

ДОКЛАД

О соблюдении хозяйствующими субъектами обязательных требований ветеринарного законодательства и руководства по их соблюдению

Нарушения, выявляемые при проведении проверок сельскохозяйственных предприятий по содержанию и разведению животных

Основными нарушениями, выявляемыми при проведении контрольных (надзорных) мероприятий в отношении предприятий по содержанию и разведению скота остается несоблюдение требований ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота в целях его воспроизводства, выращивания и реализации, утвержденных приказом Минсельхоза России от 13.12.2016 № 551 (далее – Правила), обязательными для исполнения как хозяйствами, содержащими до 500 голов скота включительно так и организациями, содержащими более 500 голов крупного рогатого скота:

В частности:

1. Отсутствие ограждения территории предприятия.

Согласно пункту 41 Правил на предприятиях необходимо устанавливать ограждения, обеспечивающие недопущение проникновения диких животных на его территорию.

2. Отсутствие помещений для карантинирования животных.

В соответствии с пунктом 89 Правил здание для проведения карантинирования крупного рогатого скота предназначается для ветеринарной обработки, передержки, проведения диагностических исследований и лечебно-профилактических обработок животных, поступающих на предприятие и вывозимых в другие предприятия, хозяйства. Причём карантинное помещение и территория, прилегающая к нему, должны быть огорожены сплошным или сетчатым забором высотой 2 м с заглубленным в землю не менее чем на 0,2 м цоколем, иметь самостоятельный въезд (выезд) на дорогу общего пользования.

3. Отсутствие дезинфекционного барьера, либо дезбарьер не исполняет своей функции обработки входящего на территорию предприятия транспорта.

Согласно п. 44. Правил для дезинфекции транспортных средств на главном въезде на территорию предприятия предусматривается дезинфекционный барьер с подогревом дезинфицирующего раствора при минусовых температурах (далее - въездной дезинфекционный барьер) либо обработка транспортных средств с помощью дезинфекционных установок

методом распыления дезинфицирующих растворов, не замерзающих при минусовых температурах.

4. Отсутствие санитарных пропускников. Вместо них на предприятиях оборудованы простые раздевалки, не обеспечивающие разделение на чистую и грязную зоны производства.

В соответствии с пунктами 55-59 Правил вход в производственную зону предприятия разрешается только через специализированное помещение (санпропускник), размещенный на линии ограждения административно-хозяйственной и производственной зон. В помещении санпропускника работники предприятия снимают свою личную 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. При выходе из санпропускника (по окончании работы) специальную одежду работники снимают, принимают душ, надевают личную одежду и обувь. Посетители предприятия, в помещении санпропускника, снимают личную одежду и обувь, принимают душ и обеспечиваются специальной одеждой и обувью.

5. Во многих хозяйствах отсутствует убойно-санитарный пункт, предназначенный для вынужденного уоя животных.

Согласно пунктам 49-52 Правил убойно-санитарный пункт, который располагается в зоне карантинирования на линии ограждения предприятия предназначен для вынужденного уоя животных и должен состоять из убойного отделения с помещениями для уоя КРС, вскрытия желудочно-кишечного тракта животных, помещения (места) посола шкур и их временного хранения, холодильных камер для временного хранения туш и субпродуктов и утилизационного отделения со вскрыточной и (или) утилизационной камерой, а также душевой. В утилизационном отделении следует устанавливать автоклав или трупосжигательную печь. При утилизации сырья автоклавированием должны быть предусмотрены два помещения: для сырья и обезвреженных конфискатов. В стене между этими помещениями устанавливается автоклав, загрузка которого осуществляется в помещении для сырья, а выгрузка - в помещении для обезвреженных ветеринарных конфискатов.

При расположении предприятий в зоне деятельности заводов по производству мясокостной муки убойно-санитарный пункт следует предусматривать без утилизационного отделения. В составе указанного убойно-санитарного пункта оборудуется помещение (бокс) с холодильной камерой для кратковременного хранения трупов животных и боенских конфискатов. Помещение убойно-санитарного пункта и прилегающая к нему

территория огораживаются забором высотой не менее 2 м и обеспечиваются самостоятельным въездом (выездом) на автомобильную дорогу общего пользования.

Необходимо учесть, что использование транспортных средств, в которых осуществляется перевозка больных животных и трупов из производственных помещений в убойно-санитарный пункт предприятия, в иных целях не допускается.

6. Кроме этого выявляются случаи нарушения оборота мяса от вынужденного убоя скота.

Так при рассмотрении информации о нарушении ветеринарного законодательства, в виде рапорта сотрудника полиции, поступившей в управление ветеринарии Кировской области в сентябре 2018 года установлено, что юридическое лицо сельхозпредприятие Кирово-Чепецкого района в ночь с 22.09.2018 на 23.09.2018 осуществило вынужденный убой двух голов крупного рогатого на животноводческом комплексе без проведения предубойного ветеринарного осмотра и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и продуктов убоя. Туши от вынужденного убоя не были подвергнуты обязательному бактериологическому исследованию. Туши были направлены для реализации в ООО «Защита животных «Дари Добро» без получения результатов по бактериологическому исследованию. Тем самым юридическое лицо нарушило ст. 18 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии» и п. 53 Правил, который гласит, что туши от вынужденного убоя в обязательном порядке должны быть подвергнуты бактериологическому исследованию. В зависимости от результатов исследований туши сдаются на мясоперерабатывающие предприятия или утилизируются. До получения результатов исследований и сдачи на переработку туши следует хранить в холодильных камерах на убойно-санитарном пункте.

7. На предприятиях по содержанию крупного рогатого скота не обеспечивается огораживания мест размещения, складирования и хранения навоза на земельных участках предприятия. К местам складирования навоза не оборудованы подъездные пути с твердым покрытием. Места складирования навоза не оборудованы скосами и днищем из твердого покрытия.

Из пункта 43, 44 Правил следует, что территория зоны хранения и переработки навоза, располагается на расстоянии не менее 60 м от животноводческих помещений, озеленяется и огораживается по всему периметру изгородью, обеспечивающей недопущение проникновения диких животных и препятствующей бесконтрольному проходу людей.

В соответствии с пунктом 63 Правил для сети дорог внутри

Предприятия, проездов и технологических площадок необходимо применять твердые покрытия. Необходимо исключать пересечение дорог, используемых для вывоза навоза, трупов животных, конфискатов от убоя КРС, подлежащих утилизации, и других отходов, и дорог, используемых для подвоза здоровых животных, кормов.

8. На предприятиях по производству молока и мяса в производственных помещениях в нарушение частей 3 и 4 статьи 14 главы 3 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» допускается хранение производственной обуви персонала и химических веществ (моющих и дезинфицирующих средств в канистрах в большом количестве) и иных веществ и материалов, не используемых при производстве молока и мяса (пустые канистры, бензопилы, колеса от транспортных средств, остатки кабеля).

В нарушение пункта 1 части 5 статьи 14 главы 3 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» отсутствует надлежащий дренаж поверхности пола в производственном помещении (молочном отделении) сельхозпредприятий.

На молочно-товарных фермах отсутствуют туалеты, в помещениях молочного отделения отсутствуют умывальники для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды со средствами для мытья рук и устройством для вытирания или сушки рук, что является нарушением пунктов 3, 4 части 2 статьи 14 главы 3 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

Нарушения, выявляемые при проведении проверок предприятий по переработке сырья и производству продукции

При применении на предприятиях по производству пищевой продукции Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» должны учитываться обязательные требования к отдельным видам пищевой продукции и связанные с требованиями к ним процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке продуктов.

Основными нарушениями, выявляемыми на предприятиях по заготовке, хранению, переработке пищевой продукции остаются следующие нарушения:

1. При осуществлении предприятиями процессов производства (изготовления) пищевой продукции не разработаны, не внедрены, а следовательно и не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП.

Перечень процедур, основанных на принципах ХАССП, которые должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться на предприятиях с целью обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) изложены в части 3 статьи 10 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», процедуры обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции указаны в части 3 ст. 11 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

2. В отношении производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, не соблюдаются следующие требования:

- Поверхности полов имеют сколы и выбоины;
- Поверхности стен имеют сколы и выбоины;
- Потолки не обеспечивают предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков и не способствуют уменьшению конденсации влаги.

Требования к производственным помещениям, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, изложены в части 1 и 5 ст. 14 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

3. В процессе производства (изготовления) пищевой продукции используется технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые имеют следы коррозии, что не позволяет производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию и не соответствуют требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией.

В частях 1, 3 статьи 15 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» указаны требования к используемым технологическому оборудованию и инвентарю, контактирующими с пищевой продукцией.

5. В холодильных камерах продукция размещается не на стеллажах, не в штабелях, не на поддонах, в некоторых местах без поддонов установленной высоты, высота которых должна быть не менее 8 - 10 см от пола. От стен и приборов охлаждения продукция не располагается на расстоянии не менее 30 см. Между штабелями не обеспечены проходы для беспрепятственного доступа к продукции. Что является нарушением части 93 ТР ТС 034/2013

Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».

6. В нарушение части 2, 3 ст. 16 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» не обеспечивается разделение отходов, образующихся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, на категории.

7. Пути удаления отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта пересекаются с путем перемещения готовой продукции.

Согласно части 5 статьи 16 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции не должны приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.

Нарушения обязательных ветеринарно-санитарных требований при реализации продукции животного происхождения и возможные мероприятия по их устранению

Приказом Минсельхоза Российской Федерации от 27 декабря 2016 года № 589 утверждены ветеринарные правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях.

С 1 июля 2018 года оборот подконтрольных товаров происходит только с электронным ветеринарным сопроводительным документом.

ВСД (ветеринарные сертификаты, ветеринарные свидетельства, ветеринарные справки), оформляются на подконтрольные товары, включенные в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 № 648. С 01.07.2018 вступил в силу Приказ Минсельхоза Российской Федерации от 27.06.2018 № 251 «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 г. № 648»

Из Перечня исключены молочная продукция, выработанная из пастеризованного (ультрапастеризованного, стерилизованного, ультравысокотемпературно-обработанного) молока и пастеризованные (ультрапастеризованные, стерилизованные, ультравысокотемпературно-

обработанные), молочные продукты, изготовленные промышленным способом и упакованные в потребительскую тару.

При реализации продукции животного происхождения, в частности на ярмарках, проводимых в районах области, хозяйствующие субъекты допускают оборот (реализацию) подконтрольного товара без ветеринарных сопроводительных, характеризующих территориальное и видовое происхождение, ветеринарно-санитарное состояние сопровождаемого подконтрольного товара, эпизоотическое благополучие территории его происхождения и позволяющего идентифицировать подконтрольный товар. Отсутствие на реализуемую пищевую продукцию ветеринарного сопроводительного документа, предназначенную для оборота (реализации) на ярмарке, не позволяет считать продукцию качественной и безопасной для здоровья населения.

Подконтрольная продукция реализуется населению без упаковки, без маркировки, чем нарушаются права потребителя.

Правила обращения на рынке установлены статьей 5 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

Статьей 39 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» установлены требования к маркировке пищевой продукции.

Требования к нанесению маркировки для конкретных видов продукции, содержащей информацию для потребителей, указаны, соответственно в Технических регламентах Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» и «О безопасности мяса и мясной продукции»

Реализация на ярмарке пищевой продукции без упаковки и маркировки может привести к возникновению и распространению инфекционных болезней, общих для человека и животных.

Результаты осуществления мониторинга в ФГИС «Меркурий» деятельности уполномоченных лиц хозяйствующих субъектов и аттестованных специалистов в области ветеринарии по оформлению ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и возможные мероприятия по их устранению

В целях осуществления мониторинга в ФГИС «Меркурий» деятельности уполномоченных лиц хозяйствующих субъектов и аттестованных специалистов в области ветеринарии по оформлению ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме (далее – ЭВСД) приказом начальника управления ветеринарии от 10.05.2018 утвержден состав группы из числа специалистов государственной

ветеринарной службы области. За период с мая по сентябрь 2018 года специалистами, входящими в указанную группу, проверено 33265 эВСД и выявлены следующие нарушения:

- в 207 эВСД некорректно указывается наименование продукции, несоответствующими наименованиям продукции ГОСТам и (или) техническим условиям:

- «Полуфабрикаты замороженные в ассортименте»,
- «Колбасные изделия в ассортименте»,
- «Готовая мясная продукция»,
- «Колбасные изделия, паштеты, холодцы, мясокопчености»,
- «Полуфабрикаты и субпродукты замороженные» и др

Например продукт из свинины копчено-запеченый-грудинки «Столичная»

- в 43 эВСД не указывается термическое состояние мяса, рыбы и продукции

Необходимо вносить сведения – например - охлажденный, замороженный

- в 34 эВСД отсутствует маркировка

- в 84 эВСД не указываются сведения о количестве продукции, общее количество мест, единиц упаковки

- в 6 эВСД не указывается номер автотранспорта

- в 31 эВСД не указывается наименование упаковки.

Необходимо вносить сведения – например - коробка, пакет

- в 167 эВСД в зависимости от вида продукции неправильно указываются сведения:

- «Подвергнута ВСЭ в полном объеме»,
- «Изготовлена из сырья, подвергнутого ВСЭ»,
- «Не подвергнуто ВСЭ»

- в 6 эВСД уполномоченное лицо хозяйствующего оформляет ВСД на подконтрольные товары мясо и пищевые мясные субпродукты не упакованные, включенные в Перечень, утвержденный приказом Минсельхоза России № 648, оформление на которые могут осуществлять только уполномоченные лица органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, в соответствии с их компетенцией.

Могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов аттестованные специалисты и уполномоченные лица организаций и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров на мясо и пищевые мясные субпродукты, но только

упакованные в потребительскую или транспортную упаковку, исключаящую их контакт с внешней средой, при условии, если они прошли установленные ветеринарным законодательством Российской Федерации процедуры подтверждения (обеспечения) безопасности.

- в 103 эВСД на одно наименование продукции в потребительской упаковке указывается несколько производителей.

- в 7 эВСД не указывается информация о применении антибиотиков, гормональных препаратов.

Напоминаем, что регистрация в системе Меркурий может быть аннулирована.

Аннулирование регистрации пользователя ФГИС (уполномоченного лица организации, индивидуального предпринимателя, представителя организации, индивидуального предпринимателя) осуществляется в случае внесения им в оформляемые ВСД заведомо ложных данных.

Кроме этого основаниями для аннулирования регистрации в ФГИС являются:

- представление в заявке недостоверных данных о регистрируемом лице, факт которого установлен после завершения его регистрации;

- неиспользование системы для оформления заявок, ВСД, гашения ВСД ни одним из зарегистрированных уполномоченных лиц организации ни одного раза в течение 1 года после регистрации первого ВСД;

- неиспользование системы индивидуальным предпринимателем или физическим лицом ни одного раза в течение 3 лет после регистрации;

- неиспользование представителем организации или индивидуального предпринимателя или физического лица ни одного раза в течение 3 лет после его регистрации.

Аннулирование регистрации осуществляется в случае ликвидации организации, прекращения деятельности индивидуального предпринимателя. При ликвидации организации регистрация аннулируется для всех пользователей и представителей указанной организации, в той части, которая касается прав ликвидированной организации.