

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

П Р И К А З

18 февраля 2019 года № 26
г. Калининград

**Об утверждении формы проверочного листа
(списка контрольных вопросов), используемого
Министерством сельского хозяйства Калининградской области при
проведении плановых проверок при осуществлении регионального
государственного ветеринарного контроля (надзора)**

В соответствии с частью 11.3 статьи 9 Федерального закона от 26 декабря 2008 года № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», постановлением Правительства Российской Федерации от 13 февраля 2017 года № 177 «Об утверждении общих требований к разработке и утверждению проверочных листов (списков контрольных вопросов)», постановлением Правительства Калининградской области от 31 декабря 2013 года № 1012 «О порядке осуществления регионального государственного ветеринарного надзора» **п р и к а з ы в а ю**:

1. Утвердить прилагаемые формы проверочных листов (списка контрольных вопросов), используемых Министерством сельского хозяйства Калининградской области при проведении плановых проверок при осуществлении регионального государственного ветеринарного контроля (надзора):

- проверочный лист (список контрольных вопросов) по соблюдению обязательных требований законодательства в области ветеринарии для субъектов, занимающихся содержанием свиней в целях воспроизводства, выращивания и реализации;

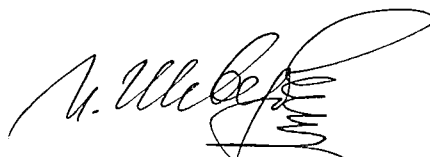
- проверочный лист (список контрольных вопросов) по соблюдению обязательных требований законодательства в области ветеринарии для субъектов, занимающихся содержанием крупного рогатого скота, в целях его воспроизводства, выращивания и реализации;

- проверочный лист (список контрольных вопросов) по соблюдению обязательных требований законодательства в области ветеринарии для субъектов, осуществляющих хранение, переработку рыбы и производство рыбной продукции;

- проверочный лист (список контрольных вопросов) по соблюдению обязательных требований законодательства в области ветеринарии для субъектов, осуществляющих хранение, переработку мяса и производство мясной продукции;
- проверочный лист (список контрольных вопросов) по соблюдению обязательных требований законодательства в области ветеринарии при содержании птиц на птицеводческих предприятиях закрытого типа (птицефабриках);
- проверочный лист (список контрольных вопросов) по соблюдению обязательных требований законодательства в области ветеринарии при содержании птиц в птицеводческих предприятиях открытого типа;
- проверочный лист (список контрольных вопросов) по соблюдению обязательных требований законодательства в области ветеринарии для субъектов, осуществляющих сбор, транспортировку сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок и производство молочной продукции;
- проверочный лист (список контрольных вопросов) по соблюдению обязательных требований законодательства в области ветеринарии для субъектов, осуществляющих содержание медоносных пчел в целях их воспроизводства, выращивания и реализации и использования для опыления сельскохозяйственных энтомофильных растений и получения продукции пчеловодства;
- проверочный лист (список контрольных вопросов) по соблюдению обязательных требований законодательства в области ветеринарии для субъектов, осуществляющих процессы убоя продуктивных животных;
- проверочный лист (список контрольных вопросов) соблюдения юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями требований ветеринарного законодательства при осуществлении хозяйственной деятельности по производству, хранению и (или) обороту кормов и кормовых добавок для животных;
- проверочный лист (список контрольных вопросов) по соблюдению обязательных требований законодательства в области ветеринарии для субъектов, осуществляющих хранение, перевозку, реализацию продуктов убоя, мясной продукции и других подконтрольных товаров.

2. Настоящий Приказ вступает в силу со дня подписания и подлежит официальному опубликованию.

Министр



Н.Е. Шевцова

УТВЕРЖДЕНО
приказом Министерства сельского
хозяйства Калининградской области
от « 18 » февраля 2019 года № 26

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)
по соблюдению обязательных требований законодательства в области
ветеринарии для субъектов, занимающихся содержанием свиней в целях
воспроизводства, выращивания и реализации

(наименование органа государственного контроля (надзора))

(реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа)

(вид государственного контроля (надзора))

Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии)
индивидуального предпринимателя: _____

Виды деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя:

Место проведения плановой проверки и (или) указание на используемые
юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты:

Основание органа государственного контроля (надзора) на проведение
проверки:

Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином
реестре проверок: _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на
которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим
лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных _____ требований,
составляющих предмет проверки:

№ п/п	Вопрос	Ответ (Да/ Нет)	Не требуется	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
I. Для хозяйств с поголовьем до 1000 голов включительно					
1	Осуществляется ли проверяемым лицом деятельность в соответствии с видами деятельности, указанными в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности?				Часть 1 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; 2014, № 42, ст. 5615)
2	Выполняется ли запрет 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 № 114 (далее – Правила № 114)
3	Обеспечивает ли ограждение территории хозяйства невозможность проникновения диких				п.3 Правила № 114

	животных на территорию хозяйства?				
4	Обеспечено в хозяйстве безвыгульное содержание свиней, либо выгул свиней в закрытом помещении или под навесами, исключающий контакт свиней с другими животными и птицами?				п.4 Правила № 114
5	Соблюдается требование минимального расстояния 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:				п.5 Правила № 114
5.1	не более 5 голов - 10 м				
5.2	8 голов - 20 м				
5.3	10 голов - 30 м				
5.4	15 голов – 40 м				
6	Оборудованы ли в хозяйстве помещения, в которых содержатся свиньи, естественной или принудительной вентиляцией, обеспечивающей поддержание необходимых параметров микроклимата?				п.6 Правила № 114
7	Соответствуют ли нормы площади содержания свиней м ² (на голову, не менее)?:				п.7 Правила № 114
7.1	хряки-производители - 7,0				
7.2	свиноматки:				
7.3	лактующие - 4,0				
7.4	холостые и супоросные:				
7.5	при индивидуальном содержании - 1,6				
7.6	при групповом содержании - 2,5				
7.7	поросята на откорме - 0,8				
7.8	поросята-отъемыши - 0,35				

8	Соблюдается в хозяйстве требование устойчивости стен, перегородок, покрытий свиноводческих помещений в хозяйствах к воздействию дезинфицирующих веществ и повышенной влажности, не выделяющих вредных веществ?				п.8 Правила № 114
8.1	Безвредны ли для свиней антикоррозийные и отделочные покрытия?				
9	На территории хозяйства имеется площадка для биотермического обеззараживания навоза?				п.9 Правила № 114
10	Соблюдается в хозяйстве запрет на использование заплесневелой и/или мерзлой подстилки для содержания свиней в хозяйстве?				п.10 Правила № 114
11	Имеются в хозяйстве в наличии дезинфекционные коврики для дезинфекции обуви, расположенные на входах в свиноводческие помещения, по ширине прохода и длиной не менее одного метра, пропитанными дезинфицирующими растворами?				п.11 Правила № 114
12	Проводится ли дезинсекция, деакаризация и дератизация свиноводческих помещений не реже 1 раза в год, а так же при визуальном обнаружении насекомых, клещей, грызунов, либо выявлении следов их пребывания (покусов, помета)?				п.12 Правила № 114
13	Соблюдается требование необходимости использования чистых, продезинфицированных рабочих одежды и обуви при посещении свиноводческих помещений и обслуживании				п.13 Правила № 114

	свиней?				
13.1	Выполняется в хозяйстве запрет на выход в рабочей одежде и обуви, а также вынос их за пределы территории хозяйства?				
14	Корма и кормовые добавки, используемые в хозяйстве для кормления свиней соответствуют ветеринарно-санитарным требованиям и нормам?				п. 14 Правила № 114
14.1	Выполняется ли требование использования питьевой воды для поения свиней и приготовления кормов для них?				
15	Подвергаются ли пищевые отходы, используемые для кормления свиней термической обработке (проварке) не менее 30 минут после закипания?				п.15 Правила № 114
15.1	Являются ли пищевые отходы, используемые для кормления свиней ли безопасными в ветеринарно-санитарном отношении?				
16	Соблюдается требование комплектования хозяйства клинически здоровыми свиньями собственного производства, а также свиньями, поступившими из других хозяйств и предприятий при наличии сопроводительных документов, подтверждающих ветеринарное благополучие территорий мест производства происхождения) животных по заразным болезням животных, в том числе по болезням, общим				п.16 Правил № 114; п.п. 1-3 приложения № 1 к Приказу Минсельхоза России № 589 от 27.12.2016 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка

	для человека и животных, оформленных в порядке, установленном законодательством Российской Федерации?				оформления ветеринарных сопроводительных документов форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» (далее - Правила № 589)
17	Свиньи содержащиеся в хозяйстве учтены и идентифицированы в соответствии с законодательством Российской Федерации области ветеринарии?				п.17 Правил № 114; ст. 2.5 Закона РФ «О ветеринарии» № 4979-1 от 14.05.1993; Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 22.04.2016 № 161 «Об утверждении Перечня видов животных, подлежащих идентификации и учету» (далее - Перечень № 161)
18	Соблюдается ли в хозяйстве требование утилизации и уничтожения трупов свиней, абортированных и мертворожденных плодов, ветеринарных конфискатов и, других биологических отходов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии?				п. 18 Правил № 114; п. 1.2, п. 1.3, п. 1.5, п. 1.8, п. 1.11 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов № 13-7-2/469, утверждены Главным государственным ветеринарным инспектором РФ 04.12.1995

19	Соблюдается период карантинирования, не менее 30 календарных дней с момента прибытия свиней в хозяйство?				п. 19 Правила № 114
19.1	Проводятся в период карантинирования:				
19.2	клинический осмотр животных?				
19.3	диагностические исследования?				
19.4	обработки предусмотренные планами диагностических исследований, ветеринарно-профилактических и противоэпизоотических мероприятий, органов (учреждений), входящих в систему государственной ветеринарной службы Российской Федерации на текущий календарный год?				
20	Подвержены свиньи содержащиеся в хозяйстве диагностическим исследованиям вакцинациям и обработкам против заразных болезней в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий?				п.20 Правила № 114
<p>II. 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 1 000 голов свиней включительно, отнесенными к компартаментам III и IV в соответствии с утвержденным приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 23.07.2010 № 258)</p>					
21	Осуществляется ли проверяемым лицом деятельность в соответствии с видами деятельности, указанными в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности?				Часть 1 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; 2014, № 42, ст. 5615)
22	Соблюдается ли требование запрета содержания свиней на предприятиях, расположенных на местах бывших животноводческих помещений, скотомогильников и навозохранилищ?				п.21 Правила № 114
23	Ограждено ли свиноводческое предприятие способами, обеспечивающими недопустимость проникновения диких животных на его территорию?				п.22 Правила № 114
23.1	Свиноводческое предприятие отделено от ближайшего жилого района, в соответствии с требованиями законодательства о градостроительной деятельности?				
24	Обеспечивается ли в хозяйстве безвыгульное содержание свиней?				п.23 Правила № 114
24.1	Соблюдается ли требование, в котором при невозможности обеспечения безвыгульного содержания, недопущение осуществления выгула свиней вне свиноводческих помещений предприятия?				
25	Разделена ли территория свиноводческого предприятия на изолированные друг от друга зоны:				п.24 Правила № 114

25.1	репродукторный и откормочный сектор для предприятия, в котором содержится не менее 54 тысячи свиней в год и расположением на расстоянии не менее 1200 м друг от друга?				п.24 Правила № 114
25.2	откормочный сектор, который размещается ниже по рельефу, с подветренной стороны по отношению к репродукторному сектору;				
25.3	производственную зону в которой выделяются репродукторный откормочный секторы;				
25.4	административно-хозяйственную, включающую здания и сооружения административно-хозяйственных служб, объекты инженерно-технического обслуживания (гараж, технические склады, механические мастерские);				
25.5	зону хранения, приготовления кормов;				
25.6	кормоцех (кормоприготовительная);				
25.7	кормосмесительную), которые располагаются при въезде на территорию предприятия с наветренной стороны по отношению ко всем остальным зданиям;				
25.8	размещен ли в шаговой доступности от кормоцеха склад концентрированных кормов;				
26	Построены ли кормоцех, склады пищевых отходов и других кормов с подветренной стороны по отношению к свиноводческим помещениям и отгорожены ли от производственных зданий				п.24 Правила № 114

	и других сооружений с устройством отдельного въезда на участок кормоцеха?				
26.1	Определены в хозяйстве зоны:				
26.2	хранения и переработки навоза?				
26.3	карантинирования, расположенную на линии ограждения предприятия, в которой размещают ветеринарную лабораторию, здание для проведения карантинирования и убойно-санитарный пункт.				
26.4	соблюдено ли требование размещения навозохранилища с подветренной стороны, на расстоянии не менее 60 м от помещений в которых содержатся свиньи?				
27	Соблюдено в хозяйстве требование озеленения и огораживания территории каждой зоны по всему периметру изгородью, препятствующей бесконтрольному проходу людей и животных?				п.25 Правила № 114
28	Размещено на главном въезде на территорию свиноводческого предприятия помещение, оборудованное для проведения дезинфекции транспортных средств и тары (дезинфекционный блок)?				п.26 Правила № 114
29	Установлен ли на свиноводческом предприятии, мощностью менее 75 тысяч голов свиней единовременного содержания дезинфекционный барьер с подогревом дезинфицирующего раствора при минусовых температур (далее – въездной дезинфекционный барьер)?				п.27 Правила № 114

30	Оборудован ли в хозяйстве въездной дезинфекционный барьер в виде бетонированной ванны, заполненной дезинфицирующим раствором со следующими габаритами:				п.28 Правила № 114
30.1	длина по зеркалу дезинфицирующего раствора не менее 9 м?				
30.2	длина по днищу не менее 6 м?				
30.3	ширина не менее ширины ворот?				
30.4	глубина не менее 0,2 м?				
30.5	пандусы перед и после ванны имеют уклон не более 1:4?				
31	Оборудовано свиноводческое предприятие мощностью более 40 тысяч голов свиней единовременного содержания ветеринарной лабораторией, в состав которой входят лабораторное отделение и склад дезинфицирующих средств?				п.29 Правила № 114
31.1	Соблюдается требование в котором на предприятиях меньшей мощности должны быть помещения для размещения ветеринарных специалистов предприятия, лекарственных средств для ветеринарного применения, биологических лекарственных препаратов и дезинфицирующих средств (ветеринарный пункт)?				
32	Оборудован ли в хозяйстве убойно-санитарный пункт, предназначенный для экстренного (вынужденного) убоя животных: убойным отделением с помещениями для убоя свиней?				п.30 Правила № 114 п.30

32.1	помещением для вскрытия желудочно-кишечного тракта животных?				Правила № 114
32.2	помещением для временного хранения туш и шкур животных?				
32.3	утилизационного отделения со вскрывочной и/или утилизационной камерой				
32.4	душевой?				
33	В утилизационном отделении установлены автоклав или трупосжигательная печь, отвечающая производственным мощностям предприятия?				п.30 Правила № 114
34	Предусмотрено ли при утилизации сырья автоклавированием комнаты:				п.30 Правила № 114
34.1	для сырья?				
34.2	для обезвреженных конфискатов?				
35	В составе указанного убойно-санитарного пункта имеется изоляционно-холодильная камера для кратковременного хранения трупов и конфискатов от вынужденно убитых животных?				
36	Огорожено ли помещение убойно-санитарного пункта и прилегающая к нему территория, забором высотой не менее 2 м?				п.32 Правила № 114
36.1	Обеспечен ли убойно-санитарный пункт ли самостоятельным въездом (выездом) на автомобильную дорогу общего пользования?				п.32 Правила № 114
37	Соблюдается ли запрет посещения территории свиноводческого предприятия посторонними лицами?				п.33.1 Правила № 114

37.1	Обеспечивается ли запрет въезда на территорию, любого вида транспорта, не связанного с непосредственным обслуживанием предприятия?				
38	Осуществляется ли вход в производственную зону свиноводческого предприятия только через санпропускник, размещенный на линии ограждения административно-хозяйственной и производственной зон?				п.33.2 Правила № 114
39	Осуществляется ли въезд транспорта через постоянно действующий дезинфекционный барьер (блок)?				
40	Установлено ли в проходной санпропускника круглосуточное дежурство?				п.33.3 Правила № 114
41	Установлены ли перед входом в санпропускник, как со стороны административно-хозяйственной зоны, так и со стороны производственной зоны свиноводческого предприятия дезинфекционные барьеры (кюветы с ковриками или опилками), увлажненные дезинфицирующими растворами?				п.33.4 Правила № 114
42	Соблюдается ли требование работниками свиноводческого предприятия, в помещении санпропускника:				п.33.5 Правила № 114
42.1	снять свою домашнюю одежду и обувь?				
42.2	оставить их в гардеробной (в шкафу, закрепленном за каждым работником)?				
42.3	принять душ?				

42.4	надеть в гардеробной для рабочей одежды чистую продезинфицированную специальную одежду и специальную обувь?				
43	Соблюдается ли работниками свиноводческого предприятия требование при выходе из санпропускника (по окончании работы):				п.33.5 Правила № 114
43.1	снять специальную одежду снимают?				
43.2	принять душ?				
43.3	надеть домашнюю одежду и обувь?				
44	Установлены ли дезванночки, заполненные на глубину 15 см дезинфицирующим раствором при входе в изолированное свиноводческое помещение?				п.33.6 Правила № 114
45	Оборудованы ли дезковриками, заполненными опилками или иным пористым материалом, увлажненным дезраствором с внутренней стороны дверей вход:				п.33.6 Правила № 114
45.1	в помещение для хранения комбикормов?				
45.2	кормокухню?				
45.3	ветеринарную лабораторию?				
45.4	ветеринарный пункт?				
46	Обеспечивается ли требование запрещающее лицам обслуживающим одну технологическую (производственную) группу свиней, обслуживание другой технологической (производственной) группы свиней?				п.33.7 Правила № 114
47	Соблюдается ли требование, в котором лица больные болезнями, общими для человека и животных, к работе на свиноводческом				п.33.7 Правила № 114

	предприятия не допускаются?				
48	Обеспечен ли персонал 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 №290 н?				п.33.8 Правила № 114
49	Промаркировано ли на предприятии:				п.33.8 Правила № 114
49.1	оборудование?				
49.2	инвентарь?				
49.3	закреплено ли оборудование, инвентарь за участком(цехом)?				
49.4	на другой участок оборудование, инвентарь передается после обеззараживания?				
50	Соблюдается ли требование запрещающее на территории свиноводческих предприятий содержать собак (кроме сторожевых), кошек, а также животных других видов (включая птицу)?				п.33.9 Правила № 114
51	Сторожевые собаки подвержены:				п.33.9 Правила № 114
51.1	вакцинации против бешенства?				
51.2	дегельминтизации?				
51.3	другим ветеринарным обработкам?				
52	Применяется ли для сети дорог внутри свиноводческого предприятия, проездов и технологических площадок твердые покрытия?				п.33.10 Правила № 114

53	Исключается ли пересечение дорог, используемых 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?				п.33.10 Правила № 114
53.1	Имеют ли оба типа дорог различимую маркировку или обозначения?				
54	Туши от вынужденного убоя подвергаются бактериологическому исследованию?				п.33.11 Правила № 114
55	Соблюдается ли требование, в котором до получения результатов исследований и сдачи на переработку туши хранятся в холодильных камерах на убойно-санитарном пункте?				п.33.11 Правила № 114
56	Выполняется ли требование содержания свиней обеспечивающее соблюдение следующих мероприятий:				п.34 Правила № 114
56.1	направление технологического процесса от участков репродукции к цеху откорма?				
56.2	деление свиноводческих помещений на изолированные секции с численностью на участке опороса не более 60 свиноматок?				
56.3	в цехе дорастивания - до 600 поросят?				

57	Осуществляется ли использование помещений (секций) для опороса свиноматок и дорашивания поросят, выращивания ремонтного молодняка и откорма свиней таким образом, что всех животных удаляют из отдельной секции или помещения и одновременно заполняют её (его) одновозрастными животными?				
58	Предусмотрена ли 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?				п.34 Правила № 114
59	Соблюдается ли продолжительность санитарного перерыва не менее 5 суток, (периода в течение которого происходят чистка, ремонт, мойка, дезинфекция свиноводческих и вспомогательных помещений, участвующих в технологическом цикле предприятия) между технологическими циклами производства?				п.34 Правила № 114
60	Осуществляется ли максимально возможное сохранение состава каждой первоначально сформированной группы поросят на последующих этапах производства:				п.34 Правила № 114
60.1	дорашивания?				
60.2	выращивания ремонтного молодняка?				

60.3	откорма как отдельной производственной единицы?				
61	Соблюдается ли требование использования товарным свиноводческим предприятием:				п.35 Правила № 114
61.1	моноблоков, в которых все животные содержатся под одной крышей с внутренним разделением сплошными перегородками по технологическим группам?				
61.2	многоблочных помещений, в которых предусмотрено содержание животных с разделением как на два сектора (репродукторный и откормочный), так и на большее их количество (репродукторный, сектор доращивания и откормочный)?				
62	Обеспечено ли в свиноводческом хозяйстве соблюдение норм и площадей элементов животноводческих помещений в соответствии с Приложением № 3 к ветеринарным правилам содержания свиней?				п. 36, приложение №3 Правила № 114
63	Производится ли комплектование свиней в групповых станках в соответствии со следующими требованиями? :				п.37 Правила № 114
63.1	свиноматки с выявленной супоросностью объединяются в групповых станках с разницей во времени оплодотворения до 3 дней.				
63.2	в группах откормочных свиней, ремонтного молодняка и отъемышей разница в возрасте не превышает 5 дней.				

64	Соблюдается ли требование, предусматривающее при кормлении всех групп свиней влажный и сухой способы кормления?				п.38 Правила № 114
65	При влажном способе кормления кормушки, автопоилки, кормопровод после каждого кормления:				п.38 Правила № 114
65.1	очищают от остатков кормов и загрязнений?				
65.2	промывают теплой водой?				
66	При сухом способе кормления после окончания цикла содержания технологической группы свиней оборудование и приспособления для раздачи корма:				п.38 Правила № 114
66.1	моются?				
66.2	дезинфицируются?				
66.3	просушиваются?				
67	Сухой способ кормления осуществляется полнорационными комбикормами заводского изготовления?				п.38 Правила № 114
68	При сухом типе кормления вода постоянно находится в поилках?				п.38 Правила № 114
69	Производятся Чистка и дезинфекция кормовых бункеров не реже одного раза в месяц?				п.39 Правила № 114
70	Обеспечено ли наличие в свиноводческом помещении полов соответствующих следующим характеристикам:				п.40 Правила № 114
70.1	несколько?				
70.2	малотеплопроводные?				
70.3	водонепроницаемые?				
70.4	стойкие против истирания и воздействия дезинфицирующих средств?				

71	Составляет ли уклон пола в групповых станках в сторону навозного канала 5%?				п.40 Правила № 114
72	Соблюдается ли требование, в котором при устройстве щелевых (решетчатых) железобетонных полов (без уклона) для свиней (кроме поросят до 2х месячного возраста), ширина планок должна соответствовать:				п.40 Правила № 114
72.1	для поросят-отъемышей, ремонтного и откормочного поголовья - 40-50 мм?				
72.2	для хряков и свиноматок - 70 мм и ширина просвета между планками соответственно 20-22 и 26 мм?				
72.3	для полов из других материалов ширина планок для указанных групп животных уменьшена до 35-40 мм при ширине просветов между планками 20 мм?				
73	Оборудованы ли для содержания и лечения слабых, больных животных в каждом свиноводческом помещении (секции), санитарные станки со сплошными перегородками вместимостью 1-2% общего поголовья?				п.41 Правила № 114
74	Установлены ли в свиноводческом помещении влагонепроницаемые емкости для сбора последов и мертворожденных плодов во время опороса свиноматок?				п.42 Правила № 114
75	Вывозятся ли два раза в сутки (утром и вечером) эти емкости в утилизационное отделение убойно - санитарного пункта или на пункт сбора сырья для				п.42 Правила № 114

	производства мясокостной муки?				
76	После освобождения от последствий и мертворожденных плодов емкости:				п.42 Правила № 114
76.1	промываются?				
76.2	дезинфицируются?				
76.3	возвращаются в свиноводческое помещение?				
77	Оборудованы ли свиноводческие помещения вентиляцией, обеспечивающей необходимый воздухообмен для поддержания нормативных температурно-влажностных параметров и концентрации вредных газов в воздухе?				п.43 Правила № 114
78	Не превышает ли уровень шума от работающего отопительного вентиляционного оборудования в помещениях 60 дБ?				п.43 Правила № 114
79	Обеспечивается ли количество приточного воздуха в помещениях для содержания свиней в холодный период не менее 30 куб.м/ч на 1 ц живой массы свиней?				п.44 Правила № 114
80	Соответствуют ли нормы температуры и относительной влажности внутреннего воздуха помещений для свиней в зимний период времени нормам температуры и относительной влажности внутреннего воздуха помещений для свиней в зимний период времени, приведенным в приложении № 4 к правилам № 114?				п.45, приложение № 4 Правила № 114

81	Соблюдается ли норма предельной концентрации углекислоты в воздухе помещений для содержания свиней 0,2% (объемных)?				п.46 Правила № 114
81.1	аммиака 20 мг/куб.м?				
81.2	сероводорода 10 мг/куб.м?				
82	Соответствует ли движение воздуха в помещениях для содержания свиней, нормам скорости движения воздуха в помещениях для содержания свиней, приведенным в приложении № 5 к правилам № 114				п.47, приложение № 5 Правила № 114
83	Соблюдается ли нормативные параметры температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха в зоне размещения свиней, то есть в пространстве высотой до 1 м над уровнем пола или площадки, на которой содержатся свиньи, приведенные в приложении № 5 к правилам № 114				п.48 Правила № 114
84	Используются ли для обогрева поросят-сосунов в станках для подсосных свиноматок специальные системы локального обогрева:				п.49 Правила № 114
84.1	для обеспечения площади обогреваемого пола от 1,0 до 1,5 м ² на один станок?				
84.2	температуры поверхности обогреваемого пола 30°C (+/- 2) с последующим постепенным снижением ее к отъему поросят от маток до 22°C?				
85	Применяется ли автоматическое управление системами отопления и вентиляции для обеспечения в свиноводческих помещениях необходимого микроклимата?				п.50 Правила № 114
86	Проводится ли дезинфекция				п.51

	дератизация по плану проведения дезинфекционных и дератизационных мероприятий свиноводческих предприятий, утвержденному руководителем предприятия с учетом особенностей технологии воспроизводства, выращивания и реализации свиней?				Правила № 114
87	Перед дезинфекцией помещений и других объектов в обязательном порядке проводится ли их тщательная механическая очистка, при которой отчетливо видны:				п.52 Правила № 114
87.1	структура и цвет материала поверхности?				
87.2	загрязнения даже в труднодоступных для очистки местах?				
88	После полного завершения строительства свиноводческого предприятия, пуска и наладки оборудования проводилась ли механическая очистка и предпусковая дезинфекция всех зданий и сооружений, расположенных в промышленной зоне свиноводческого предприятия?				п.53 Правила № 114
89	Проводится ли дезинфекция свиноводческих помещений, дезинфекция отдельных помещений для опороса и содержания подсосных свиноматок, доращивания поросят или откорма свиней после завершения соответствующих технологических циклов и освобождения от свиней?				п.54 Правила № 114
90	Проводится ли дезинфекция групповых станков или групп индивидуальных станков в				п.55 Правила № 114

	помещениях для содержания холостых или супоросных свиноматок и ремонтного молодняка по мере их освобождения от свиней?				
91	Дезинфицируются ли станки для хряков один раз в месяц и каждый раз после выбраковки хряков, перед постановкой новых животных?				п.56 Правила № 114
92	Промывается ли водой после каждого кормления и дезинфицируется ли один раз в неделю оборудование и приспособление для раздачи кормов?				п.57 Правила № 114
93	Подвержены ли идентификации и учету свиньи, содержащиеся на предприятии?				п.58 Правил № 114 ст. 2.5 Закона РФ «О ветеринарии» от 14.05.1993 № 4979-1; Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 22.04.2016 № 161 «Об утверждении Перечня видов животных, подлежащих идентификации и учету».
94	Размещено ли здание для проведения карантинирования свиней на расстоянии не менее 200 метров от производственной зоны свиноводческого предприятия?				п.59 Правила № 114
94.1	Огорожено ли сплошным или сетчатым забором, высотой не менее 2 м с цоколем, заглубленным в землю не менее 0,2м?				
94.2	Оборудовано ли самостоятельным въездом (выездом) на дорогу общего пользования?				

95	<p>Определена ли площадь здания для проведения карантинирования свиней, 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?</p>				п.60 Правила № 114
96	<p>Обеспечивается ли комплектование предприятия клинически здоровыми свиньями из собственного репродуктора, а также поступающих на предприятие, при наличии ветеринарных сопроводительных документов, подтверждающих ветеринарное благополучие территорий мест производства (происхождения) животных по заразным болезням, оформленных в порядке, установленном законодательством Российской Федерации?</p>				п.61 Правил № 114; п.п. 1-3 приложения № 1 Правила № 589
97	<p>Отделяются ли в обособленную группу для профилактического карантинирования свиньи, отобранные на племенные цели и для ремонта маточного стада товарных репродукторов, за месяц до вывоза из хозяйства - поставщика?</p>				п.62 Правила № 114

98	При поступлении свиней, проверяет ли ветеринарный специалист предприятия наличие и правильность заполнения ветеринарных сопроводительных документов?				п.63 Правил № 114; п.п. 1-3 приложения № 1 Правила № 589
98.1	Проводит термометрию свиней?				
98.2	Проводит клинический осмотр свиней.?				
99	В период карантинирования свиньи выдерживаются под постоянным ветеринарным наблюдением в течение 30 дней?				п.64 Правила № 114
100	В период карантинирования проводятся следующие мероприятия:				п.64 Правила № 114
100.1	обеспечение необходимых зоогигиенических условий содержания, ухода и кормления свиней с учетом запрета их перегруппировки?				п.64 Правила № 114
100.2	клинический осмотр?				
100.3	выборочная термометрия?				
100.4	диагностические исследования?				
100.5	иммунизация и другие профилактические обработки в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий?				
101	Соответствует ли системам содержания, принятым на свиноводческом предприятии, содержание свиней в период карантинирования?				п.65 Правила № 114
102	Перегородки между станками для группового содержания свиней сплошные?				п.66 Правила № 114
103	На предприятии закреплен отдельный персонал для обслуживания каждой партии карантинруемых свиней?				п.67 Правила № 114
104	Обеспечен запрет посещения				п.68

	помещений и территории зоны карантинирования предприятия лицами, не связанными с обслуживанием животных и проведением карантинируемых мероприятий?				Правила № 114
105	При обнаружении в группе карантинируемого поголовья свиней, больных заразными болезнями, проводятся ли ветеринарно-санитарные мероприятия в порядке и объеме, предусмотренном законодательством Российской Федерации в области ветеринарии?				п.69 Правила № 114
106	Проводится ли дезинфекция помещений карантинирования свиноголовья каждый раз после освобождения от животных?				п.70 Правила № 114
107	Соблюдается ли требование в котором перевод животных из помещения карантинирования на предприятие производится в соответствии с решением главного ветеринарного врача предприятия, после окончания срока карантинирования, проведения всех мер, предусмотренных Планом противоэпизоотических мероприятий и при отсутствии свиней, подозреваемых в заболевании заразными болезнями?				п.71 Правила № 114
108	Свинки (хряки), доставленные на свиноводческое предприятие из собственного репродуктора:				п.72 Правила № 114

108.1	разгружаются через эстакаду (рампу) в помещение для приема свиней?				
108.2	проходят санитарную обработку кожного покрова в установленном руководителем предприятия порядке?				
108.3	обсушиваются и перегоняются в секции для содержания ремонтных свинок (хряков)?				
109	Осуществляется ли система диспансеризации животных для контроля состояния обмена веществ у свиней на каждом технологическом участке производства?				п.73 Правила № 114
110	Осуществляется ли после получения второго опороса диспансеризация маточного свиноголовья?				п.73 Правила № 114
111	Проводятся ли у маточного свиноголовья клинические, гематологические, иммунологические исследования на 25-й-26-й день подсосного периода (период, когда свиноматки содержатся с поросятами до их отъема)?				п.73 Правила № 114
112	Исследуются у хряков-производителей:				
112.1	кровь?				
112.2	смыв препуция?				
112.3	сперма?				
113	Проводится ли на основании результатов исследований комплекс мероприятий, направленных на лечение и профилактику нарушений обмена веществ и повышение естественной резистентности организма свиней?				п.73 Правила № 114
114	Свиньи на свиноводческом предприятии подвергаются диагностическим				п.74 Правила № 114

	исследованиям, вакцинациям и обработкам против заразных болезней в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, а также с учетом эпизоотической обстановки в регионе?				
115	Дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения:				п.2.7 Правила № 13-7-2/469
115.1	транспортные средства?				
115.2	инвентарь?				
115.3	инструменты?				
115.4	оборудование?				
116	Проводилась ли приемка построенного скотомогильника (биотермической ямы) с участием представителей государственного ветеринарного и санитарного надзора с составлением акта приемки?				п.5.9 Правила № на подворье
117	Обеспечено ли устройство удобных подъездных путей к скотомогильнику (биотермической яме)?				п.5. Правила № 13-7-2/469
118	Запираются ли ворота скотомогильника и крышки биотермических ям на замки?				п.6.2 Правила № 13-7-2/469
119	Хранятся ли ключи от ворот и крышки у специально назначенных лиц или ветеринарного специалиста(отделения) на территории которого находится объект?				п.6.2 Правила № 13-7-2/469
120	Подвергаются ли биологические отходы перед сбросом в биотермическую яму ветеринарному осмотру?				п.6.3 Правила № 13-7-2/469
121	Обеспечивается ли сверка				п.6.3 Правила

	соответствия каждого материала (по биркам) с сопроводительными документами?				№ 13-7-2/469
122	Обеспечено ли после каждого сброса биологических отходов плотное закрытие крышки ямы?				п.6.3 Правила № 13-7-2/469

Подпись лица проводившего плановую проверку и заполняющего проверочный лист:

_____ (должность)

_____ (подпись)

_____ (фамилия, инициалы)

С проверочным листом ознакомлен(а), копию проверочного листа со всеми приложениями получил(а):

_____ (фамилия, имя, отчество (последнее при наличии), должность руководителя, иного должностного лица

или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя

« » _____ 20 ____ г.

_____ (подпись)

Пометка об отказе ознакомления с проверочным листом:

_____ (подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)

УТВЕРЖДЕНО
приказом Министерства сельского
хозяйства Калининградской области
от « 18 » февраля 2019 года № 26

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)
по соблюдению обязательных требований законодательства в области
ветеринарии для субъектов, занимающихся содержанием крупного
рогатого скота, в целях его воспроизводства, выращивания и реализации

(наименование органа государственного контроля (надзора))

(реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа)

(вид государственного контроля (надзора))

Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии)
индивидуального предпринимателя: _____

Виды деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя:

Место проведения плановой проверки и (или) указание на используемые
юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные
объекты: _____

Основание органа государственного контроля (надзора) на проведение
проверки: _____

Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в
едином реестре проверок: _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на
которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим

лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки:

№ п/п	Вопрос	Ответ (Да/ Нет)	Не требуется	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
I. Для хозяйств с поголовьем до 500 голов					
1	Осуществляется ли проверяемым лицом деятельность в соответствии с видами деятельности, указанными в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности?				ч.1 ст.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; 2014, № 42, ст. 5615
2	Не допускается ли содержание и выпас крупного рогатого скота (далее-КРС) на территориях бывших и действующих полигонов твердых бытовых отходов, скотомогильников, предприятий по обработке кожевенного сырья, очистных сооружений?				п. 3 «Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота в целях его воспроизводства, выращивания и реализации», утвержденных приказом Минсельхоза России от 13.12.2016 № 551 (далее - Правила № 551)
3	Установлено ли ограждение, обеспечивающее недопущение проникновения на территорию диких животных?				п. 4 Правила № 551
4	Оборудован ли дезинфекционным барьером либо дезинфекционной установкой, въезд на территорию хозяйства обеспечивающими работку колес и шасси транспортных				п.4 Правила № 551

	средств дезинфицирующими растворами, не замерзающими при минусовых температурах?				
5	Соблюдается ли требование минимального расстояния от конструкции стены или угла помещения для содержания КРС до границы соседнего участка при содержании КРС в хозяйствах:				п.5 Правила № 551
5.1	не более 5 голов - 10 м?				
5.2	8 голов - 20 м?				
5.3	10 голов - 30 м?				
5.4	15 голов - 40 м?				
6	Соблюдается ли требование, в котором при содержании КРС в хозяйствах совместно с другими видами животных (овцы, козы, свиньи) здание, в котором содержатся животные, делится на изолированные помещения для каждого вида животных?				п.6 Правила № 551
7	Соблюдается ли требование, что при содержании КРС молочного и молочно-мясного направления продуктивности оборудовано молочно-моечное помещение для обработки и временного хранения молока (далее - молочная)?				п.10 Правила № 551
8	Окрашены ли стены молочной влагостойкими красками светлых тонов или облицованы кафельной плиткой на высоту не менее 1,8 м.?				
9	Соблюдается ли требование уборки и складирования навоза на навозохранилищах и (или) площадках для хранения и биотермического				п. 11 Правила № 551

	обеззараживания навоза, расположенных на территории хозяйства вне здания, в котором содержится КРС?				
10	Соответствует ли емкость навозохранилища и (или) площадки для хранения и биотермического обеззараживания навоза количеству содержащихся животных, с учетом норм суточного выделения экскрементов от одной головы КРС?				п. 12, приложение № 2 Правил № 551
11	Располагаются ли выгульные площадки:				п. 13, п.20 приложение №3 Правил № 551
11.1	у продольных стен здания для содержания КРС?				
11.2	на отдельной площадке?				
11.3	обеспечено ли соблюдение норм площади выгульных площадок в соответствии с Приложением № 3 к ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота?				
11.4	оборудованы ли выгульные площадки кормушками и поилками?				
12	Установлены ли при входе в животноводческое помещение дезинфекционные коврики (кюветы), заполненные порошком, опилками или другим пористым эластичным материалом, по ширине прохода и длиной не менее одного метра, пропитанные дезинфицирующими растворами (далее-дезковрики)?				п.29 Правила № 551
13	Проводится ли дезинсекция, деакаризация и дератизация животноводческих помещений в хозяйствах:				п. 30 Правила № 551

13.1	не реже 1 раза в год?				
13.2	при визуальном обнаружении насекомых, клещей, грызунов либо выявлении следов их пребывания (покусов, помета)?				
14	Используется ли при посещении животноводческих помещений и обслуживания КРС чистая, продезинфицированная рабочая одежда и обувь?				п.31 Правила № 551
14.1	Соблюдается ли требование запрета выхода в рабочей одежде и обуви за пределы территории хозяйства?				
15	Организовываются ли на пастбищах мероприятия по борьбе с грызунами, оводовыми и кровососущими насекомыми?				п.32 Правила № 551
15.1	Проводится ли деларвация водоемов и мест выплода гнуса?				
16	Обеспечивается ли требование комплектования хозяйства клинически здоровым КРС собственного производства, а также животными, поступившими из других хозяйств и предприятий при наличии ветеринарных сопроводительных документов?				п. 33 Правила № 551
17	Подвержен ли учету и идентификации КРС, содержащийся в хозяйстве?				п.36 Правила № 551 ст. 2.5 Закона РФ «О ветеринарии» от 14.05.1993 № 4979-1; Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 22.04.2016 № 161 «Об утверждении

					Перечня видов животных, подлежащих идентификации и учету».
18	Содержится ли КРС завозимый в хозяйство обособленно, от других животных, содержащихся в хозяйстве с целью проведения ветеринарных мероприятий не менее 21 календарного дня с момента прибытия КРС в хозяйство?				п.38 Правила № 551 п.38 Правила № 551
18.1	Проводятся ли в период карантинирования клинический осмотр животных?				
18.2	Проводятся ли диагностические исследования и обработки, предусмотренные планами диагностических исследований, ветеринарно-профилактических и противоэпизоотических мероприятий органов (учреждений), входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, на текущий календарный год?				
19	Подвергнут ли КРС, содержащийся в хозяйстве диагностическим исследованиям?				п.39 Правила № 551
19.1	вакцинациям?				
19.2	обработкам против заразных болезней в соответствии с планами противоэпизоотических мероприятий?				
II. Для хозяйств с поголовьем более 500 голов					
20	Осуществляется ли проверяемым лицом деятельность в соответствии с видами деятельности, указанными в				Часть 1 статьи 9 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и

	уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности?				индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 52, ст. 6249; 2014, № 42, ст. 5615
21	Не допускается ли содержание и выпас КРС на бывших и действующих полигонах твердых бытовых отходов, скотомогильниках, предприятиях по обработке кожевенного сырья, очистных сооружениях, а также на участках, на которых ранее размещались кролиководческие, звероводческие и птицеводческие хозяйства (фермы)?				п.40 Правила № 551
22	Установлено ли ограждение, обеспечивающее недопущение проникновения диких животных?				п.41 Правила № 551
23	Разделена ли территория предприятия на изолированные друг от друга зоны:				п.42 Правила № 551
23.1	производственную, где размещаются помещения для содержания животных?				
23.2	выгульные площадки с твердым покрытием и навесами?				
23.3	ветеринарный пункт?				
23.4	сооружения для обработки кожного покрова животных?				

23.5	Административно хозяйственную зону включающую:				
23.6	здания и сооружения административно-хозяйственной и технической служб?				
23.7	эстакаду для мойки и площадку для дезинфекции автомашин и других транспортных средств?				
23.8	помещение для хранения и подготовки кормов?				
23.9	кормовую зону?				
24	Отделена ли кормовая от производственной и административно-хозяйственной зоны забором с устройством отдельного въезда?				п.42 Правила № 551
25	Расположена ли зона кормоцеха, складов для кормов на линии разграничения с производственной зоной?				
26	Отделена ли зона хранения и переработки навоза?				п. 42 Правила № 551
27	Размещено ли навозохранилище с подветренной стороны на расстоянии не менее 60 м от животноводческих помещений?				
28	Имеется ли зона карантинирования, расположенная на линии ограждения предприятия, в которой размещается здание для проведения карантинирования и убойно-санитарный пункт?				
29	Соблюдается ли требование озеленения и ограждения территории каждой зоны по всему				п.43 Правила № 551

	периметру изгородью обеспечивающей недопущение проникновения диких животных и препятствующей бесконтрольному проходу людей?				
30	Расположен ли на главном въезде на территорию предприятия, для дезинфекции транспортных средств, дезинфекционный барьер с подогревом дезинфицирующего раствора при минусовых температурах?				п. 44 Правила № 551
30.1	Проводится ли обработка транспортных средств с помощью дезинфекционных установок методом распыления дезинфицирующих растворов, не замерзающих при минусовых температурах?				
31	Соблюдается ли требование, что въездной дезинфекционный барьер (при наличии) размещен под навесом и представляет собой бетонированную ванну, заполненную дезинфицирующим раствором со следующими габаритами:				п.45 Правила № 551
31.1	длина по зеркалу дезинфицирующего раствора не менее 9 м?				
31.2	длина по днищу не менее 6 м?				
31.3	ширина не менее ширины ворот?				
31.4	глубина не менее 0,2 м?				
31.5	имеют ли пандусы перед и после ванны уклон не более 1:4?				

32	Соблюдается ли требование запрета посещения территории предприятия посторонними лицами?				п. 54 Правила № 551
32.1	Соблюдается ли требование запрета въезда на территорию предприятия любого вида транспорта не связанного с непосредственным обслуживанием предприятия?				
33	Обеспечивается ли вход в производственную зону предприятия только через специализированное помещение (далее - санпропускник), размещенное на линии ограждения административно-хозяйственной и производственной зон?				п. 55 Правила № 551
34	Организовано ли в санпропускнике круглосуточное дежурство?				п. 56 Правила № 551
35	Установлены ли дезковрики перед входом в санпропускник, как со стороны административно-хозяйственной зоны, так и со стороны производственной зоны предприятия?				п. 57 Правила № 551
36	Используется ли чистая питьевая вода для поения КРС и приготовления кормов?				п.67 Правила № 551
37	Соблюдается ли требование, в котором в помещении санпропускника работники:				п.58 Правила № 551
37.1	снимают свою личную одежду и обувь?				
37.2	оставляют личную одежду и обувь в гардеробной (в шкафу, закрепленном за каждым работником)?				

37.3	принимают душ?				
37.4	надевают в гардеробной для рабочей одежды чистую продезинфицированную специальную одежду и специальную обувь?				
38	При выходе из санпропускника (по окончании работы) соблюдают ли работники хозяйства требование:				п.58 Правила № 551
38.1	снимают специальную одежду?				
38.2	принимают душ?				
39	Обеспечены ли 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 № 290 н?				п.61 Правила № 551
40	Закреплены ли отдельные лица за технологическими (производственными) группами КРС ?				п.60 Правила № 551
41	оборудование, инвентарь: промаркированы?				п.61 Правила № 551
41.1	закреплены ли за участком (цехом)?				
41.2	не ли передаются без обеззараживания из одного участка в другие?				
42	Имеет ли сеть дорог внутри предприятия, проездов и технологических площадок твердые покрытия?				п. 63 Правила № 551
42.1	Обеспечено ли исключение пересечения дорог используемых для вывоза навоза, трупов животных, конфискатов от убоя КРС,				

	подлежащих утилизации и других отходов и дорог используемых для подвоза здоровых животных, кормов?				
43	Установлены ли дезковрики: перед входом на территорию ветеринарного пункта?				п. 46 Правила № 551
43.1	перед входом в зону хранения и подготовки кормов?				
44	Оборудованы ли входы в здания для содержания животных дезинфекционными ванночками: размером по ширине прохода и длиной не менее одного метра?				п. 46 Правила № 551
44.1	Наполненные дезинфицирующими растворами на глубину 15 см?				
45	Входит ли в состав ветеринарного пункта амбулатория с помещением для хранения лекарственных средств для ветеринарного применения?				п. 47 Правила № 551
45.1	склад дезинфицирующих средств?				
46	Имеется ли на территории убойно-санитарный пункта, предназначенного для вынужденного убоя животных отделения:				п. 49, п.50 Правила № 551
46.1	убойное отделение с помещениями для убоя КРС?				
46.2	отделение для вскрытия желудочно-кишечного тракта животных?				
46.3	помещение (место) посола шкур и их временного хранения?				

46.4	холодильные камеры для временного хранения туш и субпродуктов?				
46.5	утилизационное отделение со вскрывочной и (или) утилизационной камерой?				
46.6	отделение с душевой?				
46.7	помещение (бокс) с холодильной камерой для кратковременного хранения трупов животных и военных конфискатов?				
47	Огорожено ли забором высотой не менее 2 м помещение убойно-санитарного пункта и прилегающая к нему территория?				п. 52 Правила № 551
48	Обеспечена ли территория самостоятельным въездом (выездом) на автомобильную дорогу общего пользования?				
49	Соблюдается ли требование, в котором использование транспортных средств, в которых осуществляется перевозка больных животных и трупов из производственных помещений в убойно-санитарный пункт предприятия, в иных целях не допускается?				п. 51 Правила № 551
50	Подвергаются ли туши от вынужденного убоя бактериологическому исследованию,				п. 53 Правила № 551
51	Соблюдается ли требование что в зависимости от результатов исследований, туши сдаются на мясоперерабатывающие предприятия или утилизируются?				

52	Хранятся ли до получения результатов исследований и сдачи на переработку туши в холодильных камерах на убойно-санитарном пункте?				
53	Соблюдается ли требование запрета содержания на территории предприятий собак (кроме сторожевых), кошек, а также животных других видов (включая птицу)?				п. 62 Правила № 551
54	Подвергнуты ли сторожевые собаки вакцинации против бешенства?				
54.1	дегельминтизации?				
54.2	другим ветеринарным обработкам?				
55	Соблюдается ли на предприятии требование хранения сена и соломы:				п. 66 Правила № 551
55.1	в стогах?				
55.2	скирдах?				
55.3	под навесами?				
56	Соблюдается ли на предприятии требование хранения сенажа и силоса:				
56.1	в траншеях?				
56.2	механизированных башнях?				
57	Соблюдается ли на предприятии требование хранения корнеклубнеплодов:				
57.1	в буртах?				
57.2	хранилищах?				
58	Соблюдается ли на предприятии требование хранения комбикормов:				
58.1	в складах?				
58.2	в бункерах?				

59	Подвергаются ли каждая партия поступающих комбикормов, а также сенаж и силос при закладке и в период хранения: биохимическому исследованию?				п. 66 Правила № 551
59.1	микробиологическому исследованию?				
59.2	токсикологическому исследованию?				
60	Производится один раз в месяц чистка и дезинфекция кормушек?				п. 76 Правила № 551
61	Представляет ли собой родильное отделение, изолированное помещение для содержания коров?				п. 78 Правила № 551
62	Соблюдаются ли следующие параметры содержания коров:				
62.1	длина стойл не менее 2 м?				
62.2	ширина для глубоко-стельных коров - 1,5м?				
63	Оборудованы ли в каждом животноводческом помещении отдельные станки со сплошными перегородками для содержания и лечения слабых, больных животных, животных с повышенной температурой тела, а также животных, подозреваемых в заболевании?				п. 81 Правила № 551
64	Соблюдается ли требование, в котором для комплектования предприятия допускается клинически здоровый КРС из собственного репродуктора, а также КРС, поступающий на предприятия из других хозяйств и предприятий, в сопровождении ветеринарных сопроводительных документов?				п. 82 Правила № 551
65	Соблюдается ли				п. 85 Правила № 551

	требование, в котором на предприятиях, осуществляющих круглогодичное выгульное содержание КРС мясного направления продуктивности, КРС содержится на площадках предприятия (далее -Площадки-предприятия) либо на пастбищах?				
66	Имеется ли на каждой площадке предприятия ограждение, обеспечивающее недопущение проникновения диких животных на ее территорию?				п. 86 Правила № 551
67	Предусмотрена ли при въезде на территорию площадки предприятия обработка транспортных средств с помощью дезинфекционной установки методом распыления дезинфицирующих растворов, не замерзающих при минусовых температурах?				п. 86 Правила № 551
68	Имеется ли на площадке предприятия здание для размещения обслуживающего персонала с ветеринарным пунктом?				
69	Имеется ли на площадке предприятия загон для осуществления ветеринарно-профилактических, диагностических и противоэпизоотических мероприятий?				
70	Имеются ли на площадке предприятия передвижные либо стационарные кормушки и поилки?				
71	Учен и идентифицирован ли КРС содержащийся на предприятии?				п. 87 Правила № 551 ст. 2.5 Закона РФ «О ветеринарии» от 14.05.1993

					№ 4979-1; Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 22.04.2016 № 161 «Об утверждении Перечня видов животных, подлежащих идентификации и учету».
72	Огорожено ли карантинное помещение и прилегающая к нему территория сплошным или сетчатым забором высотой 2 м с заглубленным в землю не менее чем на 0,2 м цоколем?				п. 90 Правила № 551
73	Имеют ли карантинное помещение и территория прилегающая к нему самостоятельный въезд (выезд) на дорогу общего пользования?				
74	Состоит ли карантинное помещение из:				п.91 Правила № 551
	отделения для приема животных и их обработки.				
74.1	отделения для содержания животных?				п.91 Правила № 551
75	Имеется ли в отделении для приема животных и их обработки:				п.91.1 Правила № 551
	весовая?				
75.1	помещение для приема и обработки животных?				
75.2	кладовая для дезинфицирующих, дезинвазионных и моющих средств?				
75.3	помещение для хранения лекарственных средств для ветеринарного применения и инструментов?				

76	Имеются ли в отделение для содержания животных: животноводческие помещения?				п.91.2 Правила № 551
76.1	помещения для хранения кормов и содержания инвентаря (уборочного, по уходу за животными)?				
77	Соблюдается ли требование удаления, обработки, обеззараживания, хранения и утилизация навоза в карантинных отделениях отдельно от основных навозохранилищ предприятия?				п.92 Правила № 551
78	Направляются ли сточные воды карантина самостоятельной канализационной сетью в общую систему после обеззараживания?				
79	Соблюдается ли требование, что все поступающее на предприятие поголовье КРС, в том числе из собственного репродуктора, (за исключением КРС мясного направления продуктивности, поступающего на предприятие осуществляющих содержание КРС мясного направления продуктивности на условиях круглогодичного выгульного содержания) размещается в карантине, где животные содержатся под постоянным ветеринарным наблюдением в течение не менее 21 календарного дня?				п.93 Правила № 551
80	Проводятся ли вовремя карантинирования следующие мероприятия:				
80.1	клинический осмотр, термометрия?				п.95 Правила № 551

80.2	диагностические исследования на заразные болезни, предусмотренные планами противоэпизоотических мероприятий?				
80.3	взятие проб копрологического материала для исследования на гельминтоносительство?				
80.4	дегельминтизация по результатам копрологических исследований?				
80.5	иммунизация животных в соответствии с планами противоэпизоотических мероприятий?				
81	Проводится ли дезинфекция карантинного помещения каждый раз после его освобождения от животных?				п.98 Правила № 551
82	Подвергается ли КРС, содержащийся на предприятии: диагностическим исследованиям?				п.100 Правила № 551
82.1	вакцинациям?				
82.2	обработкам против заразных болезней животных в соответствии с планами противоэпизоотических мероприятий?				
83	Осуществляется ли диспансеризация КРС при поступлении животных на предприятие и при каждом их переводе из одной возрастной группы в другую?				п.103 Правила № 551
84	Осуществляются ли при диспансеризации клинико-лабораторные исследования контрольных групп животных?				п.103 Правила № 551

85	Сравниваются ли результаты исследований по каждой группе с физиологическими нормативами и уровнем предыдущего исследования?				
86	Исследуются ли у быков-производителей: кровь?				п. 103 Правила № 551
86.1	смыв препуция?				
86.2	сперма?				
87	Проводится ли на предприятии в животноводческих помещениях не реже 1 раза в год: дезинсекция?				п.106 Правил № 551
87.1	дезакаризация?				
87.2	дератизация?				
88	Соблюдается ли требование, в котором хозяйствующий субъект (владелец животного) в срок не более суток с момента гибели животного, обнаружения абортрованного 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 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее - Правила № 13-7-2/469)
89	Биологические отходы утилизируют путем: переработки на ветеринарно-санитарном утилизационном заводе				п.1.5 Правила № 13-7-2/469
89.1	обеззараживают в биотермических ямах?				
89.2	уничтожают сжиганием?				
90	Соблюдается ли запрет уничтожения биологических отходов путем захоронения в землю?				п.1.7 Правила № 13-7-2/469
91	Соблюдается ли запрет				п. 1.8 Правила

	сброса биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения?				№ 13-7-2/469
92	Выдается ли ветеринарным специалистом при осмотре трупа животного, мертворожденного, абортированного плода и других биологических отходов заключение об их уборке, утилизации или уничтожении?				п.2.1 Правила № 13-7-2/469
93	Оборудованы ли транспортные средства выделенные для перевозки биологических отходов, водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке?				п.2.5 Правила № 13-7-2/469
94	Соблюдается ли запрет использования такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов?				
95	Проводится ли дезинфекция мест, где лежали биологические отходы?				п.2.6, п.2.7 Правила № 13-7-2/469
96	Дезинфицируют ли транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения?				п.2.7 Правила № 13-7-2/469
97	Проводилась ли приемка построенного скотомогильника (биотермической ямы) с участием представителей государственного ветеринарного и санитарного надзора с составлением акта приемки?				п.5.9 Правила № 13-7-2/469

98	Обеспечено ли устройство удобных подъездных путей к скотомогильнику (биотермической яме)?				п.5.10 Правила № 13-7-2/469
99	Запираются ли ворота скотомогильника и крышки биотермических ям на замки?				п.6.2 Правила № 13-7-2/469
100	Хранятся ли ключи от ворот и крышки у специально назначенных лиц или ветеринарного специалиста(отделения)на территории которого находится объект?				п.6.2 Правила № 13-7-2/469
101	Подвергаются ли биологические отходы перед сбросом в биотермическую яму ветеринарному осмотру?				п.6.3 Правила № 13-7-2/469
102	Обеспечивается ли сверка соответствия каждого материала (по биркам) с сопроводительными документами?				п.6.3 Правила № 13-7-2/469
103	Обеспечено ли после каждого сброса биологических отходов плотное закрытие крышки ямы?				п.6.3 Правила № 13-7-2/469

Подпись лица проводившего плановую проверку и заполняющего проверочный лист:

_____ (должность)

_____ (подпись)

_____ (фамилия, инициалы)

С проверочным листом ознакомлен(а), копию проверочного листа со всеми приложениями получил(а):

_____ (фамилия, имя, отчество (последнее при наличии), должность руководителя, иного должностного лица

или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя

« » _____ 20__ г .

_____ (подпись)

Пометка об отказе ознакомления с проверочным листом:

_____ (подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)

УТВЕРЖДЕНО
приказом Министерства сельского
хозяйства Калининградской области от
« 18 » февраля 2019 года № 16

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)
по соблюдению обязательных требований законодательства в области
ветеринарии для субъектов, осуществляющих хранение, переработку
рыбы и производство рыбной продукции

(наименование органа государственного контроля (надзора))

(реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа)

(вид государственного контроля (надзора))

Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии)
индивидуального предпринимателя: _____

Виды деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя:

Место проведения плановой проверки и (или) указание на используемые
юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные
объекты: _____

Основание органа государственного контроля (надзора) на проведение
проверки: _____

Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в _____
едином реестре проверок: _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на
которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим
лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих
предмет проверки:

№ п/п	Вопрос	Ответ (Да/Нет)	Не требуется	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
1	Осуществляется ли проверяемым лицом деятельность в соответствии с видами деятельности, указанными в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности?				ч. 1 ст.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; 2014, № 42, ст. 5615)
2	Разработаны ли изготовителем при осуществлении производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР-Hazard Analysis and Critical Control Points)				п.2.ст.10 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880. ТР ТС 021/2011 (далее- ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции»
3	Внедрены ли изготовителем при осуществлении производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР-Hazard Analysis and Critical Control Points)				п.2.ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
4	Поддерживаются ли изготовителем при осуществлении производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с				п.2.ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

	требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР-Hazard Analysis and Critical Control Points)				
5	Применяется ли изготовителем при производстве (изготовлении) пищевой продукции, необходимый технологический процесс производства (изготовления) пищевой продукции, обеспечивающий безопасность пищевой продукции?				пп.1 п.3.ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
6	Применяется ли изготовителем пищевой продукции последовательность и поточность технологических операций производства(изготовления) пищевой продукции?				пп.2п.3.ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
7	Определены ли изготовителем пищевой продукции контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля?				пп.3п.3.ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
8	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за продовольственным (пищевым) сырьем, используемым при производстве (изготовлении) пищевой продукции?				пп.4 п.3.ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
9	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за технологическими средствами, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции?				пп.4 п.3.ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
10	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за упаковочным материалом, используемым при производстве (изготовлении) пищевой продукции?				пп.4 п.3.ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

11	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля?				пп.4 п.3.ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
12	Проводится ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции контроль за функционированием технологического оборудования?				пп.5п.3.ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
13	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции, документирование информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции?				пп.6 п.3. ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
14	Соблюдается ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции?				пп.7 п.3. ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
15	Осуществляется ли хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ?				п.4 ст.13 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
16	Соблюдается ли изготовителем запрет обращения пищевой рыбной продукции, не соответствующей требованиям, в том числе пищевой рыбной продукции с истекшим сроком годности?				ст. 18 Закона о ветеринарии, п. 11, п. 12 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
17	Соблюдается ли требование изготовления пищевой рыбной продукции из водных				п.14 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

	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?				
18	Не содержит ли пищевая продукция аквакультуры натуральные или синтетические гормональные вещества и генетически модифицированные организмы?				п.15 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
19	Выполняется ли изготовителем требование запрещающее к обороту следующей пищевой рыбной продукции?:				п.16 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
19.1	произведенной из ядовитых рыб семейств Diodontidae (двужубовые, ежи-рыбы), Molidae (луны-рыбы), Tetraodontidae (четырёхзубые) и Canthigasteridae (скалозубовые)?				
19.2	не соответствующей потребительским свойствам по органолептическим показателям?				
19.3	мороженой рыбы, имеющей температуру в толще продукт выше минус 18 °С?				
19.4	подвергнутой размораживанию в период хранения?				
19.5	содержащей опасные для здоровья человека биотоксины (фикотоксины)?				
20	Соблюдается ли изготовителем требование реализации живой рыбы с признаками засыпания как рыбы-сырца (свежая) или направления на переработку?				п.17 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

20.1	Соблюдается ли изготовителем требование, незамедлительного направления на потрошение живой рыбы семейства осетровых при первых признаках засыпания?				
21	Соблюдается ли изготовителем требование запрета реализации:				п.17 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» п.17 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
21.1	малоактивных ракообразных, моллюсков и иглокожих, сохраняющих только отдельные признаки жизни, травмированных, загрязненных илом, песком, нефтепродуктами, водорослями, ракушками,				
21.2	ракообразных в состоянии линьки и с мягким панцирем, а также неполных моллюсков и иглокожих?				
22	Соблюдается ли изготовителем следующие требования?				
22.1	малоактивные ракообразные, сохраняющие отдельные признаки жизни, незамедлительно направляются на охлаждение, разделку, варку и (или) замораживание;				
22.2	морские ежи, ракообразные, брюхоногие и двустворчатые моллюски направляются на реализацию и переработку только в живом виде;				
22.3	живые трепанги после вылова незамедлительно разделяются;				
23	Рыба, содержащая в отдельных своих частях опасные для здоровья человека объекты, разделяется с удалением и последующей утилизацией таких частей?				п.18 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
24	Исследуются ли уловы водных биологических ресурсов и пищевая продукция аквакультуры животного происхождения на наличие паразитов (паразитарных поражений)?				п.19 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

24.1	В случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок подвергается рыба, до выпуска в обращение, 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?				
25	Соблюдается ли изготовителем требование запрета реализации пищевой рыбной продукции, употребляемые в пищу части которой поражены видимыми паразитами?				ст.20 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
26	Обеспечивает ли планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер:				п.п 1-7 п.1 ст. 14 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
26.1	возможность осуществления поточности технологических операций, исключающей встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря?				
26.2	предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?				
26.3	защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых?				
26.4	возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений?				

26.5	необходимое пространство для осуществления технологических операций?				
26.6	защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений?				
27	Не хранятся ли в производственных помещениях личная и производственная (специальная) одежда и обувь персонала?				п.3ст.14 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
28	Не хранятся ли в производственных помещениях 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.4ст.14 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
29	Обеспечивают ли потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги?				п.5 ст.14 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
29.1	Оборудованы ли открывающиеся внешние окна (фрамуги) легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых?				
29.2	Выполнены ли двери производственных помещений из неабсорбирующих материалов?				
30	Производиться ли открывание				п.6ст.14

	дверей наружу из производственных помещений наружу, если пожарными требованиями не предусмотрено иное?				ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
31	Канализационное оборудование в производственных помещениях исключает риск загрязнения пищевой продукции?				п.7 ст.14 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
32	Соблюдается ли изготовителем требование запрета ремонта производственных помещений одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях?				п.8 ст.14 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
33	Выполнены ли рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из неабсорбирующих материалов?				п.3 ст.15 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
34	Не происходит ли в процессе удаления и уничтожения отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека?				п. 5 ст.16 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
35	Используется ли в процессе производства мороженой пищевой рыбной продукции оборудование, обеспечивающее:				п.26 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
35.1	понижение температуры пищевой рыбной продукции до температуры не выше минус 18 °С?				
35.2	поддержание температуры мороженой пищевой рыбной продукции в толще мышечной ткани не выше минус 18 °С при хранении в трюмах, цистернах или контейнерах?				
36	Обеспечен ли участок для разделки непереработанной				п.27 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы

	пищевой рыбной продукции питьевой или чистой водой?				и рыбной продукции»
37	Используется ли для охлаждения и изготовления льда питьевая и чистая вода?				п.28 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
37.1	Защищен ли лед от загрязнения?				
38	Исключена ли в процессе производства контаминация (загрязнение) рыбы, иглокожих, моллюсков, ракообразных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений?				п.29 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
38.1	обеспечена ли их защита от солнечного и атмосферного воздействий?				
38.2	обеспечены ли соответствующие температурные условия хранения пищевой рыбной продукции?				
38.3	В случае обнаружения живых паразитов и их личинок, опасных для здоровья человека, прилова ядовитых рыб, контаминации (загрязнения) улова донным грунтом или нефтепродуктами предпринимаются ли меры, предотвращающие возможность выпуска в обращение пищевой рыбной продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов ?				
39	Соблюдаются ли изготовителем при производстве охлажденной и замороженной пищевой рыбной продукции следующие требования?: тунец, парусник, макрель, марлин, меч-рыба и хрящевые рыбы после извлечения (вылова) должны быть незамедлительно обескровлены;				п30 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
39.1	рыба семейства осетровых (кроме стерляди) должна быть обескровлена, разделана, у нее должны быть удалены внутренности и сфинктер;				

39.2	маринка, илиша, османы и храмуля должны быть потрошеными (внутренности, икра, молоки и черная пленка должны быть тщательно удалены и уничтожены), головы у гигантского кальмара, илиши и храмули должны быть удалены и уничтожены;				
39.3	сом длиной более 53 см должен быть потрошеным (внутренности, икра, молоки и черная пленка должны быть тщательно удалены);				
39.4	щука длиной более 30 см должна быть потрошеной (внутренности, икра, молоки и черная пленка должны быть тщательно удалены)				
40	Соблюдаются ли изготовителем при производстве мороженой пищевой рыбной продукции следующие требования?:				п.31 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
40.1	гигантские кальмары и осьминоги должны быть разделаны, головы гигантских кальмаров не допускается использовать в пищевых целях;				
40.2	у лангустов при удалении головогруды должно быть удалено анальное отверстие;				
40.3	у разделанной кукумарии должны быть удалены венчик и анальное отверстие;				
40.4	проводится ли замораживание рыбы до достижения в толще продукт температуры не выше минус 18 °С.				
40.5	Оборудованы ли холодильные камеры для холодильной обработки пищевой рыбной продукции, термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры воздуха в камере, а также средствами для записи температуры?				
40.6	Соблюдается ли изготовителем требование при производстве соленой и маринованной пищевой				п.34 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

	рыбной продукции использовать переработанную рыбную продукцию соответствующую требованиям ТР ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» и ТР ЕАЭС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»?				
41	Соблюдаются ли изготовителем следующие требования?				п.35 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
41.1	пищевая рыбная продукция горячего и холодного копчения, а также подкопченная пищевая рыбная продукция из белого амура, карпа, сома и толстолобика производится только после их разделки;				
41.2	готовая пищевая рыбная продукция горячего и холодного копчения, а также подкопченная пищевая рыбная продукция охлаждается до температуры не выше 20 °С, упакована и направляется в холодильную камеру;				
42	Не допускается ли в процессе хранения, перевозки и реализации, размораживание замороженной пищевой рыбной продукции?				п.56 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
43	При хранении пищевой рыбной продукции соблюдаются ли установленные изготовителем условия хранения с учетом следующих требований:				п.57 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
43.1	охлажденная пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре не выше 5 °С, но выше температуры заморзания тканевого сока;				
43.2	мороженая пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре не выше минус 18 °С;				
43.3	подмороженная пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре от минус 3 °С до минус 5 °С;				

43.4	живая рыба и живые водные беспозвоночные должны содержаться в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность, без ограничения срока годности.				
43.5	Произведены ли емкости, предназначенные для содержания рыбы из материалов, не изменяющих качество воды?				
44	Размещена ли в холодильных камерах пищевая рыбная продукция в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых не менее 8 - 10 см от пола?				п.58 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
45	Располагается ли охлаждения продукция от стен и приборов на расстоянии не менее 30 см.?				
46	Имеются ли проходы между штабелями проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции?				
47	Оборудованы ли холодильные камеры для хранения пищевой рыбной продукции термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры воздуха в камере, а также средствами для записи температуры?				п.59 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
48	Группируется ли пищевая рыбная продукция в процессе хранения по видам, назначению (реализация или переработка (обработка) и термическому состоянию (охлажденная, замороженная, подмороженная, замороженная)?				п.60 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
49	Не хранится ли охлажденная, подмороженная и замороженная пищевая рыбная продукция в неохлаждаемых помещениях, до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер?				п.62 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

50	Оборудованы ли транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки пищевой рыбной продукции средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим?				п.63 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
51	Не перевозится ли рыбная продукция навалом, без использования транспортной и (или) потребительской упаковки?				п.64 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
52	Подвергаются ли грузовые отделения транспортных средств и контейнеры регулярной мойке и дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источниками контаминации (загрязнения) продукции?				п.65 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
53	Имеет ли транспортное средство гладкие внутренние поверхности легко поддающиеся мойке и дезинфекции?				п.66 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
54	Соблюдается ли требование запрещающее на предприятиях розничной и оптовой торговли повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы пищевой рыбной продукции, ранее упакованной под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы?				п.67 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
55	Осуществляется ли изготовителем упаковывание пищевой рыбной продукции в условиях, не допускающих контаминации (загрязнения) продукции?				п.69 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
56	Обеспечивает ли упаковка пищевой рыбной продукции: безопасность пищевой рыбной продукции и неизменность ее органолептических показателей в течение срока годности такой продукции?				п.70 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

56.1	производится ли упаковка из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией?				
56.2	хранится ли упаковка в отдельном помещении в условиях, обеспечивающих безопасность пищевой рыбной продукции?				
57	Наносится ли наименование, дата изготовления, срок годности, условия хранения пищевой рыбной продукции, сведения о наличии в составе пищевой рыбной продукции аллергенов на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено?				п.74 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
58	Содержит ли маркировка пищевой рыбной продукции для детского питания, наносимая на упаковку, информацию о том, что продукт относится к пищевой продукции для детей раннего возраста или к пищевой продукции для детей дошкольного и школьного возраста?				п.75 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
59	Имеются ли на предприятии в наличии графики, журналы, иная документация подтверждающая проведение и периодичность уборки, мойки, дезинфекции дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?				п.7 ст.11 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
60	Подтверждает ли владелец оформление ветеринарных сопроводительных документов(далее-ВСД) в электронной форме путем:				п.10 ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов,
60.1	предоставления номера электронного ВСД, оформленного				

	на подконтрольный товар?				утвержденных приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589
60.2	предъявления соответствующего двухмерного матричного штрихового кода ВСД, сформированного федеральной государственной системой в области ветеринарии?				(зарегистрирован Минюстом России 30.12.2016, регистрационный № 45094)
60.3	предоставления распечатки формы для печати оформленного в электронной форме ВСД?				
61	Осуществляется ли владельцем подконтрольного товара гашение ВСД на транспортную партию подконтрольного товара, перемещаемого со сменой владельца (перевозчика) или без смены владельца (перевозчика), в течение 1 рабочего дня после доставки и приемки подконтрольного товара в месте в месте назначения?				п.52 Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589
62	Сообщается ли исполнителем, продавцом, лицом выполняющим функции иностранного изготовителя в орган государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией в течение десяти дней с момента получения информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов?				ст. 37 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
63	Проводится ли изготовителем в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям в течении десяти дней с момента получения информации, если необходимость установления более длительного срока не следует из существа проводимых мероприятий, проверка достоверности полученной информации?				п. 1 ст. 38 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
64	Представляет ли изготовитель материалы проверки о несоответствии продукции по требованию в орган государственного контроля				п. 1 ст. 38 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом

	(надзора)?.				регулировании»
65	Разрабатывается ли изготовителем при подтверждении достоверности информации о несоответствии продукции требованиям в течение десяти дней с момента подтверждения достоверности такой информации, программа мероприятий по предотвращению причинения вреда (далее-программа)?.				абзац 1 п. 2 ст.38 Федерального закона от 27.12.2002 № 184- ФЗ «О техническом регулировании»
66	Согласовывается ли изготовителем программа с органом государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией?				абзац 1 п. 2 ст. 38 Федерального закона от 27.12.2002 № 184- ФЗ «О техническом регулировании»
67	Осуществляются ли изготовителем в случае, если для предотвращения причинения вреда необходимо произвести дополнительные расходы, все мероприятия по предотвращению причинения вреда своими силами?				абзац 2 п. 2 ст. 38 Федерального закона от 27.12.2002 № 184- ФЗ «О техническом регулировании»
68	Отзывается ли изготовителем продукция при невозможности осуществления всех мероприятий по предотвращению причинения вреда своими силами?				абзац 2 п. 2 ст. 38 Федерального закона от 27.12.2002 № 184- ФЗ «О техническом регулировании»
69	Обеспечивается ли изготовителем возмещение убытков, причиненных приобретателям в связи с отзывом продукции?				абзац 2 п. 2 ст. 38 Федерального закона от 27.12.2002 № 184- ФЗ «О техническом регулировании»
70	Осуществляется ли изготовителем в случае выявления недостатков за свой счет:				абзац 3 п. 2 ст. 38 Федерального закона от 27.12.2002
70.1	устранение недостатков?				№ 184- ФЗ
70.2	доставка продукции к месту устранения недостатков?				«О техническом регулировании»
70.3	возврат продукции приобретателям?				
71	Осуществляется ли изготовителем в случае, если				п. 3 ст. 38 Федерального закона

	угроза причинения вреда не может быть устранена путем проведения мероприятий:				от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
71.1	приостановка производства и реализация продукции?				
71.2	отзыв продукции?				
71.3	возмещение потребителям убытков в связи с отзывом продукции?				
72	Обеспечивает ли изготовитель за свой счет на весь период действия программы приобретателям, возможность получения оперативной информации о необходимых действиях?				п. 4 ст.38 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
73	Расфасованы и упакованы ли пищевые продукты такими способами, которые позволяют обеспечить сохранение качества и безопасность при их хранении, перевозках и реализации?				п. 3 ст. 18 Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
74	Содержит ли маркировка пищевых продуктов необходимый состав информации о продукте?				ст. 19 Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
75	Осуществляется ли хранение и перевозка пищевых продуктов, материалов и изделий в специально оборудованных помещениях, сооружениях, соответствующих требованиям нормативных документов, в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность?				п. 1 ст. 20 Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
76	Соблюдаются ли изготовителем при реализации пищевых продуктов требования нормативных документов?				п. 1 ст. 20 Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
77	Соблюдается ли изготовителем требование: некачественные и опасные пищевые продукты, материалы и изделия изымаются из оборота самостоятельно или на основании				ст. 24 Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

	предписания органов государственного надзора и контроля?				
78	Соблюдается ли изготовителем требование: некачественные и опасные пищевые продукты, материалы и изделия, изъятые из оборота, подвергаются ветеринарно-санитарной экспертизе, строгому учету, ответственному хранению и направляются на утилизацию за счет владельца?				ст. 25 Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

Подпись лица проводившего плановую проверку и заполняющего проверочный лист:

_____ (должность) _____ (подпись) _____ (фамилия, инициалы)

С проверочным листом ознакомлен(а), копию проверочного листа со всеми приложениями получил(а):

_____ (фамилия, имя, отчество (последнее при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

« » _____ 20__ Г .

_____ (подпись)

Пометка об отказе ознакомления с проверочным листом:

_____ подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку

УТВЕРЖДЕНО
приказом Министерства сельского
хозяйства Калининградской области
от « 18 » февраля 2019 года № 26

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)
по соблюдению обязательных требований законодательства в области
ветеринарии для субъектов, осуществляющих хранение, переработку
мяса и производство мясной продукции

(наименование органа государственного контроля (надзора))

(реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа)

(вид государственного контроля (надзора))

Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии)
индивидуального предпринимателя: _____

Виды деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя:

Место проведения плановой проверки и (или) указание на используемые
юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные
объекты: _____

Основание органа государственного контроля (надзора) на проведение проверки:

Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в
едином реестре проверок: _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на
которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим
лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований,
составляющих предмет проверки:

№ п/п	Вопрос	Ответ (Да/ Нет)	Не требу ется	Примеча ние	Реквизиты нормативного правового акта
1	Осуществляется ли проверяемым лицом деятельность в соответствии с видами деятельности, указанными в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности?				ч. 1 ст. 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; 2014, № 42, ст. 5615)
2	Разработаны ли изготовителем при осуществлении производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР-Hazard Analysis and Critical Control Points)				п.2.ст.10 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880. ТР ТС 021/2011 (далее - ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции»
3	Внедрены ли изготовителем при осуществлении производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР-Hazard Analysis and Critical Control Points)				п.2.ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
4	Поддерживаются ли изготовителем при осуществлении производства (изготовления)				п.2.ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности

	пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР-Hazard Analysis and Critical Control Points)				пищевой продукции»
5	Применяется ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции необходимый технологический процесс производства (изготовления) пищевой продукции, обеспечивающий безопасность пищевой продукции?				пп.1 п.3.ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
6	Применяется ли изготовителем пищевой продукции последовательность и поточность технологических операций производства(изготовления) пищевой продукции?				пп.2п.3.ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
7	Определены ли изготовителем пищевой продукции контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля?				пп.3п.3.ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
8	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за продовольственным (пищевым) сырьем, используемым при производстве (изготовлении) пищевой продукции?				пп.4 п.3.ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
9	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за технологическими средствами, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции?				пп.4 п.3.ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

10	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за упаковочным материалом, используемым при производстве (изготовлении) пищевой продукции?				пп.4 п.3.ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
11	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля?				пп.4 п.3.ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
12	Проводится ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции контроль за функционированием технологического оборудования?				пп.5 п.3.ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
13	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции, документирование информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции?				пп.6 п.3. ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
14	Соблюдается ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции условия хранения и перевозки(транспортирования) пищевой продукции?				пп.7 п.3. ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
15	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции содержание производственного помещения, технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии исключающем загрязнение пищевой продукции ?				пп.8 п.3. ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

16	Обеспечиваются ли изготовителем пищевой продукции выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов установления периодичности и проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?			пп.10 п.3. ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
17	Осуществляется ли хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ?			п.4ст.13 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
18	Имеются ли протоколы исследований на воду используемую при производстве (изготовлении) пищевой продукции?			п.3 ст.12 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
19	Соблюдаются ли условия хранения сырья животного происхождения?			п.4 ст.13 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
20	Собираются ли отходы производства в промаркированные закрываемые емкости?			ст.16 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
21	Соблюдаются ли сроки годности при хранении и реализации пищевой продукции, установленные изготовителем.			П.7,п.9,п.12 ст.17 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

	Имеется ли информация об изготовителе, составе, сроке годности и условиях хранения?				
22	Обеспечивает ли, планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер:				п.п 1-7 п.1 ст. 14 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
22.1	возможность осуществления поточности технологических операций, исключающей встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря?				
22.2	предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?				
22.3	защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых?				
22.4	возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений?				
22.5	необходимое пространство для осуществления технологических операций?				
22.6	защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений?				
23	Соблюдается ли запрет хранения в производственных помещениях личной и производственной (специальной) одежды и обуви				п.3 ст.14 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

	персонала ?			
24	Соблюдается ли изготовителем запрет хранения в производственных помещениях, любых веществ и материалов, не используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих 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 «О безопасности пищевой продукции»
25	Соответствуют ли производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующим следующим требованиям:			п.5ст.14 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
25.1	поверхности полов выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, доступны для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа?			
25.2	поверхности стен выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции?			
25.3	потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, обеспечивают предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствуют уменьшению конденсации влаги?			

25.4	открывающиеся внешние окна (фрамуги) оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых?				
25.5	двери производственных помещений гладкие, выполненными из неабсорбирующих материалов?				
26	Производиться ли открывание дверей из производственных помещений наружу. Если пожарными требованиями не предусмотрено иное?				п.6 ст.14 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
27	Канализационное оборудование в производственных помещениях исключает риск загрязнения пищевой продукции?				п.7 ст.14 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
28	Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из неабсорбирующих материалов ?				п.3ст.15 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
29	Соблюдается ли изготовителем требование: 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?				п.5 ст.16 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
30	Ведется ли постоянный микробиологический контроль безопасности продуктов убоя и мясной продукции ?				п.15 гл.V приложения №№ 1-3. ТР ТС от 09.10.2013 № 68 «О безопасности мяса и мясной продукции».
31	Соответствуют ли материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией в процессе производства требованиям, предъявляемым к безопасности материалов,				п.24гл.VI. ТР ТС от 09.10.2013 № 68 «О безопасности мяса и мясной продукции».

	контактирующих с пищевой продукцией?				
32	Подаются ли упаковочные материалы для упаковки готовой продукции через коридоры или экспедицию, минуя производственные помещения?				п.25гл.VI. ТР ТС от 09.10.2013 № 68 «О безопасности мяса и мясной продукции».
32.1	Соблюдается ли изготовителем требование запрета хранения упаковочных материалов в производственных помещениях?				
33	Подготовка субпродуктов, включая размораживание, осмотр, промывку, зачистку и жиловку, проводится:				
33.1	в отдельных помещениях?				
33.2	на специально выделенных участках производственного помещения?				
34	Производство мясной продукции из субпродуктов и крови осуществляется в отдельном помещении?				п.61 гл.VI. ТР ТС от 09.10.2013 № 68 «О безопасности мяса и мясной продукции».
35	Соблюдается ли изготовителем следующее требование: в процессе хранения парное и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) находятся в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом?				п.92 гл.IX. ТР ТС от 09.10.2013 № 68 «О безопасности мяса и мясной продукции».
36	Соблюдается ли изготовителем нормы размещения продукции в холодильных камерах:				п.93 гл.IX. ТР ТС от 09.10.2013 № 68 «О безопасности мяса и мясной продукции».
36.1	в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть не менее 8-10 см от пола?				
36.2	от стен и приборов охлаждения продукция располагается на расстоянии не менее 30 см?				

36.3	между штабелями имеются проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции?			
37	Оборудованы ли холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции, термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере?			п.94 гл.IX. ТР ТС от 09.10.2013 № 68 «О безопасности мяса и мясной продукции».
37.1	средствами для записи температуры?			
38	Соблюдается ли запрет хранения охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер?			п.97 гл.IX. ТР ТС от 09.10.2013 № 68 «О безопасности мяса и мясной продукции».
39	Оборудованы ли транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим?			п.99 гл.IX ТР ТС от 09.10.2013 № 68 «О безопасности мяса и мясной продукции».
40	Не допускается ли в процессе хранения, перевозки и реализации размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции?			п.102 гл.IX ТР ТС от 09.10.2013 № 68 «О безопасности мяса и мясной продукции».
41	Содержит ли маркировка продуктов убоя и мясной продукции, предполагающих в процессе реализации изменение их количества и (или) вида их первоначальной упаковки, информацию о сроках годности до вскрытия упаковки и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности), но в пределах общего срока годности?			п.116 гл.IX ТР ТС от 09.10.2013 № 68 «О безопасности мяса и мясной продукции».
42	Имеется ли оттиск ветеринарного клейма на хранящихся,			п.117 гл.IX ТР ТС от 09.10.2013 № 68

	перевозимых или реализуемых тушах, полутушах, четвертинах?				«О безопасности мяса и мясной продукции».
43	Имеются ли на предприятии в наличии графики, журналы, иная документация подтверждающая проведение и периодичность:				п. 7 ст.11 ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции»
43.1	уборки?				
43.2	мойки?				
43.3	дезинфекции дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?				
44	Подвергнута ли продукция животного происхождения в установленном порядке ветеринарно-санитарной экспертизе?				ст.21. Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»
45	Способ утилизации биологических отходов на предприятии:				п.1.5. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утв. Главным госветинспектором РФ В.М. Авиловым 04.12.1995 № 13-7-2/469
46.1	переработка на ветеринарно-санитарном утилизационном заводе в соответствии с действующими правилами?				
47.2	обеззараживают в биотермических ямах?				
47.3	уничтожают сжиганием?				
48	Содержатся ли помещения и сооружения для хранения и переработки продуктов животноводства в надлежащем состоянии?				абз.3.ст.18.Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»
49	Соответствуют ли продукты животноводства по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы установленным требованиям безопасности для здоровья населения и происходят ли из благополучной по заразным болезням животных территории?				ст.15.Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»
50	Соблюдается ли изготовителем требование: осуществляемые хозяйственные и ветеринарные мероприятия,				абз.ст.18.Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979- I «О ветеринарии»

	обеспечивают предупреждение болезней животных и безопасность в ветеринарно-санитарном отношении продуктов животноводства, не допускают загрязнения окружающей среды отходами животноводства?				
51	Подтверждает ли владелец оформление ветеринарных сопроводительных документов(далее - ВСД) в электронной форме путем:				п.10 ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов,
51.1	предоставления номера электронного ВСД, оформленного на подконтрольный товар?				утвержденных приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589
51.2	предъявления соответствующего двухмерного матричного штрихового кода ВСД, сформированного федеральной государственной системой в области ветеринарии?				(зарегистрирован Минюстом России 30.12.2016, регистрационный № 45094)
51.3	предоставления распечатки формы для печати оформленного в электронной форме ВСД?				
52	Осуществляется ли владельцем подконтрольного товара гашение ВСД на транспортную партию подконтрольного товара, перемещаемого со сменой владельца (перевозчика) или без смены владельца (перевозчика), в течение 1 рабочего дня после доставки и приемки подконтрольного товара в месте в месте назначения?				п.52 Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов утвержденных приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589
53	Сообщается ли исполнителем, продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя в орган государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией в течение десяти дней с момента получения информации о несоответствии продукции требованиям				ст.37 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»

	технических регламентов?				
54	Проводится ли изготовителем в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям в течении десяти дней с момента получения информации, если необходимость установления более длительного срока не следует из существа проводимых мероприятий, проверка достоверности полученной информации?				п.1 ст. 38 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
55	Представляет ли изготовитель материалы проверки о несоответствии продукции по требованию в орган государственного контроля (надзора)?				п.1 ст. 38 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
56	Разрабатывается ли изготовителем при подтверждении достоверности информации о несоответствии продукции требованиям в течение десяти дней с момента подтверждения достоверности такой информации, программа мероприятий по предотвращению причинения вреда (далее-программа)?				абзац 1 п. 2 ст.38 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
57	Согласовывается ли изготовителем программа с органом государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией?				абзац 1 п. 2 ст. 38 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
58	Осуществляются ли изготовителем в случае, если для предотвращения причинения вреда необходимо произвести дополнительные расходы, все мероприятия по предотвращению причинения вреда своими силами?				абзац 2 п. 2 ст. 38 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
59	Отзывается ли изготовителем продукция при невозможности осуществления всех мероприятий по предотвращению причинения				абзац 2 п. 2 ст. 38 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом

	вреда своими силами?				регулировании»
60	Обеспечивается ли изготовителем возмещение убытков, причиненных приобретателям в связи с отзывом продукции?				абзац 2 п. 2 ст. 38 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
61	Осуществляется ли изготовителем в случае выявления недостатков:				абзац 3 п. 2 ст. 38 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
61.1	устранение недостатков?				
61.2	доставка продукции к месту устранения недостатков?				
62	Осуществляется ли изготовителем в случае, если угроза причинения вреда не может быть устранена путем проведения мероприятий:				п.3 ст. 38 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
62.1	приостановка производства и реализация продукции?				
62.2	отзыв продукции?				
62.3	возмещение потребителям убытков в связи с отзывом продукции?				
63	Обеспечивает ли изготовитель за свой счет на весь период действия программы приобретателям, возможность получения оперативной информации о необходимых действиях?				п.4 ст.38 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
64	Расфасованы ли и упакованы пищевые продукты такими способами, которые позволяют обеспечить сохранение качества и безопасность при их хранении, перевозках и реализации?				п.1 ст. 18 Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
65	Содержит маркировка пищевых продуктов содержит необходимый состав информации о продукте?				п.3 ст. 18 Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
66	Осуществляется хранение и перевозка пищевых продуктов, материалов и изделий, в специально оборудованных помещениях, сооружениях,				ст.19 Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

	которые должны соответствовать требованиям нормативных документов, в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность?			
67	Соблюдаются ли требования нормативных документов при реализации пищевых продуктов?			п.1 ст. 20 Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
68	Изымаются ли из оборота некачественные и опасные пищевые продукты, материалы и изделия, самостоятельно или на основании предписания органов государственного надзора и контроля?			Ст.24 Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
69	Соблюдается ли изготовителем требование в котором некачественные и опасные пищевые продукты, материалы и изделия, изъятые из оборота, подвергаются ветеринарно-санитарной экспертизе, строгому учету, ответственному хранению и направляются на утилизацию за счет владельца?			ст.25 Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

Подпись лица проводившего плановую проверку и заполняющего проверочный лист:

_____ (должность) _____ (подпись) _____ (фамилия, инициалы)

С проверочным листом ознакомлен(а), копию проверочного листа со всеми приложениями получил(а):

_____ (фамилия, имя, отчество (последнее при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

« » _____ 20__ г .

_____ (подпись)

Пометка об отказе ознакомления с проверочным листом:

_____ подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку

УТВЕРЖДЕНО
приказом Министерства сельского
хозяйства Калининградской области
от « 18 » февраля 2019 года № 26

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)
по соблюдению обязательных требований законодательства в области
ветеринарии при содержании птиц на птицеводческих предприятиях
закрытого типа(птицефабриках)

(наименование органа государственного контроля (надзора))

(реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа)

(вид государственного контроля (надзора))

Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии)
индивидуального предпринимателя: _____

Виды деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя:

Место проведения плановой проверки и (или) указание на используемые
юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные
объекты _____

Основание органа государственного контроля (надзора) на проведении
проверки: _____

Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в
едином реестре проверок: _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на
которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим

лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки:

№ п/п	Вопрос	Отв ет (Да/ Нет)	Не требуется	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
1	Осуществляется ли проверяемым лицом деятельность в соответствии с видами деятельности, указанными в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности?				ч.1ст.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; 2014, № 42, ст. 56150)
2	Огорожена ли территория организации способом, обеспечивающим защиту от непреднамеренного проникновения на территорию организации?				п.2.2 Приказа Минсельхоза РФ от 03.04.2006 № 104 «Об утверждении ветеринарных правил содержания птиц на птицеводческих предприятиях закрытого типа (птицефабриках)» (далее – Приказ № 104)
3	Благоустроена ли территория организации?				п.2.2 Приказ № 104

4	Обеспечены ли условия, не позволяющие дикой птице гнездиться на территории организации?				п.2.2 Приказ № 104
5	На территории организации отсутствуют открытые водоемы?				п.2.2 Приказ № 104
6	Проведены ли планировочные работы и устроены ли уклоны и канавы для стока и отвода поверхностных вод?				п. 2.2 Приказ № 104
7	Имеют ли твердое покрытие внутрихозяйственные дороги, проезды и технологические площадки?				п. 2.2 Приказ № 104
8	Исключено ли 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?				п. 2.2 Приказ № 104
9	Имеют ли различимую маркировку или обозначения оба типа дорог?				
10	Расположены ли дезинфекционные барьеры для автотранспорта и пешеходов при въездах на территорию организации осуществляющей выращивание или разведение птицы?				п.2.2 Приказ № 104
11	Отделена ли организация, осуществляющая выращивание или разведение птицы от ближайшего населенного пункта защитной зоной?				п.2.2 Приказ № 104
12	Разделена ли территория организации на зоны:				п.2.2 Приказ № 104
12.1	основного производства?				
12.2	хранения и приготовления кормов (если производится)?				

12.3	инкубаторий (если имеется)?				
12.4	убойный цех (если имеется)?				
12.5	хранения и переработки и/или утилизации отходов производства?				
12.6	административно-хозяйственную?				
13	Соблюдается ли требование, что на одной площадке должна содержаться птица одной категории (ремонтный молодняк, промышленные куры-несушки, взрослая племенная птица, молодняк на мясо)?				п.2.2 Приказ № 104
14	Соблюдается ли требование, что расстояние между площадками должно быть не менее 60 метров?				п.2.2 Приказ № 104
15	Огорожена ли каждая площадка организации для предупреждения несанкционированного проникновения на территорию посторонних людей и транспорта, домашних и диких животных?				п.2.2 Приказ № 104
16	Административно-хозяйственные и прочие вспомогательные здания и сооружения размещены на расстоянии не менее 60 метров от зоны основного производства?				п.2.2 Приказ № 104
17	Обеспечено ли размещение зоны 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?				п.2.2 Приказ № 104
18	Оборудована ли территория помехохранилища по периметру сточными лотками с направлением стоков в приемный резервуар?				п.2.2 Приказ № 104

19	Утилизация указанных стоков осуществляется по согласованию с государственной ветеринарной службой и службой экологического контроля?				
20	Предусмотрено ли специальное место для утилизации отходов инкубации и павшей птицы, оборудованное котлами для тепловой обработки или трупосжигательными печами?				п.2.2 Приказ № 104
21	Оборудованы ли в каждом птицеводческом помещении, кормоцехе (кормоскладе) вентиляционные и иные технологические отверстия рамами с сеткой во избежание залета дикой птицы?				п.2.2 Приказ № 104
21.1	Принимают ли меры для отпугивания дикой птицы?				
21.2	осуществляют ли постоянную борьбу с грызунами?				
22	Размещены ли въездные и выездные дезбарьеры с обеспечением возможности подогрева дезраствора в зимнее время (если в данной местности среднезимняя температура ниже -5 град. С): при основном въезде на территорию хозяйства?				п. 2.3 Приказ № 104
22.1	в зоне размещения инкубатория?				
22.2	на каждой производственной площадке основного производства?				
23	Размещен ли дезинфекционный блок для тары и транспорта со складом дезинфицирующих средств:				п.2.3 Приказ № 104
23.1	на главном въезде на территорию организации?				
23.2	в инкубатории?				
23.3	яйцескладе?				
23.4	на каждой площадке зоны основного производства?				

24	Размещены ли пропускники с проходной и подсобными помещениями при въезде на каждую производственную площадку основного производства?				п.2.3 Приказ № 104
24.1	при входе на территорию организации, если она не разделена на отдельные производственные площадки?				
25	Имеются ли пропускники: для персонала инкубатория?				п.2.3 Приказ № 104
26	Помещение для патологоанатомического вскрытия трупов птиц (вскрывочная) размещено в отделении для утилизации отходов производства?				п.2.3 Приказ № 104
27	Ветеринарная лаборатория размещается на территории административно-хозяйственной зоны?				п.2.3 Приказ № 104
28	Охраняется ли территория организации и периметр ограждения?				п.2.3 Приказ № 104
29	Обеспечивает ли техническое оснащение, статус и порядок действий охраны, достаточный для данной местности уровень защиты организации от несанкционированных проникновения и выноса (вывоза) продукции или птицы?				п.2.4 Приказ № 104
30	Соблюдается ли запрет размещения 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 Приказ № 104

31	Изолированы ли друг от друга глухими стенами с устройством самостоятельных выходов наружу, при необходимости совмещения в одном здании, помещений различного назначения?				п.3.3 Приказ № 104
32	Имеют ли полы в помещениях для содержания птицы:				п.3.4 Приказ № 104
32.1	прочное твердое покрытие?				
32.2	обладают стойкостью к стокам и дезинфицирующим веществам?				
32.3	отвечают ветеринарным требованиям?				
32.4	обеспечивают возможность механизации процессов уборки помета и подстилки?				
33	Соблюдается ли требование, что уровень чистого пола должен быть не менее чем на 0,15 метра выше планировочной отметки примыкающей к зданию площадки?				п.3.4 Приказ № 104
34	Окрашены ли известковым составом или иным покрытием, обеспечивающим сходные свойства в отношении дезинфекции строительные конструкции, внутренние поверхности помещений для содержания птицы?				п.3.5 Приказ № 104
35	Выполнены ли поверхности стен помещений и ограждающих конструкций из материалов, которые легко подвергаются:				п.3.5 Приказ № 104
35.1	чистке?				
35.2	мойке?				
35.3	дезинфекции?				
36	Облицованы ли глазурованной облицовочной плиткой на всю высоту стены:				п.3.6 Приказ № 104
36.1	в инкубаториях?				
36.2	в залах убоя и переработки птицы?				
36.3	в зале сушки яичного порошка?				
37	Изолированы ли друг от друга:				п.3.7

37.1	залы для инкубационных и выводных шкафов?				Приказ № 104
37.2	яйцесклад?				
37.3	камеры для прединкубационной дезинфекции яиц?				
37.4	помещение для сортировки молодняка по полу?				
37.5	помещение для сдачи-приемки суточного молодняка?				
37.6	моечное отделение?				
38	Обеспечены ли меры для отпугивания дикой птицы?				абзац 18 п.2.2 Приказ № 104
39	Обеспечена ли постоянная борьба с грызунами?				абзац 18 п.2.2 Приказ № 104
40	Обеспечивается ли лицом осуществляющим выращивание или разведение птицы контроль за состоянием:				п.4.12. Приказ № 104
40.1	кормов?				
40.2	воды?				
40.3	воздуха?				
41	Соблюдается ли требование запрета въезда на территорию, транспорта не связанного с обслуживанием организации?				п.4.1 Приказ № 104
42	Соблюдается ли требование въезда транспорта только через постоянно действующие дезбарьеры и дезинфекционные блоки?				п.4.2 Приказ № 104
43	Соблюдается ли требование, что все другие входы в производственные зоны организации должны быть постоянно закрыты?				п.4.2 Приказ № 104
44	Обеспечивается ли вход обслуживающего персонала на территорию производственных помещений организации, где содержится птица, через пропускник со сменой одежды и обуви на специальную (предназначенную для осуществления соответствующих производственных операций), прохождением гигиенического душа, мытьем головы?				п.4.3 Приказ № 104

45	При проходе обслуживающего персонала через пропускник с территории производственных помещений организации, где содержится птица, осуществляется ли смена специальной одежды и обуви?				п.4.3 Приказ № 104
46	Закреплен ли для обслуживания птиц постоянный персонал, прошедший медицинское обследование и зоотехническую и ветеринарную подготовку?				п.4.4 Приказ № 104
47	Проводится ли при посещении посторонними лицами производственных помещений, в которых содержится птица:				п.4.5 Приказ № 104
47.1	инструктаж по правилам поведения на предприятии?				
47.2	обработка в пропускнике?				
47.3	предоставляется ли спецодежда и обувь?				
48	Укомплектованы ли птичники (залы) одновозрастной птицей?				п.4.8 Приказ № 104
49	Не превышает ли при комплектовании поголовья многоэтажных и сблокированных птичников максимальную разницу в возрасте птицы:				п.4.8 Приказ № 104
49.1	для молодняка - 7 дней?				
49.2	для взрослой птицы - 15 дней?				
50	Подвергается ли питьевая вода микробиологическому анализ, не реже 1 раза в месяц?				п.4.13 Приказ № 104
51	Осуществляется ли кормление птицы полнорационными комбикормами заводского изготовления, прошедшими термическую обработку при температуре, обеспечивающей уничтожение вирусов - возбудителей болезней птиц?				п.4.14 Приказ № 104
51.1	В случае приготовления кормосмеси непосредственно на предприятии предусмотрено ли проведение термообработки на месте?				

52	Обеспечен ли запрет содержания на территории организации кошек и собак, кроме сторожевых собак, находящихся на привязи возле помещения охраны или по периметру ограды?				п.4.18 Приказ № 104
53	Биологические отходы на предприятии утилизируют:				п. 1.5 Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов», утвержденные Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации от 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее – Правила № 13-7-2/469)
53.1	путем переработки на ветеринарно-санитарном утилизационном заводе (цехе) в соответствии с действующими правилами?				
53.2	обеззараживают в биотермических ямах?				
53.3	уничтожают сжиганием?				
54	Соблюдается ли запрет уничтожения биологических отходов путем захоронения в землю?				п.1.7 Правила № 13-7-2/469
55	Соблюдается ли запрет сброса биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки, и полигоны для захоронения?				п.1.8 Правила № 13-7-2/469
56	Оборудованы ли транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке?				п.2.5 Правила № 13-7-2/469
57	Соблюдается ли запрет использования такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов?				
58	После погрузки биологических отходов на транспортное средство дезинфицируется ли место, где они лежали, а также				п.2.6 Правила № 13-7-2/469

	использованный при этом инвентарь и оборудование?				
59	Дезинфицируется ли после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения:				п.2.7 Правила № 13-7-2/469
59.1	транспортные средства?				
59.2	инвентарь?				
59.3	инструменты?				
59.4	оборудование?				
60	Проводится сжигание биологических отходов под контролем ветеринарного специалиста в специальных печах или земляных траншеях (ямах) до образования негорючего неорганического остатка?				п. 4.3.1 Правила № 13-7-2/469
61	Подтверждает ли владелец оформление ветеринарных сопроводительных документов (далее - ВСД) в электронной форме путем:				п.10 ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 (зарегистрирован Минюстом России 30.12.2016, регистрационный № 45094)
61.1	предоставления номера электронного ВСД, оформленного на подконтрольный товар?				
61.2	предъявления соответствующего двухмерного матричного штрихового кода ВСД, сформированного федеральной государственной системой в области ветеринарии?				
61.3	предоставления распечатки формы для печати оформленного в электронной форме ВСД?				

Подпись лица проводившего плановую проверку и заполняющего проверочный лист:

_____ (должность)

_____ (подпись)

_____ (фамилия, инициалы)

С проверочным листом ознакомлен(а), копию проверочного листа со всеми приложениями получил(а): _____

_____ (фамилия, имя, отчество (последнее при наличии), должность руководителя, иного должностного лица

_____ или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя

« » _____ 20__ г .

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с проверочным листом:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)

УТВЕРЖДЕНО
приказом Министерства сельского
хозяйства Калининградской области
от « 18 » февраля 2019 года № 26

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)
по соблюдению обязательных требований законодательства в области
ветеринарии при содержании птиц в птицеводческих
предприятиях открытого типа

_____ (наименование органа государственного контроля (надзора))

_____ (реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа)

_____ (вид государственного контроля (надзора))

Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____

Виды деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя: _____

Место проведения плановой проверки и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты: _____

Основание органа государственного контроля (надзора) на проведении проверки: _____

Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в _____ едином реестре проверок: _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки:

№ п/п	Вопрос	Отв ет (Да/ Нет)	Не требуется	Приме чание	Реквизиты нормативного правового акта
1	Осуществляется ли проверяемым лицом деятельность в соответствии с видами деятельности, указанными в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности?				ч.1ст.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; 2014, № 42, ст. 56150)
2	Размещены ли птицеводческие помещения подворья, имеющие соответствующие уклоны для стока и отвода поверхностных вод?				п.2.2 Приказа Минсельхоза РФ от 03.04.2006 № 103 «Об утверждении ветеринарных правил содержания птиц на птицеводческих предприятиях открытого типа (птицефабриках)» (далее – Приказ № 103)
3	Благоустроена и облагорожена территория организации?				п.2.2 Приказ № 103
4	Обеспечено ли раздельное содержание разных видов птиц на подворье?				п.2.2 Приказ № 103
5	Оборудованы ли на подворье изолированные выгульные площадки для раздельного содержания каждого вида птицы				п.2.2 Приказ № 103

6	Устроены ли внутренние поверхности помещений подворий (стены, перегородки, потолки) из материалов, доступных для очистки, мойки и дезинфекции;				п. 2.2 Приказ № 103
7	Обладают ли полы помещений для содержания птицы на подворье достаточной прочностью?				п. 2.2 Приказ № 103
7.1	малой теплопроводностью?				
7.2	стойкостью к стокам?				
7.3	дезинфицирующим веществам?				
7.4	санитарно-гигиеническим требованиям?				
8	Оборудовано ли помещение для содержания птицы на подворье естественной или механической приточно-вытяжной вентиляцией, обеспечивающей поддержание оптимальных параметров микроклимата?				п. 2.2 Приказ № 103
9	Не содержится ли птица на подворье совместно с другими видами животных?				
10	Оборудованы ли перед входом в помещения для содержания птицы на подворье для дезинфекции обуви дезинфекционные кюветы (дезковрики) во всю ширину прохода, которые регулярно заполняют дезинфицирующими растворами?				п.3.2 Приказ № 103
11	Очищаются ли регулярно помещения для птицы от помета и других загрязнений?				п.3.2 Приказ № 103
11.1	Моются и дезинфицируются: насесты?				
11.2	полы?				
11.3	гнезда?				
11.4	поддоны?				

11.5	клетки?				
11.6	кормушки?				
11.7	поилки?				
12	Собирают ли и подвергают биотермическому обеззараживанию помет?				
13	Что используется при напольном содержании птицы на подворье в качестве подстилочного материала:				п.3.2 Приказ № 103
13.1	опилки?				
13.2	древесные стружки?				
13.3	соломенная резка?				
13.4	иные материалы?				
14	Удаляют ли при смене каждой партии птицы глубокую подстилку?				п.3.2 Приказ № 103
15	Проводят ли при смене каждой партии птицы тщательную механическую очистку и дезинфекцию помещения?				п.3.2 Приказ № 103
16	При замене подстилочного материала производится механическая очистка и дезинфекция помещения?				п.3.2 Приказ № 103
17	Соблюдается запрет использования заплесневелой, мерзлой и сырой подстилки?				п.3.2 Приказ № 103
18	Оборудованы в каждом помещении для содержания птицы на подворье рамами с сеткой во избежание залета дикой птиц: окна?				п.3.3 Приказ № 103
18.1	двери?				
18.2	вентиляционные отверстия?				
19	Перед входом в помещение для содержания птицы осуществляется смена одежды, обуви?				п.3.5 Приказ № 103
20	Обеспечено поголовье птицы находящееся на подворье кормами и водой соответствующими ветеринарно-санитарным требованиям и нормам?				п.4.1 Приказ № 103

20.1	Корма являются безопасными для здоровья животных и окружающей природной среды?				
21	Яйцо от домашней птицы с подворья используемое для инкубации, подвергается прединкубационной дезинфекции?				п.4.3 Приказ № 103
22	Соответствуют ли нормы плотности посадки птицы на 1 кв. метр пола в помещении подворья: молодняк яичных и мясных пород 11 - 12 голов?				п.4.5 Приказ № 103
22.1	взрослая птица (куры, индейки, утки, гуси) 3 - 4 головы?				
23	Соответствует ли нормативу длина доступных птице поилок на одну голову птицы не менее 1 - 3 см?				п.4.7 Приказ № 103
24	На подворье обеспечивается раздельное содержание, кормление и поение разных видов птицы?				п.4.8 Приказ № 103
25	Обеспечено ли до отлета перелетной водоплавающей птицы исключительно подворное содержание всех видов домашней птицы в целях исключения контакта с дикой водоплавающей птицей?				п.4.9 Приказ № 103
26	Помещают ли каждую партию выведенного молодняка птицы в первые дни жизни в специально подготовленное, чистое, предварительно продезинфицированное, обогреваемое помещение?				п.4.10 Приказ № 103
27	Владелец подворья выполняет указания специалистов в области ветеринарии о проведении мероприятий по профилактике болезней животных и борьбы с этими болезнями?				п.5.1 Приказ № 103
28	На подворье проведена вакцинация птицы с учетом эпизоотической ситуации населенного пункта и				

	района?				
29	Предоставляет ли владелец птицы специалистам в области ветеринарии по их требованию птицу для осмотра?				п.5.2 Приказ № 103
30	Сообщает ли владелец птицы по требованию ветеринарных специалистов владелец птицы количество птицы каждого вида, которое имеется на подворье?				п. 5.3 Приказ № 103

Подпись лица проводившего плановую проверку и заполняющего проверочный лист:

_____ (должность)

_____ (подпись)

_____ (фамилия, инициалы)

С проверочным листом ознакомлен(а), копию проверочного листа со всеми приложениями получил(а):

_____ (фамилия, имя, отчество (последнее при наличии), должность руководителя, иного должностного лица

или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя

« » _____ 20__ г .

_____ (подпись)

Пометка об отказе ознакомления с проверочным листом:

_____ (подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)

УТВЕРЖДЕНО
приказом Министерства сельского
хозяйства Калининградской области
от « 18 » февраля 2019 года № 16

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)
по соблюдению обязательных требований законодательства в области
ветеринарии для субъектов, осуществляющих сбор, транспортировку
сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок и
производство молочной продукции

(наименование органа государственного контроля (надзора))

(реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа)

(вид государственного контроля (надзора))

Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии)
индивидуального предпринимателя: _____

Виды деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя:

Место проведения плановой проверки и (или) указание на используемые
юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные
объекты _____

Основание органа государственного контроля (надзора) о проведении _____ проверки:

Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в _____ едином
реестре проверок: _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на
которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим
лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих
предмет проверки:

№ п/п	Вопрос	Ответ (Да/ Нет)	Не требу ется	Примечан ие	Реквизиты нормативного правового акта
I. Сбор и транспортировка молока					
1	Осуществляется ли проверяемым лицом деятельность в соответствии с видами деятельности, указанными в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности?				ч. 1 ст. 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; 2014, № 42, ст. 5615)
2	Сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных очищено и охлаждено до температуры 4°C - 2°C в течение не более 2 ч.?				п.20 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» утвержденной Решением Совета Евразийской Экономической комиссии от 09.10.2013 № 67 (далее- ТР ТС 033/2013)
3	Соблюдается ли требование в котором 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	Соблюдается ли требование в котором во время перевозки охлажденных сырого молока,				п.25 ТР ТС 033/2013

	сырого обезжиренного молока, сырых сливок к месту переработки, на момент начала переработки их температура не превышает 10°C?				
5	Соблюдается ли требование в котором 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?				п.26 ТР ТС 033/2013
6	При перевозке обеспечивают ли транспортные средства поддержание температуры, сырого молока, при температуре 4°C-2°C, сырых сливок - при температуре не выше 8°C?				п.26 ТР ТС 033/2013
7	Соблюдается ли требование, в котором 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
8	Соблюдается ли требование в котором массовая доля сухих обезжиренных веществ в коровьем сыром молоке составляет не менее 8,2 процентов?				п.15 ТР ТС 033/2013
9	Соблюдается ли требование в котором уровни содержания потенциально опасных веществ в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках не превышают				п.16, приложения № 1-4 ТР ТС 033/2013

	допустимые уровни?				
10	Соблюдается ли требование, в котором уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках не превышают допустимые уровни?				п.16, приложения № 5 ТР ТС 033/2013
11	Соответствуют ли показатели идентификации сырого молока коровьего, и сырых сливок из коровьего молока требованиям ТР ТС 033/2013?				п.17, приложения № 6 и 7 ТР ТС 033/2013
12	Поставки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на молокоприемные пункты или на молокоперерабатывающее предприятие осуществляются в сопровождении ветеринарных сопроводительных документов?				п.11 ТР ТС 033/2013
13	Соблюдается ли требование, при перевозке 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?				п.12 ТР ТС 033/2013
14	Соблюдается ли требование, в котором при перемещении (перевозке) 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,				п. 1,2,3 «Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утв. приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12. 2016 № 589

	не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ВСД.				
II. Переработка молока					
15	Разработаны ли изготовителем при осуществлении производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР-Hazard Analysis and Critical Control Points)				п.2.ст.10 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880. ТР ТС 021/2011 (далее- ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции»
16	Внедрены ли изготовителем при осуществлении производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР-Hazard Analysis and Critical Control Points)				п.2.ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
17	Поддерживаются ли изготовителем при осуществлении производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР-Hazard Analysis and Critical Control Points)				п.2.ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
18	Применяется ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции необходимый технологический процесс производстве				пп.1 п.3.ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

	(изготовления) пищевой продукции, обеспечивающий безопасность пищевой продукции?				
19	Применяется ли изготовителем пищевой продукции последовательность и поточность технологических операций производства(изготовления) пищевой продукции?				пп.2п.3.ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
20	Определены ли изготовителем пищевой продукции контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля?				пп.3п.3.ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
21	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за продовольственным (пищевым) сырьем, используемым при производстве (изготовлении) пищевой продукции?				пп.4 п.3.ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
22	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за технологическими средствами, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции?				пп.4 п.3.ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
23	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за упаковочным материалом, используемым при производстве (изготовлении) пищевой продукции?				пп.4 п.3.ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
24	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля ?				пп.4 п.3.ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
25	Проводится ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции контроль за функционированием технологического оборудования?				пп.5п.3.ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

26	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции, документирование информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции?				пп.6 п.3. ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
27	Соблюдается ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции?				пп.7 п.3. ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
28	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции содержание производственного помещения, технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии исключающем загрязнение пищевой продукции?				пп.8 п.3. ст. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
29	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов установления периодичности и проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?				пп.10 п.3. ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
30	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей				пп.11 п.3. ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

	соответствие произведенной пищевой продукции требованиям?				
31	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции прослеживаемость пищевой продукции?				пп.12 п.3. ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
32	Проводится ли ветеринарно-санитарная экспертиза не переработанной пищевой продукции животного происхождения в целях:				п.2. ст.30 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
32.1	установления соответствия пищевой продукции и связанных с требованиями безопасности к ней процессов производства(изготовления), хранения, перевозки, реализации и утилизации, требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции?				
32.2	установления благополучия в ветеринарном отношении хозяйств (производственных объектов) происхождения животных?				
33	Обеспечивается ли проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и оформление ее результатов в соответствии с:				
33.1	законодательством государства – члена Таможенного союза ?				
33.2	соглашением Таможенного союза по ветеринарно – санитарным мерам?				
34	Соблюдаются ли изготовителем сроки хранения до начала промышленной переработки: сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования) при температуре 4°С+ 2°С не более 36 часов (включая время				п. 21 ТР ТС 033/2013

	перевозки)?				
34.1	сырых сливок - при температуре не выше 8°C не более 36 ч. (включая время перевозки)?				
35	Соблюдаются ли изготовителем сроки хранения до начала промышленной переработки 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°C± 2°C не более 24ч. (включая время перевозки)?				п. 21 ТР ТС 033/2013
36	Соблюдается ли изготовителем требование хранения сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также подвергшихся предварительной термической обработке, в том числе пастеризации, до начала переработки осуществляется в отдельных маркированных емкостях при температуре 4°C± 2°C?				п. 27 ТР ТС 033/2013
37	Соблюдаются ли изготовителем процессы утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также подвергшихся предварительной термической обработке, в том числе пастеризации, в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза «О				п. 29 ТР ТС 033/2013

	безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)				
38	Соблюдается ли изготовителем требование осуществления производства молочной продукции 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?				п. 31 ТР ТС 033/2013
39	Соответствует ли иное продовольственное сырье, используемое для производства молочной продукции, установленным требованиям технических регламентов Таможенного союза, действие которых на него распространяется?				п.31 ТР ТС 033/2013
40	Соблюдается ли изготовителем требование 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 превышающих установленных уровней?				п.32, приложения № 4 ТР ТС 033/2013, приложений № 1-4 ТР ТС 021/2011
41	Не превышают ли уровни содержания микроорганизмов в молочной продукции допустимые установленные уровни?				п.33, приложения № 8 ТР ТС 033/2013

42	Соблюдается ли изготовителем требование производства продуктов диетического питания и кисломолочных продуктов (кроме молочных составных продуктов), без применения пищевых добавок и ароматизаторов, за исключением функционально необходимых компонентов?				п.34 ТР ТС 033/2013
43	Соблюдается ли требование, в котором 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
44	Соответствуют ли установленным требованиям органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока?				п.35, приложение № 3 ТР ТС 033/2013
45	Соответствуют установленным требованиям физико-химические и микробиологические показатели идентификации молочной продукции?				п.36, приложение № 1 ТР ТС 033/2013
46	Соответствуют ли материалы, контактирующие с молоком и молочной продукцией в процессе производства, требованиям предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией?				п.44 ТР ТС 033/2013
46.1	Обеспечивается ли изготовителем прослеживаемость на всех стадиях, процесса производства молока и молочной продукции?				

47	Соблюдается ли требование в котором 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?:				п.85 приложения № 6-7 ТР ТС 033/2013
47.1	наименование (сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки)?				п.85 приложения № 6-7 ТР ТС 033/2013
47.2	показатели идентификации, соответствуют установленным требованиям, при возможности их определения?				
47.3	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)?				
47.4	объем сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (л) или масса (в кг)?				
47.5	дата и время (часы, минуты) отгрузки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок?				
47.6	температура при отгрузке (°C) сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок?				
47.7	номер партии сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок?				
48	Соблюдается ли запрет на прием пищи непосредственно в производственных помещениях?				п.5 ст.11 ТР ТС 021/2011

49	<p>Проходят ли 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, обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза?</p>				<p>п.6 ст.11 ТР ТС 021/2011</p>
50	<p>Соответствует ли вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза?</p>				<p>п.2 ст.12 ТР ТС 021/2011</p>
51	<p>Соблюдается ли требование, что используемый в производстве (изготовлении) пищевых продуктов лед изготовлен из питьевой воды, соответствующей установленным законодательством государства - члена Таможенного союза требованиям к питьевой воде?</p>				<p>п.2ст.12 ТР ТС 021/2011</p>
52	<p>Изымается ли изготовителем из оборота некачественная и опасная пищевая продукция?</p>				<p>ст.21. Закона Российской Федерации от 14.05.1993 №4979-1 «О ветеринарии» п.2 Положения о проведении экспертизы некачественных и</p>

					опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 29.09.1997 № 1263
53	Соблюдается ли изготовителем требование, в котором 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
54	Соблюдается ли изготовителем требование хранения продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ?				п.4 ст.13 ТР ТС 021/2011
55	Обеспечивает ли планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер:				п.1 ст.14 ТР ТС 021/2011
55.1	возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря?				

55.2	предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?				
55.3	защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых?				
55.4	возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений?				
55.5	необходимое пространство для осуществления технологических операций?				
55.6	защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений?				
56	Оборудованы ли производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции:				п.2 ст.14 ТР ТС 021/2011
56.1	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?				
56.2	умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук?				
57	Соблюдается ли требование запрещающее хранить в				п.3 ст.14 ТР ТС 021/2011

	производственных помещениях личную и производственную (специальную) одежду и обувь персонала?				
58	Соблюдается ли изготовителем требование, запрещающее хранить в производственных помещениях 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
59	Соответствуют ли производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции следующим требованиям:				п.5 ст.14 ТР ТС 021/2011
59.1	поверхности полов выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, доступны для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа?				
59.2	поверхности стен выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции?				

59.3	обеспечивают потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствуют ли уменьшению конденсации влаги?				
59.4	оборудованы ли открывающиеся внешние окна (фрамуги) легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых?				
60	Производится ли в соответствии с требованием, открывание дверей наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное?				п.6 ст.14 ТР ТС 021/2011
61	Канализационное оборудование в производственных помещениях исключает риск загрязнения пищевой продукции?				п.7 ст.14 ТР ТС 021/2011
62	Обеспечивается ли изготовителем требование запрета проведение ремонта производственных помещений, одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции?				п.8 ст.14 ТР ТС 021/2011
63	Используется ли изготовителем в процессе производства(изготовления) пищевой продукции технологическое оборудования и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые:				п.1 ст.15 ТР ТС 021/2011
63.1	дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию?				
63.2	изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой				

	продукцией?				
63.3	Оснащено ли технологическое оборудование соответствующими контрольными приборами?				
63.4	Выполнены ли рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией из неабсорбирующих материалов?				

Подпись лица проводившего плановую проверку и заполняющего проверочный лист:

_____ (должность)

_____ (подпись)

_____ (фамилия, инициалы)

С проверочным листом ознакомлен(а), копию проверочного листа со всеми приложениями получил(а):

_____ (фамилия, имя, отчество (последнее при наличии), должность руководителя, иного должностного лица

или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя

« » _____ 20__ Г .

_____ (подпись)

Пометка об отказе ознакомления с проверочным листом:

_____ подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку

УТВЕРЖДЕНО
приказом Министерства сельского
хозяйства Калининградской области
от « 18 » февраля 2019 года № 26

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)
по соблюдению обязательных требований законодательства в области
ветеринарии для субъектов, осуществляющих содержание медоносных пчел в
целях их воспроизводства, выращивания и реализации и
использования для опыления сельскохозяйственных энтомофильных
растений и получения продукции пчеловодства

(наименование органа государственного контроля (надзора))

(реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа)

(вид государственного контроля (надзора))

Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии)
индивидуального предпринимателя: _____

Виды деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя:

Место проведения плановой проверки и (или) указание на используемые
юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные
объекты: _____

Основание органа государственного контроля (надзора) на проведение
проверки: _____

Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в
едином реестре проверок: _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на
которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим

лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки:

№ п/п	Вопрос	Ответ (Да/Нет)	Не требуется	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
1	Осуществляется ли проверяемым лицом деятельность в соответствии с видами деятельности, указанными в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности?				ч.1 статья 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; 2014, № 42, ст. 5615)
2	Подвержены ли пчелы, содержащиеся в хозяйстве учету и идентификации				Ст.2.5 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 года № 4979-1 «О ветеринарии»
3	Осуществляется ли содержание пчел в исправных ульях разных цветов, либо в стационарных и передвижных павильонах с смонтированными в них ульями – секциями, являющимися одновременно зимовниками?				п.3 Ветеринарные правила содержания медоносных пчел в целях их воспроизводства, выращивания, реализации и использования для опыления сельскохозяйственных энтомофильных растений и получения продукции пчеловодства, утвержденные приказом Минсельхоза РФ от
3.1	Соблюдается ли требование наличия резервных ульев и сотовых рамок не менее 10%				

					19.05.2016 № 194 (далее –Приказ № 194)
4	Освобождена ли территория пасеки от растительности окашиванием?				пункт.4 Приказ № 194
5	Размещены ли на территории пасеки:				пункт.5 Приказ № 194
5.1	ульи?				пункт.5 Приказ № 194
5.2	зимовник?				
5.3	помещения или пасечные постройки для обработки продукции пчеловодства?				
5.4	помещение для хранения сотовых рамок?				
5.5	помещение для хранения сот с медом и пергой?				
5.6	помещение для хранения тары пчеловодного инвентаря?				
5.7	помещение для хранения дезинфицирующих средств?				
6	Есть ли в наличии площадка для дезинфекции ульев, сотовых рамок, тары, пчеловодного инвентаря?				пункт 6 Приказ № 194
7	Есть ли в наличии закрытая яма для сточных вод и туалетного помещения для пчеловода?				пункт 6 Приказ № 194
8	Пронумерованы ли ульи, принадлежащие хозяйству?				пункт 7 Приказ № 194, ст.2.4 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»
9	Обеспечивает ли расстояние между ульями свободный доступ к каждой пчелиной семье, а в случае применения средств механизации – проезд этих средств?				пункт 7 Приказ № 194, ст.2.4 Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»
10	Размещены ли при вывозе				пункт 8

	пчел на медосбор ульи, принадлежащие одному хозяйству, у источников древесных и кустарниковых нектароносителей и пыльценосов на расстоянии не менее 1,5 километров от ульев с пчелами, вывезенными на медосбор, принадлежащих другому хозяйству, и на расстоянии не менее трех километров от пасек хозяйств?				Приказ № 194
11	Осуществляются ли размещение пасек и ульев при вывозе пчел на медосбор с учетом норм размещения пчелосемей на энтомофильных культурах согласно приложению, к приложению к Приказу № 194.				пункт 9 Приказ № 194
12	При вывозе пчел на медосбор отсутствуют ли на расстоянии менее 100 метров от ульев (пасеки) медицинские и образовательные организации, детские учреждения, учреждения культуры, границы полос отвода автомобильных дорог федерального значения, железных дорог, а также на расстоянии менее 500 метров предприятий кондитерской и химической промышленности?				пункт 10 Приказ № 194
13	Размещены ли ульи с пчелами 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				пункт 11 Приказ № 194

	отделения их от соседнего земельного участка глухим забором (или густым кустарником, или строением) высотой не менее двух метров?				
14	Есть ли в наличии рабочая одежда и обувь и проводится ли их дезинфекция?				пункт 12 Приказ № 194
15	Соблюдается ли требование, в котором при содержании пчел в населенных пунктах их количество не должно превышать двух пчелосемей на 100 квадратных метров участка?				пункт 17 Приказ № 194
16	Осуществляется ли перевозка пчел в закрытых и скрепленных ульях?				пункт 18 Приказ № 194
17	Соблюдается ли запрет передачи из одной пасеки на другую без предварительной дезинфекции: ульев?				пункт 22 Приказ № 194
17.1	сотовых рамок?				
17.2	пчеловодного инвентаря?				
17.3	рабочей одежды и обуви, тары для размещения продукции пчеловодства?				
18	Осуществляется ли комплектование хозяйства клинически здоровыми пчелосемьями?				пункт 32 Приказ № 194
19	Пчелосемьи, поступившие из других хозяйств сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами, подтверждающими ветеринарное благополучие территорий мест производства (происхождения) пчел по заразным болезням пчел, оформленными в порядке				пункт 32 Приказ № 194

	установленном законодательством Российской Федерации?				
20	Соблюдается ли 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?				пункт 33 Приказ № 194
21	Проводятся ли в хозяйстве профилактические мероприятия:				пункт 34 Приказ № 194
21.1	диагностические исследования?				
21.2	есть ли в наличии документы, подтверждающие их проведение?				
22	Производится ли отбор проб патологического материала в целях диагностики возбудителей заразных болезней пчел, который направляется на исследование в лаборатории (испытательные центры), входящие в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, или иные лаборатории (испытательные центры), аккредитованные в национальной системе аккредитации?				пункт 36 Приказ № 194
23	Сообщается ли исполнителем, продавцом, лицом выполняющим функции иностранного изготовителя в орган государственного контроля (надзора) в соответствии с его				Статья 37 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»

	компетенцией в течение десяти дней с момента получения информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов?				
24	Проводится ли изготовителем в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям в течении десяти дней с момента получения информации, если необходимость установления более длительного срока не следует из существа проводимых мероприятий, проверка достоверности полученной информации?				Пункт 1 статьи 38 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
25	Представляет ли изготовитель материалы проверки о несоответствии продукции по требованию в орган государственного контроля (надзора)?				Пункт 1 статьи 38 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
26	Принимаются ли изготовителем в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям до завершения проверки меры, исключющие увеличение возможного вреда, связанного с обращением продукции?				Пункт 1 статьи 38 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
27	Разрабатывается ли изготовителем при подтверждении достоверности информации о несоответствии продукции требованиям в течение десяти дней с момента подтверждения достоверности такой информации, программа мероприятий по предотвращению				абзац 1 пункта 2 статьи 38 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»

	причинения вреда (далее-программа)?				
28	Согласовывается ли изготовителем программа с органом государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией?				абзац 1 пункта 2 статьи 38 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
29	Осуществляются ли изготовителем в случае, если для предотвращения причинения вреда необходимо произвести дополнительные расходы, все мероприятия по предотвращению причинения вреда своими силами?				абзац 2 пункта 2 статьи 38 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
30	Отзывается ли изготовителем продукция при невозможности осуществления всех мероприятий по предотвращению причинения вреда своими силами?				абзац 2 пункта 2 статьи 38 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
31	Обеспечивается ли изготовителем возмещение убытков, причиненных приобретателям в связи с отзывом продукции?				абзац 2 пункта 2 статьи 38 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
32	Осуществляется ли изготовителем в случае выявления недостатков:				абзац 3 пункта 2 статьи 38 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
32.1	устранение недостатков?				
32.2	доставка продукции к месту устранения недостатков?				
32.3	возврат продукции приобретателям?				
33	Осуществляется ли изготовителем в случае, если угроза причинения вреда не может быть				абзац 3 пункта статьи 38 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ

	устранена путем проведения мероприятий				«О техническом регулировании»
33.1	приостановка производства и реализация продукции?				
33.2	отзыв продукции?				
33.3	возмещение потребителям убытков в связи с отзывом продукции?				
34	Обеспечивает ли изготовитель за свой счет на весь период действия программы приобретателям, возможность получения оперативной информации о необходимых действиях?				пункт 4 статьи 38 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
35	Подтверждает ли владелец оформление ветеринарных сопроводительных документов (далее - ВСД) в электронной форме путем:				пункт 10 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 (зарегистрирован Минюстом России 30.12.2016, регистрационный № 45094)
35.1	предоставления номера электронного ВСД, оформленного на подконтрольный товар?				
35.2	предъявления соответствующего двухмерного матричного штрихового кода ВСД, сформированного федеральной государственной системой в области ветеринарии?				
35.3	предоставления распечатки формы для печати оформленного в электронной форме ВСД?				
36	Осуществляется ли владельцем подконтрольного товара гашение ВСД на транспортную партию подконтрольного товара, перемещаемого со сменой владельца (перевозчика) или без смены владельца				пункт 52 Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом Минсельхоза России

	(перевозчика), в течение 1 рабочего дня после доставки и приемки подконтрольного товара в месте в месте назначения?				от 27.12.2016 № 589
37	Соблюдается требование-размещения завозимых пчел, на изолированной пасеке на расстоянии не менее 5 км от других пасек и выдерживания с целью проведения необходимых ветеринарных мероприятий (карантинирования) в течение 30 календарных дней.				пункт 3.3.гл. III Приказ № 194

Подпись лица проводившего плановую проверку и заполняющего проверочный лист:

_____ (должность)

_____ (подпись)

_____ (фамилия, инициалы)

С проверочным листом ознакомлен(а), копию проверочного листа со всеми приложениями получил(а):

_____ (фамилия, имя, отчество (последнее при наличии), должность руководителя, иного должностного лица

или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя

«__» _____ 20__ г .

_____ (подпись)

Пометка об отказе ознакомления с проверочным листом:

_____ (подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку

УТВЕРЖДЕНО
приказом Министерства сельского
хозяйства Калининградской области
от « 18 » февраля 2019 года № 26

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)
по соблюдению обязательных требований законодательства в области
ветеринарии для субъектов, осуществляющих процессы убоя
продуктивных животных

(наименование органа государственного контроля (надзора))

(реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа)

(вид государственного контроля (надзора))

Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии)
индивидуального предпринимателя: _____

Виды деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя:

Место проведения плановой проверки и (или) указание на используемые
юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты:

Основание органа государственного контроля (надзора) на проведение проверки:

Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином
реестре проверок: _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на
которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим
лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих
предмет проверки:

№ п/п	Вопрос	Ответ (Да/Нет)	Не требуется	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
I. На убойных пунктах средней и малой мощности					
1	Осуществляется ли проверяемым лицом деятельность в соответствии с видами деятельности, указанными в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности?				ч1 ст.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; 2014, № 42, ст. 5615
2	Соблюдаются ли при эксплуатации объекта?:				п. 5 «Правил в области ветеринарии при убойе животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности», утверждены приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 № 72 (далее – Правила № 72)
2.1	поточность;				
2.2	последовательность технологических процессов;				
2.3	возможность проведения производственного контроля безопасности мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления (далее - туши и иные продукты убоя);				
2.4	санитарной обработки (уборки, мойки и дезинфекции);				
2.5	исключения перекрестной контаминации (загрязнения)				

3	При передвижении туш и иных продуктов убоя на подвижных линиях переработки животных исключается ли возможность соприкосновения их друг с другом, с полом и стенами?				п.8 Правила № 72
4	Выделяются ли отдельно рабочие места для опорожнения желудков и отгораживаются ли перегородкой для снижения рисков загрязнения туш и иных продуктов убоя содержимым желудочно-кишечного тракта?				п.9 Правила № 72
5	Проводится ли обескровливание животных не позднее чем через 1,5-3 минуты после обездвиживания (оглушения) животного?				п.10 Правила № 72
5.1	Принимаются ли при обескровливании меры, предотвращающие загрязнение крови и туши животного, а также по обеспечению достаточной степени обескровливания туши технологически доступными методами?				
6	Применяются ли для сбора пищевой крови, полые ножи с резиновыми шлангами, конец которых опускается в сборники (фляги)?				п.11 Правила № 72
6.1	указываются ли на сборниках для крови номера туш животных, от которых она собрана, присвоенные при прохождении ветеринарно санитарной экспертизы?				
7	Подвергаются ли при переработке свиней без съёмки шкур туши ошпариванию (вертикальным или горизонтальным способами) и опалке?				п.12 Правила № 72
8	Оснащены ли опалочные отделения (места) оборудованием и инструментарием для мойки, опаливания и зачистки конечностей?				п.13 Правила № 72

9	Соблюдается ли требование извлечения из туш внутренних органов (нутровка) не позднее 45 минут после обездвиживания (оглушения) животных?				п. 14 Правила № 72
9.1	не допускаются ли повреждения желудочно-кишечного тракта, загрязнения наружных и внутренних поверхностей туш?				
10	Созданы ли на участках (местах) нутровки условия для сбора и транспортировки ветеринарных конфискатов (туши, ее частей и иных продуктов убоя, признанных 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 Правила № 72
11	Осуществляется ли подача холодной и горячей воды к рабочим местам по забеловке, съемке шкур, нутровке и зачистке туш?				п. 15 Правила № 72
12	Собираются ли непищевые боенские отходы в специальные закрывающиеся емкости, окрашенные в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования, и имеющие надпись об их назначении?				п. 16 Правила № 72
13	Оборудованы ли рабочие места и помещения для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы голов, внутренних органов, туш и ветеринарного клеймения, на которых предусматриваются:				п. 17 Правила № 72
13.1	дополнительное освещение;				
13.2	обеспечение горячей, холодной водой и дезинфицирующими растворами;				

13.3	сигнальная система для остановки процесса убоя при выявлении заразной (особо опасной) болезни;				
13.4	устройства для регистрации выявленных случаев заболеваний животных;				
13.5	емкости для ветеринарных конфискатов;				
13.6	стерилизаторы для инструментов;				
13.7	микроскоп биологический;				
13.8	компрессориум				
14	Установлены ли весы перед камерой (отделением) охлаждения весы для взвешивания полученных в результате убоя и первичной переработки (обработки) туш и иных продуктов убоя?				п.18 Правила № 72
15	Осуществляется ли обработка субпродуктов в отдельном помещении или на специально выделенных участках производственного помещения с соблюдением установленных сроков обработки субпродуктов:?				п.19 Правила № 72
15.1	слизистых субпродуктов не позднее 2-3 часов после убоя животных;				
15.2	остальных субпродуктов не позднее 5 часов.				
16	Направляются ли обработанные и упакованные субпродукты для охлаждения и замораживания в холодильные камеры?				
17	Обеспечиваются ли помещения, предназначенные для обработки кишок и их консервирования холодной и горячей водой?				п.20 Правила № 72
18	Оборудованы ли помещения специальными машинами для отжима кишок и их шлямовки?				
19	Оборудованы ли помещения центрифугой для обработки слизистых продуктов?				

20	Осуществляется ли сбор и утилизация содержимого кишок (каныги) с учетом имеющихся рисков?				п.20 Правила № 72
21	Удаление содержимого из кишок осуществляется после нутровки животных?				
22	Оборудованы ли шкуропосолочные помещения столами для посола шкур, ларями для хранения соли и емкостями для засолки шкур?				п.21 Правила № 72
23	Осуществляется ли отгрузка шкур через выходы, предназначенные для технического сырья?				п.21 Правила № 72
24	Направляются ли туши и иные продукты убоя после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы для охлаждения и хранения в холодильные камеры				п.22 Правила № 72
25	Выпускаются туши из убойных пунктов при наличии ветеринарных сопроводительных документов?				
26	Проводится ли в целях обеспечения безопасности туш и иных продуктов убоя предубойный ветеринарный осмотр убойных животных и ветеринарно-санитарная экспертиза туш и иных продуктов убоя?				п.23 Правила № 72
27	Есть ли в наличии карантинное отделение для животных, для установления диагноза или причин несоответствия в случае если среди животных, поступивших на убойный пункт, 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 Правила № 72

28	Соблюдается ли запрет проведения убоя животных не прошедших предубойную выдержку и предубойный ветеринарный осмотр, а также животных с навозными загрязнениями на кожных покровах?				п.25 Правила № 72
29	Соблюдается ли требование запрета возврата владельцам больных и (или) подозрительных в отношении заболевания животных, животных с травматическими повреждениями, а также трупы животных, обнаруженные при приемке?				п.25 Правила № 72
30	Извещает ли хозяйствующий субъект (владелец животного) ветеринарного специалиста срок не более суток с момента гибели животного, обнаружения абортированного или мертворожденного плода, 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 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее – Правила № 13-7-2/469)
31	Биологические отходы на предприятии утилизируют:				п.1.5 Правила № 13-7-2/469
31.1	путем переработки на ветеринарно-санитарном утилизационном заводе (цеха)?				
31.2	обеззараживают в биотермических ямах?				
31.3	уничтожают сжиганием?				
32	Соблюдается ли запрет уничтожения биологических отходов путем захоронения землю?				п.1.7. Правила №13-7-2/469
33	Соблюдается ли запрет сброса биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения?				п. 25 Правила № 72 п.1.8. Правила №13-7-2/469

34	Оборудованы ли транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке				п.2.5 Правила №13-7-2/469
35	Не допускается ли использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов?				п.2.5 Правила №13-7-2/469
36	Проводится ли дезинфекция мест, где лежали биологические отходы, использованного при погрузке инвентаря и оборудования?				п.2.6 Правила №13-7-2/469
37	Дезинфицируют ли транспортные средства инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения?				п.2.7 Правила №13-7-2/469
38	Соблюдается ли требование перемещения (перевозки) подконтрольных товаров при наличии ВСД				п. 1,2,3 «Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утвержденных приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 (далее - Приказ № 589)
39	Оборудованы ли производственные помещения:				п. 2 ст.14 ТР ТС 021/20
40	туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур?				«О безопасности пищевой продукции»

40.1	умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук?				
41	Не хранится ли в производственных помещениях личная и производственная (специальная) одежда и обувь персонала?				п. 3 ст.14 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
42	Соблюдается ли запрет хранения в производственных помещениях веществ 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 «О безопасности пищевой продукции»
43	Проводится ли открывание дверей проводиться наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное ?				п. 6 ст.14 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
44	Подвергаются ли непосредственно перед убоем продуктивные животные 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)
45	Подвергаются ли после убоя туши продуктивных животных и другое непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения, полученное от их убоя				п. 5 ст.19 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

	послеубойному осмотру и ветеринарно-санитарной экспертизе?				
46	Обеспечивает ли процесс убоя идентификацию продуктов убоя и прослеживаемость продуктов убоя на протяжении всего технологического процесса?				п.34. ТР ТС 034/2013
47	Обеспечивает ли процесс убоя соблюдение режимов технологических процессов убоя и применение технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности туш?				п.35. ТР ТС 034/2013
48	Исключают ли применяемые при убое ограждения, оборудование и инструменты, возможность переноса загрязнения на туши, полутуши и продукты убоя?				п.37 ТР ТС 034/2013
49	Предусмотрена ли 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
50	Оборудованы ли для сбора ветеринарных конфискатов отдельные спуски или специальные емкости, исключающие несанкционированный доступ, окрашенные в разные цвета и промаркированные?				п.39 ТР ТС 034/2013
51	Соблюдается ли требование в котором 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?				п.4 ТР ТС 034/2013
52	При этом соблюдаются ли требования:				

52.1	в одну емкость собирается кровь не более чем от 10 продуктивных животных.				
52.2	кровь направляют в переработку (обработку) не позднее чем через 2 часа после уоя продуктивного животного.				
53	Производится ли нутровка туш не позднее чем через 45 минут для крупного рогатого скота?				п.41 ТР ТС 034/2013
53.1	свиней не позднее чем через 30 минут? для мелкого рогатого скота после окончания процесса обескровливания?				
54	В процессе нутровки туш заменяют ли нож не реже 1 раза в 30 минут на другой, подвергнутый санитарной обработке?				п.41 ТР ТС 034/2013
55	Моются ли руки, кольчужные перчатки и фартуки по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут?				п.42 ТР ТС 034/2013
56	Соблюдается ли требование, что 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
57	В процессе распиловки туш и извлечения спинного мозга не нарушают ли его целостность?				п.44 ТР ТС 034/2013
58	Подвергают ли полотно пилы, используемой в процессе распиловки туш, санитарной обработке не реже чем через 1 час работы?				п.45 ТР ТС 034/2013
59	Удаляют ли в процессе зачистки туш (полутуш) всех видов продуктивных животных кровоподтеки, кровоизлияния и загрязненные участки?				п.46 ТР ТС 034/2013
60	Соблюдается ли время осуществления процесса зачистки субпродуктов от кровоподтеков и процесс удаления серозной				п.47 ТР ТС 034/2013

	оболочки и прилегающих тканей не более 3 часов после убоя продуктивного животного, включая передачу на охлаждение или замораживание?				
61	Соблюдается ли требование запрещающее процессы зачистки субпродуктов в помещении для убоя продуктивных животных не, за исключением проведения данных операций в отношении всех видов субпродуктов в отдельном помещении?				п. 48 ТР ТС 034/2013
62	Осуществляется ли разделка туш (полутуш, четвертин, отрубов), их обвалка и жиловка при температуре воздуха не выше плюс 12 °С?				п.49 ТР ТС 034/2013
63	Осуществляется ли в целях дезинфекции по мере их загрязнения замена инструментов, необходимых для осуществления процессов обвалки и жиловки, не реже 1 раза в 30 минут?				п.50 ТР ТС 034/2013
64	Подвергаются ли после убоя туши и другие продукты убоя ветеринарно-санитарной экспертизе и клеймению в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов?				п.53 ТР ТС 034/2013
65	Накладывается ли на тушу при выявлении заболеваний продуктивных животных после убоя, ветеринарный штамп, свидетельствующий о способе ее обезвреживания или утилизации?				п.54 ТР ТС 034/2013
66	Соблюдается ли требование, что убой диких (промысловых) продуктивных животных осуществляется в соответствии с законодательством РФ?				п.58 ТР ТС 034/2013
67	Не допускается ли утилизация не идентифицированных продуктов убоя, находящиеся на производственном объекте?				п.60 ТР ТС 034/2013
68	Хранятся ли ножи не используемые во время				п.65 ТР ТС 034/2013

	технологического процесса в стерилизаторе или в специально отведенном месте?				
69	Клеймение туш производится в соответствии с инструкцией?				Инструкция по ветеринарному клеймению мяса Зарегистрировано в Минюсте РФ 23.05.1994 № 575
70	Клеймение шкур производится в соответствии с правилами?				Правила организации работы по ветеринарному клеймению кожевенного, кожевенно- мехового и пушно-мехового сырья Зарегистрировано в Минюсте РФ 31.08.2007 № 10083
71	Ветеринарно-санитарная экспертиза с предубойным осмотром производится в соответствии с правилами?				ст.15. Федерального Закона «О ветеринарии» от 14.05.1993 № 4979-1

Подпись лица проводившего плановую проверку и заполняющего проверочный лист:

_____ (должность) _____ (подпись) _____ (фамилия, инициалы)

С проверочным листом ознакомлен(а), копию проверочного листа со всеми приложениями получил(а):

_____ (фамилия, имя, отчество (последнее при наличии), должность руководителя, иного должностного лица

или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя

« » _____ 20__ г .

_____ (подпись)

Пометка об отказе ознакомления с проверочным листом:

_____ (подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку

УТВЕРЖДЕНО
приказом Министерства сельского
хозяйства Калининградской области
от « 18 » сентября 2019 года № 26

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)
соблюдения юридическими лицами, индивидуальными
предпринимателями требований ветеринарного законодательства при
осуществлении хозяйственной деятельности по производству, хранению
и (или) обороту кормов и кормовых добавок для животных

(наименование органа государственного контроля (надзора))

(реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа)

(вид государственного контроля (надзора))

Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии)
индивидуального предпринимателя: _____

Виды деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя:

Место проведения плановой проверки и (или) указание на используемые
юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты:

Основание органа государственного контроля (надзора) на проведении проверки:

Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре
проверок: _____

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на
которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим

лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки:

№ п/п	Вопрос	Ответ (Да/Нет)	Не требуется	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
1	Осуществляется ли проверяемым лицом деятельность в соответствии с видами деятельности, указанными в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности?				ч.1ст.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; 2014, № 42, ст. 56150)
2	Корма и кормовые добавки для животных сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами (ветеринарные сертификаты, ветеринарные свидетельства, ветеринарные справки)?				ч.1 ст. 2.3 Федерального Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии» (далее – Закон «О ветеринарии»), Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27.12.2016 № 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», Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 18.12.2015 № 648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»
3	Имеется в наличии сертификат соответствия или декларация о соответствии, предусмотренных законодательством Российской Федерации о техническом регулировании в соответствии которыми корма, кормовые добавки, допускаются к производству и применению?				Статья 13 Закона «О ветеринарии»
4	Ввезенные в Российскую Федерацию корма, кормовые добавки для животных, из благополучных в отношении заразных болезней животных иностранных государств?				Статья 14 Закона «О ветеринарии»
5	Поводится ветеринарно-санитарная экспертиза кормов, кормовых добавок для животных, в целях определения их пригодности к использованию для пищевых целей?				Статья 21 Закона «О ветеринарии»
6	При реализации и применении, а также ввозе (импорте) кормов и кормовых добавок на объектах внутренней торговли имеются помещения и условия, обеспечивающие возможности приемки, контроля, идентификации и хранения кормов и кормовых добавок в соответствии с Требованиями к безопасности кормов				Пункт 6 Приложения № 3 к Постановлению Правительства РФ от 09.03.2010 № 132 «Об обязательных требованиях в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней

	и кормовых добавок на конкретные виды кормов и кормовых добавок?				процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, содержащихся в технических регламентах Республики Казахстан, являющейся государством - участником таможенного союза» Технический регламент «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок» утвержденный постановлением Правительства Республики Казахстан от 18.03.2008 № 263 (далее- Требования к безопасности кормов и кормовых добавок)
7	Соблюдается запрет реализации кормов и кормовых добавок с истекшим сроком годности?				Подпункт 1 пункта 8 Требований к безопасности кормов и кормовых добавок
8	Соблюдается запрет реализации кормов и кормовых добавок, имеющие явные признаки порчи?				Подпункт 2 пункта 8 Требований к безопасности кормов и кормовых добавок
9	Соблюдается запрет реализации кормов и кормовых добавок, не имеющих документов, подтверждающих их происхождение или в отношении которых отсутствует информация?				Подпункт 3 пункта 8 Требований к безопасности кормов и кормовых добавок

10	Соблюдается запрет реализации кормов и кормовых добавок, не соответствующих информации отраженной в представленных документах?				Подпункт 4 пункта 8 Требований к безопасности кормов и кормовых добавок
11	Соблюдается запрет реализации кормов и кормовых добавок, не имеющих маркировки, с указанием сведений, предусмотренных Требованиями к безопасности кормов и кормовых добавок?				Подпункт 5 пункта 8 Требований к безопасности кормов и кормовых добавок
12	При реализации кормов и кормовых добавок используются специальные оборудования, а также маркированные торговые инвентари (половники, щипцы, совки и др.)?				Пункт 8 Требований к безопасности кормов и кормовых добавок
13	Соблюдается запрет взвешивания неупакованных кормов и кормовых добавок непосредственно на весах без упаковочных материалов?				Пункт 8 Требований к безопасности кормов и кормовых добавок
14	Соблюдается запрет производства (изготовления) кормов и кормовых добавок из сырья, происходящего 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?				Пункт 11 Требований к безопасности кормов и кормовых добавок
15	Хранение сырья, оборудования, упаковочных и вспомогательных материалов осуществляется в условиях, обеспечивающих безопасность готового продукта (кормов и кормовых добавок) и исключая возможность его попутного загрязнения?				Пункт 14 Требований к безопасности кормов и кормовых добавок
16	При хранении сырья и материалов применяется система ротации, предусматривающая выпуск со склада в первую очередь сырья и материалов, поступивших на хранение раньше других?				Пункт 14 Требований к безопасности кормов и кормовых добавок

17	Для хранения кормов и кормовых добавок используются специальные помещения (сооружения) исключают проникновение насекомых и грызунов?				Пункт 14 Требований к безопасности кормов и кормовых добавок
18	Каждая партия консервирующих заквасок, ферментов, пробиотических культур, молока и сыворотки (сухие), предназначенная для приготовления кормов и кормовых добавок сопровождается ветеринарными документами установленной формы?				пункт 15 Требований к безопасности кормов и кормовых добавок
19	Соблюдается уровень: освещения?				Пункт 16 Требований к безопасности кормов и кормовых добавок
19.1	микrokлимата?				
19.2	шума?				
19.3	вибрации?				
19.4	содержания пыли и вредных веществ в воздухе рабочей зоны?				
20	Проведения производственного контроля за соблюдением требований безопасности технологических процессов (сушка, измельчение, гранулирование, введение консервирующих веществ, закваска, выпаривание, пастеризация, стерилизация)				Пункт 18 Требований к безопасности кормов и кормовых добавок
21	Соблюдается требование, при производстве (изготовлении) кормов и кормовых добавок корма для продуктивных жвачных животных исключают в своем составе компоненты, полученных из любых животных, кроме рыб и других гидробионтов, не относящихся к млекопитающим?				Подпункт 1 пункта 19 Требований к безопасности кормов и кормовых добавок
22	Соблюдается требование, исключают в своем составе при производстве (изготовлении) кормов и кормовых добавок, кормов для свиней, компонентов жвачных животных, хищных животных и свиней.				Подпункт 3 пункта 19 Требований к безопасности кормов и кормовых добавок

23	При производстве (изготовлении) кормов и кормовых добавок корма для продуктивных животных, происходящие из неблагополучных стран по губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота, не имеют в своем составе компонентов, полученных из любых животных, кроме рыб и других гидробионтов, не относящихся к млекопитающим?				Подпункт 4 пункта 19 Требований к безопасности кормов и кормовых добавок
24	Качество и безопасность кормов и кормовых добавок при производстве (изготовлении) проверяются путем проведения собственного производственного контроля и ветеринарно-санитарной экспертизы?				Пункт 20 Требований к безопасности кормов и кормовых добавок
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?				Пункт 21 Требований к безопасности кормов и кормовых добавок
26	Размещение объекта по производству (изготовлению) кормов и кормовых добавок имеет ветеринарно-санитарное заключение?				Пункт 23 Требований к безопасности кормов и кормовых добавок
27	Объект производства (изготовления) кормов и кормовых добавок располагается на территории благополучной по инфекционным болезням животных и птиц и эксплуатируется с соблюдением требований ветеринарно-санитарных правил?				Пункт 25 Требований к безопасности кормов и кормовых добавок
28	Здания и производственные сооружения обеспечивают возможность расположения технологической линии и оборудования для производства (изготовления), хранения сырья и				Подпункт 1 пункта 26 Требований к безопасности кормов и кормовых добавок

	материалов в соответствии с нормативными документами?				
29	Здания и производственные сооружения обеспечивают разделение перегородками и/или отдельные помещения для заготовки сырья, производства и хранения кормов и кормовых добавок, для предотвращения загрязнения микроорганизмами, грязью, реактивами, другими видами загрязнений?				Подпункт 2 пункта 26 Требований к безопасности кормов и кормовых добавок
30	Корма и кормовые добавки хранятся в специальных складских помещениях в условиях, обеспечивающих их безопасность для потребления животными в течение установленного срока годности?				Пункт 29 Требований к безопасности кормов и кормовых добавок
31	Установлен срок годности кормов и кормовых добавок, условия их хранения и транспортировки в зависимости от вида и способа производства (изготовления)?				Пункт 30 Требований к безопасности кормов и кормовых добавок
32	Соблюдается запрет хранения и транспортировки кормов и кормовых добавок вместе с горюче-смазочными материалами и пищевыми продуктами, имеющими специфический запах?				Пункт 30 Требований к безопасности кормов и кормовых добавок
33	Выполняются условия транспортировки кормов и кормовых добавок в сухих, чистых транспортных средствах, не зараженных вредителями кормовых запасов в порядке, установленном уполномоченным органом в области ветеринарии?				Пункт 31 Требований к безопасности кормов и кормовых добавок
34	Корма и кормовые добавки изымаются из оборота при отсутствии соответствующих документов, подтверждающих их происхождение и безопасность?				Подпункт 2 пункта 33 Требований к безопасности кормов и кормовых добавок
35	Корма и кормовые добавки изымаются из оборота при наличии явных признаков порчи, загрязнения, неприятного запаха?				Подпункт 3 пункта 33 Требований к безопасности кормов и кормовых

					добавок
36	Корма и кормовые добавки изымаются из оборота при обнаружении особо опасных болезней животных и птиц?				Подпункт 4 пункта 33 Требований к безопасности кормов и кормовых добавок
37	Проводится ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок изъятых из оборота, по результатам которой определяется их безопасность?				Пункт 34 Требований к безопасности кормов и кормовых добавок

Подпись лица проводившего плановую проверку и заполняющего проверочный лист:

_____ (должность)

_____ (подпись)

_____ (фамилия, инициалы)

С проверочным листом ознакомлен(а), копию проверочного листа со всеми приложениями получил(а):

_____ (фамилия, имя, отчество (последнее при наличии), должность руководителя, иного должностного лица

или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя

« » _____ 20__ г .

_____ (подпись)

Пометка об отказе ознакомления с проверочным листом:

_____ (подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку

УТВЕРЖДЕНО
приказом Министерства сельского
хозяйства Калининградской области
от « 18 » февраля 2019 года № 26

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов)
по соблюдению обязательных требований законодательства в области
ветеринарии для субъектов, осуществляющих хранение, перевозку,
реализацию продуктов убоя, мясной продукции и других
подконтрольных товаров

(наименование органа государственного контроля (надзора))

(реквизиты правового акта об утверждении формы проверочного листа)

(вид государственного контроля (надзора))

Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии)
индивидуального предпринимателя: _____

Виды деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя:

Место проведения плановой проверки и (или) указание на используемые
юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты:

Реквизиты приказа руководителя органа государственного контроля (надзора) о
проведении проверки: _____

Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в
едином реестре проверок:

Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на
которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим

лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки:

№ п/п	Вопрос	Ответ (Да/Нет)	Не требуется	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
1	Осуществляется ли проверяемым лицом деятельность в соответствии с видами деятельности, указанными в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности?				ч. 1 ст.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; 2014, № 42, ст. 5615)
I. Хранение мясо и мясопродукция					
2	При хранении пищевых продуктов в холодильных камерах соблюдаются температурно-влажностные режимы?				п. 94 ТР ТС 034/2013 Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (далее – ТР ТС 034/2013)
3	Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции оборудованы термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для записи температуры?				п. 92, п. 93 ТР ТС 034/2013
4	В холодильных камерах продукция размещается в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых				

	не менее 8-10 см от пола?				
5	От стен и приборов охлаждения продукция располагается на расстоянии не менее 30 см?				
6	Между штабелями имеются проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции?				
7	В камерах шириной 12-18 м предусмотрен проезд?				
8	В камерах шириной свыше 18 м на каждые два пролета (по 6 м) имеется один проезд.?				
9	Отступы от стен, перекрытий батарей, воздухоохладителей и условия складирования охлажденных и замороженных пищевых продуктов соответствуют требованиями действующих инструкций?				
10	В процессе хранения парное и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) находится в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом?				
11	Оборудованы ли холодильные камеры для холодильной обработки пищевой рыбной продукции, термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры воздуха в камере, а также средствами для записи температуры?				п. 31 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
12	Размещена ли в холодильных камерах пищевая рыбная продукция в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых не менее 8 - 10 см от пола?				п.58 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

13	Располагается ли охлажденная продукция от стен и приборов на расстоянии не менее 30 см.?				
14	Имеются ли проходы между штабелями проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции?				
15	Материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией в процессе их хранения, перевозки и реализации, соответствуют требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией?				п. 91 ТР ТС 034/2013
16	Продукты убоя в процессе хранения сгруппированы по видам, назначению (реализация или переработка (обработка) и термическому состоянию (охлажденное, замороженное)?				п. 95 ТР ТС 034/2013
17	Не превышает температура воздуха в холодильных камерах в процессе их хранения во время загрузки или выгрузки продуктов убоя более чем на 5°C?				п. 96 ТР ТС 034/2013
18	Колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не превышают 2°C?				
19	Не осуществляется хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер?				п. 97 ТР ТС 034/2013
20	В процессе хранения, перевозки и реализации не происходит размораживание замороженных продуктов				п. 102 ТР ТС 034/2013

	убоя и мясной продукции?				
21	Не осуществляется ли повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы продуктов убоя и мясной продукции, ранее упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы?				п. 103 ТР ТС 034/2013
II Хранение. Рыба и рыбопродукция					
22	При хранении пищевой рыбной продукции соблюдаются ли установленные изготовителем условия хранения с учетом следующих требований:				п.57 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
23	охлажденная пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре не выше 5 °С, но выше температуры заморозки тканевого сока;				
24	мороженая пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре не выше минус 18 °С;				
25	подмороженная пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре от минус 3 °С до минус 5 °С;				
26	Размещена ли в холодильных камерах пищевая рыбная продукция в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых не менее 8 - 10 см от пола?				
27	Располагается ли продукция от стен и приборов на расстоянии не менее 30 см.?				п.57 ТР ЕАЭС 040/2016 « О безопасности рыбы и рыбной продукции»
28	Имеются ли проходы между штабелями проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции?				

29	Оборудованы ли холодильные камеры для холодильной обработки пищевой рыбной продукции, термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры воздуха в камере, а также средствами для записи температуры?				п.31 ТР ЕАЭС 040/2016 « О безопасности рыбы и рыбной продукции»
III Перевозка мяса и мясопродукции.					
30	Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров осуществляются в сопровождении ветеринарных сопроводительных документов?		I		п.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 № 589
31	Материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией в процессе их хранения, перевозки и реализации, соответствуют требованиям, предъявляемым к безопасности материалов,				п. 91 ТР ТС 034/2013

	контактирующих с пищевой продукцией?				
32	В процессе перевозки туши, полутуши и четвертины транспортируются в вертикальном подвешенном состоянии, исключая их соприкосновение?				п. 98 ТР ТС 034/2013
33	Не осуществляется использование транспортных средств и контейнеров для перевозки продуктов убоя и мясной продукции после перевозки в них продуктивных животных?				п. 99 ТР ТС 034/2013
34	Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, оборудованы средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим?				п. 99 ТР ТС 034/2013
35	Не осуществляется перевозка продуктов убоя и мясной продукции навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки?				п. 100 ТР ТС 034/2013
36	После окончания процесса перевозки транспортные средства и контейнеры подвергаются санитарной обработке (дезинфекции)?				п. 101 ТР ТС 034/2013
37	В процессе хранения, перевозки и реализации не допускается размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции?				п. 102 ТР ТС 034/2013
IV. Перевозка рыбы и рыбопродукции.					
38	Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров осуществляются в сопровождении ветеринарных сопроводительных				п.3 «Ветеринарных правил организации работы по оформлению

	документов?				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 № 589
39	Оборудованы ли транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки пищевой рыбной продукции средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим?				п.63 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
40	Не перевозится ли рыбная продукция навалом, без использования транспортной и (или) потребительской упаковки?				п.64 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
41	Подвергаются ли грузовые отделения транспортных средств и контейнеры регулярной мойке и дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источниками				п.65 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

	контаминации (загрязнения) продукции?				
42	Имеет ли транспортное средство гладкие внутренние поверхности легко поддающиеся мойке и дезинфекции?				п.66 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
43	Обеспечивает ли упаковка пищевой рыбной продукции: безопасность пищевой рыбной продукции и неизменность ее органолептических показателей в течение срока годности такой продукции?				п.70 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
44	производится ли упаковка из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией?				п.70 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
Общие					
45	Не находятся ли в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые не соответствуют требованиям нормативных документов:				п. 2 ст. 3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
45.1	имеют явные признаки недоброкачества, не вызывающие сомнений у представителей органов, осуществляющих государственный надзор в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов при проверке таких продуктов, материалов и изделий;				
45.2	не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации;				

45.3	не имеют установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли;				
45.4	не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами, либо в отношении которых не имеется такой информации.				
46	Имеются ли на предприятии в наличии графики, журналы, иная документация подтверждающая проведение и периодичность уборки, мойки, дезинфекции дезинсекции и дератизации производственных помещений?				п.7 ст.11 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Подпись лица проводившего плановую проверку и заполняющего проверочный лист:

(должность) (подпись) (фамилия, инициалы)

С проверочным листом ознакомлен(а), копию проверочного листа со всеми приложениями получил(а):

_____ (фамилия, имя, отчество (последнее при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

« » _____ 20__ г .

_____ (подпись)

Пометка об отказе ознакомления с проверочным листом:

_____ (подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)