

Наиболее типичными нарушениями требований Технических регламентов Таможенного союза (ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции"), установленными в результате проверок молочно – товарных ферм являются:

1. Выпускаемое в обращение на таможенную территорию Таможенного союза молоко коровье сырое не исследуется по показателям безопасности в соответствии с установленными требованиями.

2. Не проводятся исследования по показателям идентификации сырого молока.

3. При осуществлении процессов производства (изготовления) молока коровьего сырого и выпуска в обращение на таможенную территорию Таможенного союза, связанных с требованиями безопасности такой продукции, не разрабатываются и не внедряются процедуры, основанные на принципах ХАССП.

4. Работники молочно – товарных ферм не проходят обязательные периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства – члена Таможенного союза.

5. Не проводится исследование воды, используемой в процессе производства молока коровьего сырого по показателям безопасности в соответствии с законодательством.

6. Не проводится оценка (подтверждение) соответствия выпускаемого в обращение на таможенную территорию Таможенного союза молока коровьего сырого в форме ветеринарно – санитарной экспертизы.

7. Товаросопроводительная документация не содержит все необходимые сведения, предусмотренные требованиями технических регламентов Таможенного союза.

Характерными нарушениями требований Технических регламентов Таможенного союза (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013), установленными в результате проверок молокоперерабатывающих предприятий, являются:

1. Лабораториями молокоперерабатывающих предприятий не проводится анализ на содержание соматических клеток в молоке сыром при его приемке;

2. Не соблюдается периодичность исследований на содержание массовой доли белка, массовой доли сухих обезжиренных веществ в молоке сыром.

Типичными нарушениями требований Технических регламентов Таможенного союза (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции"), установленными в результате проверок в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность в сфере производства мяса и продуктов его переработки, являются:

1. Не обеспечивается пересечение путей (т.е. не исключается перекрестная контаминация):

- здорового скота, с путями больного или подозрительного в заболевании скота, направленного на карантин;

- поступающего для убоя скота и отходов производства или вырабатываемой продукции с отходами производства

2. При осуществлении процессов производства мяса, связанных с требованиями безопасности такой продукции, не разрабатываются, не внедряются и не поддерживаются процедуры, основанные на принципах НАССР.

3. Не устанавливается периодичность уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции.

4. Не проводится контроль за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, изделиями, используемыми при производстве пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля, (в т.ч. исследования продукции по показателям безопасности, контроль качества проводимой дезинфекции).

5. На убойных пунктах не применяется процесс по убою и первичной переработки животных, а именно:

- не проводится обездвиживание (оглушение) свиней при режимах и способах, которые исключают возможность остановки сердца;

- не применяется шпарка.

6. В производственных помещениях убойных пунктов, оборудуются рабочие места и помещения для проведения ВСЭ, на которых отсутствуют:

- сигнальная система для остановки процесса убоя при выявлении заразной (особо опасной) болезни;

- стерилизаторы для инструментов.

7. В процессе убоя животных не осуществляется сбор и утилизация содержимого кишок (каныги),

8. Не проводится дезинфекция уборочного инвентаря.

9. Для обеспечения безопасности в процессе производства пищевой продукции Предприятия по убою и переработке не определяют:

- перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

- предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

- порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

- установление порядка действий в случае отклонения значений показателей;

- периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

- меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных,

10. На убойных пунктах не выделяются отдельные помещения или участки производственных помещений для обработки субпродуктов.

Характерными нарушениями требований Технических регламентов Таможенного союза (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013), установленными в результате проверок в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность в сфере реализации мяса и продуктов его переработки, являются:

1. Реализация продукции животного происхождения с истекшим сроком годности.

2. Реализация продукции животного происхождения без маркировки производителя, содержащей сведения о дате изготовления, условиях и сроках хранения продукции.

3. Реализация продукции животного происхождения с нарушением условий хранения.

4. Реализация продукции животного происхождения без даты изготовления на маркировке производителя.

В целях выпуска в обращение на таможенную территорию Таможенного союза безопасной пищевой продукции, вышеуказанные организации должны соблюдать все необходимые требования Технических регламентов Таможенного союза.

Типичными нарушениями при проверках в отношении принятия должностными лицами госветслужб субъектов РФ мер, направленных на недопущение распространения АЧС являются:

1. Отсутствуют курсы повышения квалификации ВСЭ у ветеринарных врачей.

2. Ветеринарно – санитарная экспертиза осуществляется в специализированных лабораториях ветеринарно – санитарной экспертизы, не соответствующих требованиям ветеринарного законодательства РФ.

3. Оформление ветеринарных сопроводительных документов осуществляется без указания всех требуемых сведений.

4. Ветеринарными специалистами для проведения исследований использовались приборы непрошедшие поверку.

5. В соответствии с представленными документами, в ветеринарных лабораториях исследования проводились одним специалистом в больших объемах и за короткий промежуток времени, что технически не осуществимо.

6. Ветеринарными специалистами допускалось поступление на мясоперерабатывающее предприятие не идентифицированного скота, животные не подвергались предубойному ветеринарному осмотру, продукты убоя не подвергались послеубойному досмотру и ветеринарно-санитарной экспертизе.

7. Журналы учета результатов осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов на бойнях ведется с исправлениями, либо в произвольной форме, не в соответствии с инструкцией по ветеринарному учету и ветеринарной отчетности, либо с внесением заведомо ложных сведений.

В целях недопущения распространения особо опасных болезней животных, в том числе общих для человека и животных, специалисты Государственной ветеринарной службы субъектов РФ должны соблюдать утвержденные ветеринарно – санитарные правила, а также обеспечить приведение ветеринарных лабораторий в соответствие с установленными правилами проведения лабораторных исследований в области ветеринарии.