставлять по требованию специалистов органов и учреждений, входящих в состав государственной ветеринарной службы, животных для осмотра, в течение 24 часов извещать специалистов госветслужбы обо всех случаях заболевания животных, а также изменениях в их поведении. До прибытия специалистов госветслужбы принимать меры по изоляции заболевших животных	П. 6 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов сибирской язвы, утвержденных приказом Минсельхоза от 14.08.2017 N 403 (далее - Правила N 403)				
3.	Ветеринарные сопроводительные документы на каждую партию ввозимых животных	Приложение N 1, п. 3 приказа Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 "Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях" (далее - Приказ N 589)				
4.	Соблюдение условий, запретов, ограничений в связи со статусом региона, на котором расположено хозяйство	П. 6 Правил N 403				
5.	Выполнение требований специалистов госветслужбы о проведении	П. 6 Правил N 403				

	противоэпизоотических мероприятий по профилактике сибирской язвы					
6.	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах) в соответствии с действующими правилами, обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием	П. 1.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации от 04.12.1995 N 13-7-2/469 (далее - Правила N 13-7-2/469)				
7.	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю категорически запрещается	П. 1.7 Правил N 13-7-2/469				
8.	В зоне, обслуживаемой ветеринарно-санитарным утилизационным заводом, все биологические отходы, кроме указанных в п. 1.9 Правил N 13-7-2/469, перерабатывают на мясокостную муку	П. 1.7.1 Правил N 13-7-2/469				
9.	Категорически запрещается сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения	П. 1.8 Правил N 13-7-2/469				
10.	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудуют водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов запрещается	П. 2.5 Правил N 13-7-2/469				
11.	После погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательно дезинфицируют место, где они лежали, а также использованные при этом инвентарь и оборудование	П. 2.6 Правил N 13-7-2/469				
12.	Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения	П. 2.7 Правил N 13-7-2/469				
13.	Сжигание биологических отходов проводят под контролем ветеринарного специалиста в специальных печах или земляных траншеях (ямах) до образования негорючего неорганического остатка	П. 4.3.1 Правил N 13-7-2/469				
14.	Вывоз (ввоз) животных, кормов, шкур, шерсти осуществляется по ветеринарным сопроводительным документам	Пп. 2, 3 Правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов,				

		<p>утвержденных приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27.12.2016 N 589.</p> <p>Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 03.08.2007 N 383 "Об утверждении Правил организации работы по ветеринарному клеймению кожаного, кожанно- мехового и пушно-мехового сырья"</p>				
15.	<p>В срок не более суток с момента гибели животного, обнаружения абортрованного или мертворожденного плода обязаны известить об этом ветеринарного специалиста, который на месте по результатам осмотра определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов</p>	<p>П. 1.3 Правил N 13-7-2/469</p>				
16.	<p>Перемещения (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами)</p>	<p>П. 1.10 Ветеринарно-санитарных правил перевозки животных, птицы, рыбы, продуктов и сырья животного происхождения автомобильным транспортом (утв. Госагропромом СССР от 30.01.1986 N 432-5), пп. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утв. приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 N 589</p>				

(подпись)

(инициалы, фамилия, должность должностного лица,
проводящего плановую проверку)

_____ 20____ г.

(подпись)

(инициалы, фамилия, должность должностного лица,
проверяемого лица)

_____ 20____ г.

к приказу Комитета по ветеринарии
Республики Дагестан
от «03» мая 2018 г. № 20-31/18

Проверочный лист
(список контрольных вопросов), используемых для проведения
плановой проверки по соблюдению требований действующего
законодательства в области ветеринарии по
убою продуктивных животных, переработке (обработке) продуктов убоя и
производству мясной продукции

Комитет по ветеринарии Республики Дагестан
отдел государственного ветеринарного надзора
(наименование органа государственного контроля (надзора))

Приказ Комитета по ветеринарии РД № 20-31/18 от 03 мая 2018 года
(реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа)

Вид государственного контроля (надзора)	Региональный государственный ветеринарный контроль (надзор)
Вид (виды) деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, при проверках которых используется проверочный лист	Убой продуктивных животных, переработка (обработка) продуктов убоя и производство мясной продукции
Категория риска, класс (категория) опасности	
Ограничение предмета плановой проверки	Не предусмотрено
Основание проведения плановой проверки	Приказ (Распоряжение) № ____ от _____ Комитета по ветеринарии Республики Дагестан о проведении проверки
Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального	

предпринимателя	
Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты	
Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок	
Должность, фамилия и инициалы должностного лица органа государственного контроля (надзора), проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист	
Дополнительная информация	

Список контрольных вопросов (Убой продуктивных животных, переработка (обработка) продуктов убоя и производство мясной продукции)

N п/п	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований (формулировка из НПА)	Реквизиты нормативных правовых актов с указанием их структурных единиц, устанавливающих обязательные требования (пункт НПА)	Способ подтверждения нарушения (фото, видео, геолокация)	Вывод о соблюдении обязательных требований (заполняется в ходе проверки)		
				да	нет	не применяется
1	2	3	4	5	6	7
1.	На убойных пунктах средней и малой мощности					
2.	При эксплуатации убойных пунктов средней и малой мощности предусматриваются: поточность; последовательность технологических процессов; возможность проведения производственного контроля безопасности мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления (далее - туши и иные продукты убоя); санитарной обработки (уборки, мойки и дезинфекции); исключения перекрестной контаминации (загрязнения)	П. 5 Правил в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утвержденных приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 N 72 (далее - Правила N 72)				
3.	При передвижении туш и иных продуктов убоя на подвижных линиях переработки животных исключается возможность соприкосновения их друг с другом, с полом и стенами	П. 8 Правил N 72				
4.	Рабочие места для опорожнения желудков выделяются отдельно и отгораживаются перегородкой для снижения рисков загрязнения туш и иных продуктов убоя содержимым желудочно-кишечного тракта	П. 9 Правил N 72				
5.	Обескровливание животных проводится не позднее чем через 1,5-3 минуты после обездвиживания (оглушения) животного. При обескровливании принимаются меры, предотвращающие загрязнение крови и туши животного, а также по обеспечению достаточной степени	П. 10 Правил N 72				

	обескровливания туши технологически доступными методами					
6.	Для сбора пищевой крови применяются полые ножи с резиновыми шлангами, конец которых опускается в сборники (фляги). На сборниках для крови указываются номера туш животных, от которых она собрана, присвоенные при прохождении ветеринарно-санитарной экспертизы	П. 11 Правил N 72				
7.	При переработке свиней без съемки шкур туши подвергаются опшариванию (вертикальным или горизонтальным способами) и опалке	П. 12 Правил N 72				
8.	Опалочные отделения (места) оснащаются оборудованием и инструментарием для мойки, опаливания и зачистки конечностей	П. 13 Правил N 72				
9.	Процесс извлечения из туш внутренних органов (нутровка) проводится не позднее 45 минут после обездвиживания (оглушения) животных. Не допускаются повреждения желудочно-кишечного тракта, загрязнения наружных и внутренних поверхностей туш	П. 14 Правил N 72				
10.	На участках (местах) нутровки создаются условия для сбора и транспортировки ветеринарных конфискатов (туши, ее части и иные продукты убоя, признанные непригодными для пищевых целей по результатам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы), удаления содержимого желудка (каныги), быстрой выемки внутренних органов, правильной разделки туш (не повреждая целостность стенок кишечника)	П. 14 Правил N 72				
11.	К рабочим местам по забеловке, съемке шкур, нутровке и зачистке туш осуществляется подача холодной и горячей воды	П. 15 Правил N 72				
12.	Непищевые боенские отходы собираются в специальные закрывающиеся емкости, окрашенные в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования, и имеющие надпись об их назначении	П. 16 Правил N 72				
13.	В производственных помещениях (отделениях) убоя животных владельцами убойных пунктов	П. 17 Правил N 72				

	<p>оборудуются рабочие места и помещения для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы голов, внутренних органов, туш и ветеринарного клеймения, на которых предусматриваются:</p> <p>дополнительное освещение;</p> <p>обеспечение горячей, холодной водой и дезинфицирующими растворами;</p> <p>сигнальная система для остановки процесса убоя при выявлении заразной (особо опасной) болезни;</p> <p>устройства для регистрации выявленных случаев заболеваний животных;</p> <p>емкости для ветеринарных конфискатов;</p> <p>стерилизаторы для инструментов;</p> <p>микроскоп биологический, компрессориум</p>					
14.	<p>Перед камерой (отделением) охлаждения устанавливаются весы для взвешивания полученных в результате убоя и первичной переработки (обработки) туш и иных продуктов убоя</p>	П. 18 Правил N 72				
15.	<p>Обработка субпродуктов осуществляется в отдельном помещении или на специально выделенных участках производственного помещения с соблюдением установленных сроков обработки субпродуктов:</p> <p>слизистых субпродуктов - не позднее 2-3 часов после убоя животных;</p> <p>остальных - не позднее 5 часов.</p> <p>Обработанные и упакованные субпродукты направляются для охлаждения и замораживания в холодильные камеры</p>	П. 19 Правил N 72				
16.	<p>Помещения, предназначенные для обработки кишок и их консервирования, обеспечиваются холодной и горячей водой, оборудуются специальными машинами для отжима кишок и их шлямовки, а также центрифугой для обработки слизистых продуктов</p>	П. 20 Правил N 72				
17.	<p>Осуществляются сбор и утилизация содержимого кишок (каныги) с учетом имеющихся рисков. Удаление содержимого из кишок осуществляется непосредственно после нутровки животных</p>	П. 20 Правил N 72				
18.	<p>Шкуропосолочные помещения оборудуются столами для посола шкур, ларями для хранения соли и емкостями для засолки шкур</p>	П. 21 Правил N 72				

19.	Отгрузка шкур осуществляется через выходы, предназначенные для технического сырья	П. 21 Правил N 72				
20.	Туши и иные продукты убоя после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы направляются для охлаждения и хранения в холодильные камеры и выпускаются из убойных пунктов при наличии ветеринарных сопроводительных документов	П. 22 Правил N 72				
21.	На убойных пунктах в целях обеспечения безопасности туш и иных продуктов убоя проводятся предубойный ветеринарный осмотр убойных животных и ветеринарно-санитарная экспертиза туш и иных продуктов убоя	П. 23 Правил N 72				
22.	Наличие карантинного отделения для животных до установления диагноза или причин несоответствия. В случае если среди животных, поступивших на убойные пункты, обнаружены больные животные, животные в состоянии агонии, животные, вынужденно убитые в ходе транспортировки, или трупы животных, а также если фактическое наличие животных не соответствует их количеству, указанному в ветеринарном сопроводительном документе	П. 24 Правил N 72				
23.	Проводится убой животных, не прошедших предубойную выдержку и предубойный ветеринарный осмотр, а также животных с навозными загрязнениями на кожных покровах	П. 25 Правил N 72				
24.	Возвращаются владельцам больные и (или) подозрительные в отношении заболевания животные, животные с травматическими повреждениями, а также трупы животных, обнаруженные при приемке	П. 25 Правил N 72				
25.	Общие требования					
26.	Хозяйствующий субъект (владелец животного) в срок не более суток с момента гибели животного, обнаружения абортированного или мертворожденного плода извещает об этом ветеринарного специалиста, который на месте по результатам осмотра определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов	П. 1.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов (утв. главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации от 04.12.1995 N 13-7-2/469 (далее - Правила N 13-7-2/469)				

27.	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах), обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием	П. 1.5 Правил N 13-7-2/469				
28.	Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю не осуществляется	П. 1.7. Правил N 13-7-2/469				
29.	Сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения не осуществляется	П. 2.5 Правил N 72, п. 1.8. Правил N 13-7-2/469				
30.	Ветеринарным специалистом при осмотре трупа животного, мертворожденного, абортированного плода и других биологических отходов дается заключение об их уборке, утилизации или уничтожении	П. 2.1 Правил N 13-7-2/469				
31.	Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудованы водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке. Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов не допускается	П. 2.5 Правил N 13-7-2/469				
32.	Проводится дезинфекция мест, где лежали биологические отходы, использованных при погрузке инвентаря и оборудования. Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения	Пп. 2.6, 2.7 Правил N 13-7-2/469				
33.	Переход права собственности на подконтрольные товары (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ВСД	Пп. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утв. приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 N 589 (далее - Приказ N 589)				
34.	Прием пищи непосредственно в производственных помещениях	П. 5 ст. 11 ТР ТС 021/2011				
35.	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых	П. 6 ст. 11 ТР ТС 021/2011				

	осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза					
36.	Вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, соответствует требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза	П. 2 ст. 12 ТР ТС 021/2011				
37.	Используемый в производстве (изготовлении) пищевых продуктов лед изготовлен из питьевой воды, соответствующей установленным законодательством государства - члена Таможенного союза требованиям к питьевой воде	П. 2 ст. 12 ТР ТС 021/2011				
38.	Трубопроводы для воды, не соответствующей требованиям к питьевой воде, не используются в целях снабжения питьевой водой и имеют признаки, позволяющие отличать их от трубопроводов для питьевой воды	П. 3 ст. 12 ТР ТС 021/2011				
39.	Непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения получено от продуктивных животных, которые не подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов таких животных	П. 3 ст. 13 ТР ТС 021/2011				
40.	Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, осуществляется в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ	П. 4 ст. 13 ТР ТС 021/2011				
41.	Планировка производственных помещений, их	П. 1 ст. 14 ТР ТС 021/2011				

	<p>конструкция, размещение и размер обеспечивают: возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря; предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции; защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;</p> <p>возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;</p> <p>необходимое пространство для осуществления технологических операций;</p> <p>защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений</p>					
42.	<p>Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, оборудованы: туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук; умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук</p>	П. 2 ст. 14 ТР ТС 021/2011				
43.	<p>В производственных помещениях не хранится личная и производственная (специальная) одежда и обувь персонала</p>	П. 3 ст. 14 ТР ТС 021/2011				
44.	<p>В производственных помещениях не хранятся любые вещества и материалы, не используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющие и дезинфицирующие средства, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и</p>	П. 4 ст. 14 ТР ТС 021/2011				

	дезинфекции производственных помещений и оборудования					
45.	Части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, соответствуют следующим требованиям: поверхности полов выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, доступны для проведения мытья и при необходимости дезинфекции, а также их надлежащего дренажа; поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и при необходимости дезинфекции; потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги; открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых; двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов	П. 4 ст. 14 ТР ТС 021/2011				
46.	Открывание дверей проводится наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное	П. 6 ст. 14 ТР ТС 021/2011				
47.	Канализационное оборудование в производственных помещениях спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции	П. 7 ст. 14 ТР ТС 021/2011				
48.	Ремонт производственных помещений не проводится одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях	П. 8 ст. 14 ТР ТС 021/2011				
49.	Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из неабсорбирующих материалов	П. 3 ст. 15 ТР ТС 021/2011				

50.	База предубойного содержания продуктивных животных включает карантинное отделение, изолятор и санитарную бойню. В случае отсутствия санитарной бойни убой продуктивных животных, направляемых для санитарного убоя, проводится в специально отведенные дни или в цехе первичной переработки продуктивных животных в конце смены при удалении из цеха всех туш и других продуктов убоя здоровых продуктивных животных	П. 3 ст. 19 ТР ТС 021/2011				
51.	Непосредственно перед убоем продуктивные животные подвергаются предубойному ветеринарному осмотру	П. 4 ст. 19 ТР ТС 021/2011; п. 28 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (далее - ТР ТС 034/2013)				
52.	После убоя туши продуктивных животных и другое непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения, полученное от их убоя, подвергаются послеубойному осмотру и ветеринарно-санитарной экспертизе	П. 5 ст. 19 ТР ТС 021/2011				
53.	В непереработанной пищевой продукции животного происхождения, полученной от убоя продуктивных животных, не присутствуют изменения, характерные для заразных болезней животных	П. 5 ст. 19 ТР ТС 021/2011				
54.	При обнаружении в партии продуктивных животных больных животных (с признаками инфекционного заболевания) в состоянии агонии, вынужденно убитых продуктивных животных или трупов продуктивных животных либо если в партии продуктивных животных фактическое наличие голов не соответствует количеству, указанному в ветеринарном документе, такая партия продуктивных животных немедленно помещается в карантинное помещение до установления диагноза или причин несоответствия	Пп. 29, 31. ТР ТС 034/2013				
55.	Не направляются на убой неидентифицированные продуктивные животные, продуктивные животные, не прошедшие предубойную выдержку и предубойный ветеринарный осмотр, а также продуктивные животные с навозными загрязнениями на кожных покровах	П. 30 ТР ТС 034/2013				

56.	Владельцам больных и (или) подозрительных в отношении заболевания продуктивных животных, продуктивных животных с травматическими повреждениями, а также трупы продуктивных животных, обнаруженные при приемке, не возвращаются	П. 30 ТР ТС 034/2013				
57.	Принятые на убой продуктивные животные с территории зоны предубойного содержания и убоя продуктивных животных не вывозятся (выводятся)	П. 30 ТР ТС 034/2013				
58.	Трупы продуктивных животных и ветеринарные конфискаты на полигоны твердых бытовых отходов не направляются	П. 30 ТР ТС 034/2013				
59.	Процесс убоя обеспечивает идентификацию продуктов убоя и прослеживаемость продуктов убоя на протяжении всего технологического процесса	П. 34 ТР ТС 034/2013				
60.	Процесс убоя обеспечивает соблюдение режимов технологических процессов убоя и применение технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности туш	П. 35 ТР ТС 034/2013				
61.	Применяемые при убое ограждения, оборудование и инструменты исключают возможность переноса загрязнения на туши, полутуши и продукты убоя	П. 37 ТР ТС 034/2013				
62.	Предусмотрена экстренная остановка линии убоя с рабочих мест ветеринарных специалистов при помощи технического устройства (кнопки "стоп") в случае подозрения или выявления особо опасных заболеваний продуктивных животных	П. 38 ТР ТС 034/2013				
63.	Для сбора ветеринарных конфискатов оборудованы отдельные спуски или специальные емкости, исключающие несанкционированный доступ, окрашенные в разные цвета и промаркированные	П. 39 ТР ТС 034/2013				
64.	Кровь для пищевых целей не позднее чем через 3 минуты после обездвиживания продуктивного животного собирают с помощью стерильного полого ножа со шлангом в стерильную промаркированную емкость. В одну емкость собирается кровь не более чем от	П. 40 ТР ТС 034/2013				

	10 продуктивных животных. Кровь направляют в переработку (обработку) не позднее чем через 2 часа после убоя продуктивного животного					
65.	Нутровка туш производится не позднее чем через 45 минут для крупного рогатого скота и свиней и не позднее чем через 30 минут для мелкого рогатого скота после окончания процесса обескровливания продуктивного животного. При этом не допускается загрязнение поверхности туш содержимым желудка и кишечника	П. 41 ТР ТС 034/2013				
66.	В процессе нутровки туш нож заменяют не реже 1 раза в 30 минут на другой, подвергнутый санитарной обработке	П. 41 ТР ТС 034/2013				
67.	Руки, кольчужные перчатки и фартуки моются по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут	П. 42 ТР ТС 034/2013				
68.	Извлеченные в процессе нутровки продукты убоя направляют на переработку (обработку) не позднее чем через 15 минут после их извлечения из туши	П. 43 ТР ТС 034/2013				
69.	В процессе распиловки туш и извлечения спинного мозга не нарушают его целостность	П. 44 ТР ТС 034/2013				
70.	Полотно пилы, используемой в процессе распиловки туш, подвергают санитарной обработке не реже чем через 1 час работы	П. 45 ТР ТС 034/2013				
71.	В процессе зачистки туш (полутуш) всех видов продуктивных животных удаляют кровоподтеки, кровоизлияния и загрязненные участки	П. 46 ТР ТС 034/2013				
72.	Процесс зачистки субпродуктов от кровоподтеков и процесс удаления серозной оболочки и прилегающих тканей завершается не позднее чем через 3 часа после убоя продуктивного животного, включая передачу на охлаждение или замораживание	П. 47 ТР ТС 034/2013				
73.	Процессы зачистки шерстных субпродуктов в помещении для убоя продуктивных животных не проводятся, за исключением проведения данных операций в отношении всех видов субпродуктов в отдельном помещении	П. 48 ТР ТС 034/2013				

74.	Разделка туш (полутуш, четвертин, отрубов), их обвалка и жиловка осуществляются при температуре воздуха не выше плюс 12 °С	П. 49 ТР ТС 034/2013				
75.	В целях дезинфекции замена инструментов, необходимых для осуществления процессов обвалки и жиловки, осуществляется по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут	П. 50 ТР ТС 034/2013				
76.	Кость и продукт ее переработки для производства топленого животного жира направляют на переработку (обработку) не позднее чем через 6 часов после обвалки. При задержке переработки кость помещают в охлаждаемое помещение, срок хранения которой при температуре хранения не выше плюс 8 °С составляет не более 24 часов	П. 51 ТР ТС 034/2013				
77.	Коллагенсодержащее сырье без костей консервируется поваренной солью или другими разрешенными для этих целей средствами и хранится в закрытых емкостях	П. 52 ТР ТС 034/2013				
78.	После убоя туши и другие продукты убоя подвергаются ветеринарно-санитарной экспертизе и клеймению в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов	П. 53 ТР ТС 034/2013				
79.	При выявлении заболеваний продуктивных животных после убоя на тушу накладывается ветеринарный штамп, свидетельствующий о способе ее обезвреживания или утилизации	П. 54 ТР ТС 034/2013				
80.	При обнаружении в процессе обвалки и жиловки мяса и субпродуктов патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, продукты убоя помещают в изолированную камеру до получения результатов лабораторных исследований. При этом проводят соответствующую санитарную обработку (дезинфекцию) инструментов, оборудования и производственной (специальной) одежды	П. 55 ТР ТС 034/2013				
81.	Обезвреживание продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничением, проводится в обособленных	П. 56 ТР ТС 034/2013				

	помещениях с использованием оборудования, расположенного таким образом, чтобы исключить перекрестные потоки перемещения продуктов убоя и обезвреженных продуктов убоя. Дальнейшая их переработка проводится в производственных помещениях в конце смены или в отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы. По окончании работы производится санитарная обработка (дезинфекция) помещения, оборудования и инвентаря					
82.	Процесс производства продуктов убоя для детского питания проводится в начале смены или в отдельную смену при условии предварительной мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря	П. 57 ТР ТС 034/2013				
83.	Убой диких (промысловых) продуктивных животных осуществляется в соответствии с законодательством РФ	П. 58 ТР ТС 034/2013				
84.	Утилизация неидентифицированных продуктов убоя, находящихся на производственном объекте	П. 60 ТР ТС 034/2013				
85.	Подготовка субпродуктов, включая размораживание, осмотр, промывку, зачистку и жиловку, проводится в отдельных помещениях или на специально выделенных участках производственного помещения	П. 61 ТР ТС 034/2013				
86.	Производство мясной продукции из субпродуктов и крови осуществляется в отдельном помещении (допускается производство этой продукции в помещении и на оборудовании по производству колбасных изделий при условии последовательности их производства с проведением мойки технологического оборудования и инвентаря)	П. 62. ТР ТС 034/2013				
87.	Подготовка кишечной оболочки производится в отдельном помещении или на отделенных перегородкой участках в помещениях по производству колбасных изделий с температурой воздуха не выше плюс 12 °С	П. 63 ТР ТС 034/2013				
88.	Ветеринарные и товароведческие клейма и штампы	П. 64 ТР ТС 034/2013				

	удаляются, за исключением клейм и штампов, выполненных пищевыми красителями, разрешенными для маркировки продуктов убоя без последующего удаления					
89.	Не используемые во время технологического процесса ножи хранятся в стерилизаторе или в специально отведенном месте	П. 65 ТР ТС 034/2013				
90.	Продукты убоя, направляемые на измельчение и (или) посол, имеют температуру не выше плюс 4 °С в любой точке измерения, за исключением парного мяса	П. 66 ТР ТС 034/2013				
91.	Измельчение мяса и субпродуктов, приготовление фарша и наполнение оболочек (форм) осуществляются при температуре воздуха не выше плюс 12 °С	П. 67 ТР ТС 034/2013				
92.	Для производства желатина не используется коллагенсодержащее сырье, подвергнутое процессу дубления (отверждение кож с помощью растительных дубильных веществ, солей хрома или таких веществ, как соли алюминия, соли железа (III), соли кремниевой кислоты, альдегиды и хиноны или другие синтетические отвердители)	П. 68 ТР ТС 034/2013				
93.	Для выработки топленого животного жира используют жир-сырец, обработанный не позднее чем через 2 часа после его сбора в процессе нутровки	П. 69 ТР ТС 034/2013				
94.	Нитрит натрия (нитрит калия) применяется только в виде нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей с массовой долей нитрита натрия (нитрита калия) не более 0,9 процента. Не применяется одновременно 2 и более нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей при производстве мясной продукции одного наименования. Не применяются нитритно-посолочные (посолочно-нитритные) смеси для продуктов убоя и мясной продукции, выпускаемых в реализацию в непереработанном виде	П. 70 ТР ТС 034/2013				
95.	Подготовка немясных ингредиентов, включая взвешивание и фасовку, проводится в отдельных	П. 71 ТР ТС 034/2013				

	помещениях					
96.	Не производится подача топлива (опилок, дров) в термическое отделение через производственные помещения во время производства мясной продукции	П. 72 ТР ТС 034/2013				
97.	При производстве мясных и мясосодержащих колбасных изделий и продуктов из мяса соблюдаются следующие требования: выдержка мяса при посоле проводится в помещениях с температурой воздуха не выше плюс 4 °С, за исключением применения в процессе посола технологического оборудования со встроенной системой охлаждения; приготовление рассолов и расфасовка (подготовка) мясных ингредиентов проводится в объеме, необходимом для обеспечения не более 1 смены работы производственного объекта; тепловая обработка колбасных изделий и продуктов из мяса осуществляется на специальном оборудовании, оснащённом приборами для контроля температуры (в том числе в центре продукта, кроме сырокопченых и сыровяленых изделий) и относительной влажности или только температуры (для термической обработки в воде)	П. 73 ТР ТС 034/2013				
98.	При производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов соблюдаются следующие требования: не допускается производство мясных и мясосодержащих полуфабрикатов, предназначенных для реализации, в том числе на предприятиях общественного питания, с применением нитрита натрия (нитрита калия); скороморозильное оборудование для замораживания полуфабрикатов допускается устанавливать в помещении, в котором осуществляются их расфасовка и упаковка; не допускается выпускать в реализацию полуфабрикаты с температурой выше плюс 6 °С в любой точке измерения	П. 74 ТР ТС 034/2013				
99.	При производстве консервов соблюдаются следующие требования: потребительская тара для консервов проверяется на герметичность не менее 3 раз в смену, а также после каждой регулировки, ремонта или замены	П. 75 ТР ТС 034/2013				

	<p>частей оборудования; время от момента герметизации потребительской тары до начала тепловой обработки консервов не должно превышать 30 минут; продолжительность технологического процесса производства консервов от процесса жиловки или измельчения продуктов убоя до стерилизации или пастеризации не должна превышать 2 часов для стерилизованных и 1 часа для пастеризованных консервов без учета времени процесса посола; температура бланшированного сырья перед расфасовкой в потребительскую тару должна быть не ниже плюс 40 °С; изготовитель осуществляет термическую обработку консервов согласно режимам стерилизации или пастеризации, обеспечивающим безопасность готовой продукции, в соответствии с требованиями промышленной стерильности, предусмотренными приложением N 2 к настоящему Техническому регламенту; срок годности консервов устанавливается изготовителем с учетом группы консервов, свойств используемой потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего эффекта; документы, которые содержат параметры стерилизации или пастеризации, записываемые на носители информации, являются документами строгой отчетности и хранятся изготовителем в течение времени, превышающем срок годности продукции не менее чем на 3 месяца; продолжительность выдержки консервов на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 11 суток</p>					
100.	<p>Производство мясной продукции для питания детей первого года жизни осуществляется на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях</p>	П. 76 ТР ТС 034/2013				
101.	<p>Производство мясной продукции для питания детей от 1 года до 3 лет, дошкольного и школьного возраста осуществляется на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях, или на технологическом оборудовании по</p>	П. 77 ТР ТС 034/2013				

	производству мясной продукции общего назначения в начале смены или в отдельную смену после их мойки и дезинфекции					
102.	При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не используются фосфаты, усилители вкуса и аромата, бензойная, сорбиновая кислоты и их соли, а также комплексные пищевые добавки, в составе которых присутствуют фосфаты, усилители вкуса и аромата, бензойная, сорбиновая кислоты и их соли	П. 78 ТР ТС 034/2013				
103.	При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не используется продовольственное (пищевое) сырье, содержащее генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО)	П. 79 ТР ТС 034/2013				
104.	При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не используются продукты убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента	П. 83 ТР ТС 034/2013				
105.	При производстве мясной продукции для питания детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) не используется свежая и замороженная кровь, доставленная с других производственных объектов	П. 84 ТР ТС 034/2013				
106.	При производстве консервов для детского питания для детей всех возрастных групп продолжительность их выдержки на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 21 дня	П. 85 ТР ТС 034/2013				
107.	На всех этапах производства рубленых мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов для детского питания для детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) температура фарша не выше плюс 3 °С	П. 86 ТР ТС 034/2013				
108.	При производстве консервов для детского питания для детей от 6 месяцев до 3 лет фасование производится в потребительскую тару вместимостью не более 0,25 куб. дм	П. 87 ТР ТС 034/2013				

109.	Клеймение туш производится в соответствии с инструкцией	Инструкция по ветеринарному клейменнию мяса (зарегистрирована в Минюсте РФ 23.05.1994 N 575)				
110.	Клеймение шкур производится в соответствии с Правилами	Правила организации работы по ветеринарному клейменнию кожевенного, кожевенно- мехового и пушно- мехового сырья (зарегистрированы в Минюсте РФ 31.08.2007 N 10083)				
111.	При поступлении информации о несоответствии производимой продукции требованиям технических регламентов производителем в течение десяти дней с момента получения указанной информации приняты меры по информированию органа государственного контроля и изготовителя о несоответствии указанной продукции	Ст. 37 Федерального закона от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 29.07.2017) "О техническом регулировании"				
112.	Проведение проверки достоверности информации о несоответствии производимой продукции в течение 10 дней с момента поступления информации	П. 1 ст. 38 Федерального закона от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 29.07.2017) "О техническом регулировании"				
113.	При подтверждении информации о несоответствии производимой продукции требованиям технических регламентов в течение десяти дней с момента подтверждения достоверности такой информации разработана программа мероприятий по предотвращению причинения вреда и согласована с органом государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией. Указанные мероприятия проведены в полном объеме	П. 2 ст. 38 Федерального закона от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 29.07.2017) "О техническом регулировании"				
114.	В случае если угроза причинения вреда не может быть устранена путем проведения мероприятий, указанных в программе мероприятий по предотвращению причинения вреда, незамедлительно приостановить реализацию продукции, отозвать продукцию и возместить приобретателям, в том числе потребителям, убытки, возникшие в связи с отзывом продукции	П. 3 ст. 38 Федерального закона от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 29.07.2017) "О техническом регулировании"				
115.	Выполняются требования по оформлению ветеринарных сопроводительных документов при перемещении (перевозке) подконтрольного товара (за исключением случаев, когда их оформление не	П. 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом Минсельхоза РФ				

	требуется в соответствии с Правилами)	от 27.12.2016 N 589; п. 1.10 Ветеринарно-санитарных правил перевозки животных, птицы, рыбы, продуктов и сырья животного происхождения автомобильным транспортом (утв. Госагропромом СССР от 30.01.1986 N 432-5)				
116.	Продукция убоя и переработки прошла оценку соответствия, маркирована единым знаком обращения продукции на рынке Союза	П. 11 ТР ТС 034/2013, ст. 3, 4 ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"				

(подпись)

(инициалы, фамилия, должность должностного лица,
проводящего плановую проверку)

_____ 20____ г.

(подпись)

(инициалы, фамилия, должность должностного лица,
проверяемого лица)

_____ 20____ г.

к приказу Комитета по ветеринарии
Республики Дагестан
от «03» мая 2018 г. № 20-31/18

Проверочный лист
(список контрольных вопросов), используемых для проведения
плановой проверки по соблюдению требований действующего
законодательства в области ветеринарии по
хранению, перевозке, реализации продуктов убоя, мясной продукции и других
подконтрольных товаров

Комитет по ветеринарии Республики Дагестан
отдел государственного ветеринарного надзора
(наименование органа государственного контроля (надзора))

Приказ Комитета по ветеринарии РД № 20-31/18 от 03 мая 2018 года
(реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа)

Вид государственного контроля (надзора)	Региональный государственный ветеринарный контроль (надзор)
Вид (виды) деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, при проверках которых используется проверочный лист	Хранение, перевозка, реализация продуктов убоя, мясной продукции и других подконтрольных товаров
Категория риска, класс (категория) опасности	
Ограничение предмета плановой проверки	Не предусмотрено
Основание проведения плановой проверки	Приказ (Распоряжение) № ___ от _____ Комитета по ветеринарии Республики Дагестан о проведении проверки
Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя	

Список контрольных вопросов (хранение, перевозка, реализация продуктов убоя, мясной продукции и других подконтрольных товаров)

N п/п	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований (формулировка из НПА)	Реквизиты нормативных правовых актов с указанием их структурных единиц, устанавливающих обязательные требования (пункт НПА)	Способ подтверждения нарушения (фото, видео, геолокация)	Вывод о соблюдении обязательных требований (заполняется в ходе проверки)		
				да	нет	не применяется
1	2	3	4	5	6	7
1.	Хранение					
2.	Пищевая продукция, находящаяся на хранении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции	П. 3 ст. 5 ТР ТС 021/2011 (Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (далее - ТР ТС 021/2011); пп. 1, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях, утвержденных приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 (далее - Правила N 589)				
3.	При хранении пищевых продуктов в холодильных камерах соблюдаются температурно-влажностные режимы. Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции, пищевой рыбной продукции оборудованы термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для записи температуры	П. 94 ТР ТС 034/2013 (Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (далее - ТР ТС 034/2013); пп. 57, 59 ТР ЕАЭС 040/2016 (Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (далее - ТР ЕАЭС 040/2016)				
4.	В холодильных камерах продукция размещается в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть не менее 8-10 см от пола. От	П. 92, 93 ТР ТС 034/2013; п. 58 ТР ЕАЭС 040/2016				

	стен и приборов охлаждения продукция располагается на расстоянии не менее 30 см. Между штабелями должны быть проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции. В процессе хранения парное и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) находится в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом				
5.	В камерах шириной 12-18 м предусматривается один проезд, в камерах шириной свыше 18 м на каждые два пролета (по 6 м) оставляется один проезд. В камерах площадью до 100 кв. м проезд не предусматривается. Ширина проезда принимается равной 1,6 м	П. 7.5 Санитарных правил для холодильников (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР от 29.09.1988 N 4695-88) (далее - Правила N 4695-88)			
6.	Для сбора мусора должны быть установлены контейнеры с крышками на асфальтированной или бетонной площадке, площадь которой должна быть не менее 1 м во все стороны от основания каждого мусоросборника. Площадка мусоросборника должна располагаться на расстоянии не менее 25 м от холодильника. Мусоросборники должны освобождаться от мусора при их заполнении не более чем на 2/3 объема. Контейнеры с мусором должны вывозиться с территории холодильника не реже одного раза в сутки. Контейнеры по мере освобождения моются и дезинфицируются	П. 2.4 Правил N 4695-88			
7.	Территория холодильника должна содержаться в чистоте, уборка проводится ежедневно. В теплое время года должен проводиться полив территории и зеленых насаждений не реже одного раза в день. В зимнее время проезжую часть территории и пешеходные дорожки систематически очищают от снега и льда	П. 2.6 Правил N 4695-88			
8.	Микробиологический контроль следует проводить в камерах с температурой воздуха минус 12 град. С и ниже не менее одного раза в квартал и в камерах с температурой воздуха минус 11,9 град. С и выше не менее двух раз в квартал с обязательной фиксацией результатов микробиологических	П. 6.7 Правил N 4695-88			

	анализов в журнале					
9.	Материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией, пищевой рыбной продукцией в процессе их хранения, перевозки и реализации, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией	П. 91 ТР ТС 034/2013; п. 55 ТР ЕАЭС 040/2016				
10.	Продукты убоя, пищевая рыбная продукция в процессе хранения сгруппированы по видам, назначению (реализация или переработка (обработка)) и термическому состоянию (охлажденная, подмороженная, замороженная)	П. 95 ТР ТС 034/2013; п. 60 ТР ЕАЭС 040/2016				
11.	Не допускается повышение температуры воздуха в холодильных камерах в процессе их хранения во время загрузки или выгрузки продуктов убоя, пищевой рыбной продукции более чем на 5 °С. Колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не превышают 2 °С	П. 96 ТР ТС 034/2013; п. 61 ТР ЕАЭС 040/2016				
12.	Не допускается хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер	П. 97 ТР ТС 034/2013; п. 62 ТР ЕАЭС 040/2016				
13.	В процессе хранения не допускается размораживание замороженных продуктов убоя, мясной продукции и пищевой рыбной продукции	П. 102 ТР ТС 034/2013; п. 56 ТР ЕАЭС 040/2016				
14.	Не допускается повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы продуктов убоя, мясной продукции и пищевой рыбной продукции, ранее упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы	П. 103 ТР ТС 034/2013; п. 67 ТР ЕАЭС 040/2016				
15.	Перевозка					
16.	Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров осуществляется в сопровождении ветеринарных	П. 1.10 Ветеринарно-санитарных правил перевозки животных, птицы, рыбы,				

	сопроводительных документов, выезд автотранспорта без ветеринарных сопроводительных документов не допускается	продуктов и сырья животного происхождения автомобильным транспортом (утв. Госагропромом СССР от 30.01.1986 N 432-5) (далее - Правила N 432-5); п. 3 ст. 5 ТР ТС 021/2011, пп. 1, 3 Правил N 589				
17.	Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов	П. 5 ст. 17 ТР ТС 021/2011				
18.	Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя, мясной продукции и пищевой рыбной продукции, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим	П. 99 ТР ТС 034/2013, п. 63 ТР ЕАЭС 040/2016				
19.	В процессе перевозки туши, полутуши и четвертины транспортируются в вертикальном подвешенном состоянии, исключая их соприкосновение	П. 4.4 Правил N 432-5, п. 98 ТР ТС 034/2013				
20.	Не допускается использование транспортных средств и контейнеров для перевозки продуктов убоя и мясной продукции после перевозки в них продуктивных животных	П. 99 ТР ТС 034/2013				
21.	Не осуществляется перевозка продуктов убоя, мясной продукции и пищевой рыбной продукции навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки	П. 100 ТР ТС 034/2013; п. 64 ТР ЕАЭС 040/2016				
22.	После окончания процесса перевозки транспортные средства и контейнеры подвергаются санитарной обработке (дезинфекции). Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной мойке и дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения	Пп. 6.1, 6.2 Правил N 432-5; п. 101 ТР ТС 034/2013; п. 65 ТР ЕАЭС 040/2016				

	транспортных средств и контейнеры не могли являться источниками контаминации (загрязнения) продукции					
23.	Реализация					
24.	Пищевая продукция, находящаяся на реализации, сопровождается документами, обеспечивающими прослеживаемость, соответствует требованиям технических регламентов, не содержит возбудителей инфекционных, инвазионных заболеваний и их токсинов, представляющих опасность для жизни и здоровья человека, животных	Пп. 1, 3 ст. 5, п. 5 ст. 7 ТР ТС 021/2011; пп. 1, 3 Правил N 589				
25.	При реализации соблюдаются условия хранения и сроки годности пищевой продукции	П. 12 ст. 17 ТР ТС 021/2011				
26.	При поступлении информации о несоответствии реализуемой продукции требованиям технических регламентов продавцом в течение десяти дней с момента получения указанной информации приняты меры по информированию органа государственного контроля и изготовителя о несоответствии указанной продукции	Ст. 37 Федерального закона от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 29.07.2017) "О техническом регулировании"				
27.	Проведение проверки достоверности информации о несоответствии реализуемой продукции в течение 10 дней с момента поступления информации	П. 1 ст. 38 Федерального закона от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 29.07.2017) "О техническом регулировании"				
28.	При подтверждении информации о несоответствии реализуемой продукции требованиям технических регламентов в течение десяти дней с момента подтверждения достоверности такой информации разработана программа мероприятий по предотвращению причинения вреда и согласована с органом государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией. Указанные мероприятия проведены в полном объеме	П. 2 ст. 38 Федерального закона от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 29.07.2017) "О техническом регулировании"				
29.	В случае если угроза причинения вреда не может быть устранена путем проведения мероприятий,	П. 3 ст. 38 Федерального закона от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 29.07.2017) "О				

	указанных в программе мероприятий по предотвращению причинения вреда, незамедлительно приостановить реализацию продукции, отозвать продукцию и возместить приобретателям, в том числе потребителям, убытки, возникшие в связи с отзывом продукции	техническом регулировании"				
30.	Продукты убоя, мясная продукция и пищевая рыбная продукция прошла оценку соответствия, маркирована единым знаком обращения продукции на рынке Союза	П. 11 ТР ТС 034/2013, п. 10 ТР ЕАЭС 040/2016, ст. 3, 4 ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"				
31.	Переход права собственности на подконтрольные товары (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ВСД	Пп. 1, 2, 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утв. приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 N 589 (далее - Приказ N 589)				

(подпись) _____
(инициалы, фамилия, должность должностного лица,
проводящего плановую проверку)

_____ 20 ____ г.

(подпись) _____
(инициалы, фамилия, должность должностного лица,
проверяемого лица)

_____ 20 ____ г.