

Зарегистрирован в правовом управлении Правительства Ярославской области
11.06.2019 № 31-9150

ДЕПАРТАМЕНТ ВЕТЕРИНАРИИ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИКАЗ

от 11.06.2019 № 13
г. Ярославль

Об утверждении форм
проверочных листов (списков
контрольных вопросов)

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 г. № 177 «Об утверждении общих требований к разработке и утверждению проверочных листов (списков контрольных вопросов)»

**ДЕПАРТАМЕНТ ВЕТЕРИНАРИИ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ
ПРИКАЗЫВАЕТ:**

1. Утвердить формы проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами отдела государственного ветеринарного надзора департамента ветеринарии Ярославской области при проведении плановых выездных проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении регионального государственного ветеринарного надзора, согласно приложению.

2. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора департамента – заместителя главного государственного ветеринарного инспектора Ярославской области Саблина С.Н.

3. Приказ вступает в силу с момента подписания.

Директор департамента – главный
государственный ветеринарный
инспектор Ярославской области

А.Л. Чавгун

Приложение
к приказу департамента
ветеринарии
Ярославской области
от 11.06.2019 № 13

ФОРМЫ
проверочных листов (списков контрольных вопросов),
используемых должностными лицами отдела государственного
ветеринарного надзора департамента ветеринарии Ярославской области
при проведении плановых выездных проверок юридических лиц и
индивидуальных предпринимателей при осуществлении регионального
государственного ветеринарного надзора

Форма 1

ДЕПАРТАМЕНТ ВЕТЕРИНАРИИ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
(список контрольных вопросов),
используемый должностными лицами отдела государственного
ветеринарного надзора департамента ветеринарии Ярославской области
при проведении плановых выездных проверок юридических лиц и
индивидуальных предпринимателей, осуществляющих хранение,
перевозку, реализацию продуктов убоя, мясной продукции, при
осуществлении регионального государственного ветеринарного надзора

1. Приказ/распоряжение о проведении плановой проверки:
от _____ № _____.

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

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

4. Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя,
отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____
_____.

5. Вид (виды) деятельности проверяемого юридического лица,
индивидуального предпринимателя: _____
_____.

6. Характеристика производственных объектов, тип, категория риска, класс (категория) опасности: _____

7. Ограничение предмета плановой проверки: _____

8. Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____

9. Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем (далее – проверяемые лица) обязательных требований, составляющих предмет проверки, и соотнесенные с перечнем вопросов реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответ (да/нет)	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
1	2	3	4	5
1. Хранение				
1.1.	Соблюдаются ли при хранении пищевых продуктов в холодильных камерах температурно-влажностные режимы? Оборудованы ли холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции термометрами и (или) средствами			пункт 94 раздела IX технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) (далее – ТР ТС 034/2013)

1	2	3	4	5
	автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для записи температуры			
1.2.	<p>Размещается ли в холодильных камерах продукция в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть не менее 8 – 10 см от пола?</p> <p>Располагается ли продукция от стен и приборов охлаждения на расстоянии не менее 30 см?</p> <p>Имеются ли между штабелями проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции?</p> <p>Предусматривается ли в камерах шириной 12 – 18 м один проезд, в камерах шириной свыше 18 м на каждые два пролета (по 6 м) один проезд?</p> <p>Соответствуют ли требованиям действующих инструкций отступы от стен, перекрытий, батарей, воздухоохлаждителей и условия складирования охлажденных и замороженных пищевых продуктов?</p> <p>Находится ли в процессе хранения</p>			пункты 92 и 93 раздела IX ТР ТС 034/2013

1	2	3	4	5
	<p>парное и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом</p>			
1.3.	<p>Изготовлены ли оборудование, инвентарь, тара и упаковка из материалов, разрешенных органами здравоохранения для применения в контакте с пищевыми продуктами? Соответствуют ли материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией в процессе их хранения, перевозки и реализации, требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией</p>			пункт 91 раздела IX ТР ТС 034/2013
1.4.	<p>Осуществляется ли проверяемым лицом группировка продуктов в процессе хранения по видам, назначению (реализация или переработка (обработка)) и термическому состоянию (охлажденное, замороженное)</p>			пункт 95 раздела IX ТР ТС 034/2013

1	2	3	4	5
1.5.	Исключается ли проверяемым лицом повышение температуры воздуха в холодильных камерах в процессе их хранения во время загрузки или выгрузки продуктов убоа более чем на 5°C? Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на превышение 2°C колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации			пункт 96 раздела IX ТР ТС 034/2013
1.6.	Исключается ли проверяемым лицом хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер			пункт 97 раздела IX ТР ТС 034/2013
1.7.	Исключается ли проверяемым лицом размораживание замороженных продуктов убоа и мясной продукции в процессе хранения, перевозки и реализации			пункт 102 раздела IX ТР ТС 034/2013
1.8.	Исключается ли проверяемым лицом повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы продуктов			пункт 103 раздела IX ТР ТС 034/2013

1	2	3	4	5
	убоя и мясной продукции, ранее упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы			
2. Перевозка				
2.1.	Сопровождается ли проверяемым лицом перевозка (перемещение) подконтрольных товаров ветеринарными сопроводительными документами			пункт 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом 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» (далее – Правила № 589)

1	2	3	4	5
2.2.	Соответствуют ли материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией в процессе их хранения, перевозки и реализации, требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией			пункт 91 раздела IX ТР ТС 034/2013
2.3.	Транспортируются ли проверяемым лицом в процессе перевозки туши, полутуши и четвертины в вертикальном подвешенном состоянии, исключая их соприкосновение			пункт 98 раздела IX ТР ТС 034/2013
2.4.	Исключается ли проверяемым лицом использование транспортных средств и контейнеров для перевозки продуктов убоя и мясной продукции после перевозки в них продуктивных животных			пункт 99 раздела IX ТР ТС 034/2013
2.5.	Оборудованы ли транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, средствами, позволяющими			пункт 99 раздела IX ТР ТС 034/2013

1	2	3	4	5
	соблюдать и регистрировать установленный температурный режим			
2.6.	Исключается ли проверяемым лицом перевозка продуктов убоя и мясной продукции навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки			пункт 100 раздела IX ТР ТС 034/2013
2.7.	Подвергаются ли после окончания процесса перевозки транспортные средства и контейнеры санитарной обработке (дезинфекции)			пункт 101 раздела X ТР ТС 034/2013
2.8.	Исключается ли проверяемым лицом размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции в процессе хранения, перевозки и реализации			пункт 102 раздела IX ТР ТС 034/2013
3. Реализация				
3.1.	Осуществляется ли переход права собственности на подконтрольный товар в сопровождении ветеринарных сопроводительных документов			пункт 3 Правил № 589
3.2.	Исключается ли проверяемым лицом превышение 2°С колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации			пункт 96 раздела IX ТР ТС 034/2013

1	2	3	4	5
3.3.	Соответствуют ли материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией в процессе их хранения, перевозки и реализации, требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией			пункт 91 раздела IX ТР ТС 034/2013
3.4.	Исключается ли проверяемым лицом размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции в процессе хранения, перевозки и реализации			пункт 102 раздела IX ТР ТС 034/2013
3.5.	Исключается ли проверяемым лицом повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы продуктов убоя и мясной продукции, ранее упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы			пункт 103 раздела IX ТР ТС 034/2013
4. Общие вопросы				
4.1.	Исключается ли проверяемым лицом оборот пищевых продуктов, материалов и изделий, которые:			пункт 2 статьи 3 Федерального закона от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и

1	2	3	4	5
	<p>- не соответствуют требованиям нормативных документов;</p> <p>- 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;</p> <p>- не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации;</p> <p>- не имеют установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли;</p> <p>- не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами, либо в</p>			<p>безопасности пищевых продуктов»</p>

1	2	3	4	5
	отношении которых не имеется такой информации			

(должность и ФИО должностного лица,
заполнившего проверочный лист)

(подпись)

(дата)

ДЕПАРТАМЕНТ ВЕТЕРИНАРИИ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ****(список контрольных вопросов),**

используемый должностными лицами отдела государственного ветеринарного надзора департамента ветеринарии Ярославской области при проведении плановых выездных проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, занимающихся содержанием крупного рогатого скота в целях его воспроизводства, выращивания, реализации, производством сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, при осуществлении регионального государственного ветеринарного надзора

1. Приказ/распоряжение о проведении плановой проверки: от _____ № _____.

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

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

4. Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____.

5. Вид (виды) деятельности проверяемого юридического лица, индивидуального предпринимателя: _____.

6. Характеристика производственных объектов, тип, категория риска, класс (категория) опасности: _____.

7. Ограничение предмета плановой проверки: _____.

8. Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____.

9. Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем (далее – проверяемые лица) обязательных требований, составляющих предмет проверки, и соотнесенные с перечнем вопросов реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответ (да/нет)	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
1	2	3	4	5
1. Для хозяйств с поголовьем до 500 голов				
1.1.	Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на 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			пункт 3 раздела II Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота в целях его воспроизводства, выращивания и реализации, утвержденных приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 13.12.2016 № 551 «Об утверждении Ветеринарных правил содержания крупного рогатого стока в целях его воспроизводства,

1	2	3	4	5
				выращивания и реализации» (далее – Правила № 551)
1.2.	Установлено ли ограждение, обеспечивающее недопущение проникновения диких животных (за исключением птиц и мелких грызунов) на территорию хозяйства			пункт 4 раздела II Правил № 551
1.3.	Оборудован ли въезд на территорию хозяйств (за исключением территории хозяйств, на которых расположен жилой дом) дезинфекционным барьером либо дезинфекционной установкой, обеспечивающими обработку колес и шасси транспортных средств дезинфицирующими растворами, не замерзающими при минусовых температурах			пункт 4 раздела II Правил № 551
1.4.	Соответствует ли минимальное расстояние от конструкции стены или угла помещения для содержания КРС до границы соседнего участка при содержании КРС в хозяйствах: не более 5 голов – 10 м; 8 голов – 20 м; 10 голов – 30 м; 15 голов – 40 м			пункт 5 раздела II Правил № 551
1.5.	Обеспечено ли проверяемым лицом			пункт 6 раздела II

1	2	3	4	5
	наличие изолированных помещений для каждого вида животных при содержании КРС в хозяйстве совместно с другими видами животных?			Правил № 551
1.6.	Обеспечено ли проверяемым лицом содержание птиц в отдельно стоящем здании изолированно от животных			пункт 6 раздела II Правил № 551
1.7.	Оборудовано ли молочно-моечное помещение на территории хозяйства при содержании КРС молочного и молочно-мясного направления продуктивности для обработки и временного хранения молока? Окрашены ли стены молочно-моечного помещения влагостойкими красками светлых тонов либо облицованы ли кафельной плиткой на высоту не менее 1,8 м			пункт 10 раздела II Правил № 551
1.8.	Убирается и складывается ли навоз на навозохранилищах и (или) площадках для хранения и биотермического обеззараживания навоза, расположенных на территории хозяйства вне здания, в котором содержится КРС			пункт 11 раздела II Правил № 551
1.9.	Осуществляется ли проверяемым лицом расчет емкости навозохранилища и (или) площадки для хранения и			пункт 12 раздела II Правил № 551, приложение 2 к Правилам

1	2	3	4	5
	биотермического обеззараживания навоза в соответствии с нормами суточного выделения экскрементов от 1 головы КРС, приведенных в приложении 2 к Правилам № 551			№ 551
1.10.	Располагаются ли выгульные площадки у продольных стен здания для содержания КРС или на отдельной площадке? Соответствуют ли нормы площади выгульных площадок количеству содержащихся животных? Оборудованы ли выгульные площадки кормушками и поилками			пункты 13 и 20 раздела II Правил № 551, приложение 3 к Правилам № 551
1.11.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие дезинфекционных ковриков (кюветов) (далее – дезковрики), заполненных порошком, опилками или другим пористым эластичным материалом, по ширине прохода и длиной не менее одного метра, пропитанных дезинфицирующими растворами			пункт 29 раздела II Правил № 551
1.12.	Проводятся ли проверяемым лицом не реже 1 раза в год дезинсекция, деакаризация и дератизация животноводческих помещений в хозяйствах			пункт 30 раздела II Правил № 551
1.13.	Обеспечивается ли			пункт 31

1	2	3	4	5
	<p>проверяемым лицом использование работниками чистой продезинфицированной рабочей одежды и обуви при посещении животноводческих помещений и обслуживании КРС? Исключается ли выход работников в рабочей одежде и обуви за пределы территории хозяйства</p>			<p>раздела II Правил № 551</p>
1.14.	<p>Обеспечено ли проверяемым лицом проведение на пастбищах мероприятий по борьбе с грызунами, оводовыми и кровососущими насекомыми, а также проводится ли деларвация водоемов и мест выплода гнуса</p>			<p>пункт 32 раздела II Правил № 551</p>
1.15.	<p>Имеются ли у проверяемого лица ветеринарные сопроводительные документы на животных, поступивших из других хозяйств и предприятий, для комплектования хозяйства? Обеспечивается ли проверяемым лицом для комплектования хозяйства только клинически здоровый КРС из собственного производства</p>			<p>пункт 33 раздела II Правил № 551</p>
1.16.	<p>Проводится ли учет и идентификация КРС, содержащегося в хозяйствах? Производится ли проверяемым лицом при</p>			<p>пункт 36 раздела II Правил № 551</p>

1	2	3	4	5
	наличии или приобретении животных их регистрация в ветеринарном учреждении с получением регистрационного номера в форме бирки			
1.17.	Обеспечено ли проверяемым лицом в течение 21 календарного дня обособленное от других животных содержание завозимых в хозяйство КРС с целью проведения ветеринарных мероприятий			пункт 38 раздела III Правил № 551
1.18.	Подвергнут ли КРС, содержащийся в хозяйствах, диагностическим исследованиям, вакцинациям и обработкам против заразных болезней в соответствии с планами противоэпизоотических мероприятий			пункт 39 раздела III Правил № 551
2. Для хозяйств с поголовьем более 500 голов				
2.1.	Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на 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)			пункт 40 раздела IV Правил № 551

1	2	3	4	5
2.2.	Установлено ли ограждение, обеспечивающее недопущение проникновения диких животных			пункт 41 раздела IV Правил № 551
2.3.	<p>Разделена ли территория хозяйства на изолированные друг от друга зоны:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производственную, где размещаются помещения для содержания животных, выгульные площадки с твердым покрытием и навесами, а также ветеринарный пункт, сооружения для обработки кожного покрова животных; - административно-хозяйственную, включающую здания и сооружения административно-хозяйственной и технической служб, эстакаду для мойки и площадку для дезинфекции автомашин и других транспортных средств; - хранения и подготовки кормов, где размещаются объекты для хранения и приготовления кормов, которая отделяется от производственной и административно-хозяйственной зоны забором с устройством отдельного въезда в эти зоны; - хранения и переработки 			пункт 42 раздела IV Правил № 551

1	2	3	4	5
	<p>навоза; - карантинирования, расположенную на линии ограждения предприятия, в которой размещается здание для проведения карантинирования и убойно-санитарный пункт? Размещается ли навозохранилище с подветренной стороны на расстоянии не менее 60 м от животноводческих помещений</p>			
2.4.	<p>Озеленена и огорожена ли территория каждой зоны по всему периметру изгородью, обеспечивающей недопущение проникновения диких животных и препятствующей бесконтрольному проходу людей</p>			<p>пункт 43 раздела IV Правил № 551</p>
2.5.	<p>Предусмотрены ли для дезинфекции транспортных средств на главном въезде на территорию предприятия дезинфекционный барьер с подогревом дезинфицирующего раствора при минусовых температурах, либо дезинфекционная установка методом распыления дезинфицирующих растворов, не замерзающих при минусовых температурах</p>			<p>пункт 44 раздела IV Правил № 551</p>
2.6.	<p>Размещены ли въездной</p>			<p>пункт 45</p>

1	2	3	4	5
	<p>дезинфекционный барьер (при наличии) под навесом, представляющий собой бетонированную ванну, заполненную дезинфицирующим раствором, со следующими габаритами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - длина по зеркалу дезинфицирующего раствора – не менее 9 м; - длина по днищу – не менее 6 м; - ширина – не менее ширины ворот; - глубина – не менее 0,2 м; - уклон пандусов перед и после ванны не более 1:4 			<p>раздела IV Правил № 551</p>
2.7.	<p>Исключается ли проверяемым лицом вход на территорию предприятий посторонним лицам, а также въезд любого вида транспорта, не связанного с непосредственным обслуживанием предприятия</p>			<p>пункт 54 раздела IV Правил № 551</p>
2.8.	<p>Осуществляется ли вход в производственную зону предприятия только через специализированное помещение (далее – санпропускник), размещенное на линии ограждения административно-хозяйственной и производственной зон?</p>			<p>пункт 55 раздела IV Правил № 551</p>
2.9.	<p>Организовано ли круглосуточное дежурство в санпропускнике</p>			<p>пункт 56 раздела IV Правил № 551</p>

1	2	3	4	5
2.10.	Установлены ли дезковрики перед входом в санпропускник, как со стороны административно-хозяйственной зоны, так и со стороны производственной зоны предприятия			пункт 57 раздела IV Правил № 551
2.11.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в помещении санпропускника: - хранение личной одежды и обуви работников в гардеробной (в шкафу, закрепленном за каждым работником) - прием душа, наличие чистой продезинфицированной специальной одежды и специальной обуви; - прием душа работниками по окончании смены перед выходом из санпропускника			пункт 58 раздела IV Правил № 551
2.12.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в помещении санпропускника: - хранение личной одежды и обуви посетителей предприятия; - прием душа; - наличие специальной одежды и обуви			пункт 59 раздела IV Правил № 551
2.13.	Обеспечен ли персонал специальной одеждой и специальной обувью в соответствии с Межотраслевыми правилами обеспечения работников специальной			пункт 61 раздела IV Правил № 551

1	2	3	4	5
	<p>одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 01.06.2009 № 290н «Об утверждении Межотраслевых правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты»</p>			
2.14.	<p>Закреплены ли за технологическими (производственными) группами КРС отдельные лица</p>			<p>пункт 60 раздела IV Правил № 551</p>
2.15.	<p>Обеспечивается ли проверяемым лицом маркировка и закрепление за участком (цехом) оборудования и инвентаря, запрет передачи оборудования и инвентаря из одного участка в другие без обеззараживания</p>			<p>пункт 61 раздела IV Правил № 551</p>
2.16.	<p>Обеспечивается ли проверяемым лицом твердое покрытие дорог внутри предприятия, проездов и технологических площадок? Исключено ли пересечение дорог, используемых для вывоза навоза, трупов животных, конфискатов от убоя КРС, подлежащих</p>			<p>пункт 63 раздела IV Правил № 551</p>

1	2	3	4	5
	утилизации, и других отходов, и дорог, используемых для подвоза здоровых животных, кормов			
2.17.	Установлены ли дезковрики перед входом на территорию ветеринарного пункта, в зону хранения и подготовки кормов			пункт 46 раздела IV Правил № 551
2.18.	Оборудованы ли входы в здания для содержания животных дезинфекционными ванночками размером по ширине прохода и длиной не менее одного метра, наполненные дезинфицирующими растворами на глубину 15 см			пункт 46 раздела IV Правил № 551
2.19.	Входят ли в состав ветеринарного пункта амбулатория с помещением для хранения лекарственных средств для ветеринарного применения и склад дезинфицирующих средств			пункт 47 раздела IV Правил № 551
2.20.	Состоит ли убойно-санитарный пункт, предназначенный для вынужденного убоя животных, из убойного отделения с помещениями для убоя КРС, вскрытия желудочно-кишечного тракта животных, помещения (места) посола шкур и их временного хранения, холодильных камер для временного			пункты 49 и 50 раздела IV Правил № 551

1	2	3	4	5
	<p>хранения туш и субпродуктов и утилизационного отделения со вскрывочной и (или) утилизационной камерой, а также душевой? Оборудовано ли в составе убойно-санитарного пункта помещение (бокс) с холодильной камерой для кратковременного хранения трупов животных и боенских конфискатов</p>			
2.21.	<p>Огорожены ли помещение убойно-санитарного пункта и прилегающая к нему территория забором высотой не менее 2 м и обеспечены ли самостоятельным въездом (выездом) на автомобильную дорогу общего пользования</p>			<p>пункт 52 раздела IV Правил № 551</p>
2.22.	<p>Исключается ли проверяемым лицом использование транспортных средств, в которых осуществляется перевозка больных животных и трупов из производственных помещений в убойно-санитарный пункт предприятия, в иных целях</p>			<p>пункт 51 раздела IV Правил № 551</p>
2.23.	<p>Подвергаются ли туши от вынужденного убоя бактериологическому исследованию? Сдаются (утилизируются) ли туши в зависимости от результатов исследований на мясоперерабатывающие предприятия? Хранятся ли туши до</p>			<p>пункт 53 раздела IV Правил № 551</p>

1	2	3	4	5
	получения результатов исследований и сдачи на переработку в холодильных камерах на убойно-санитарном пункте			
2.24.	Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на содержание на территории предприятия собаки (кроме сторожевых), кошки, а также животных других видов (включая птицу)? Подвергнуты ли сторожевые собаки вакцинации против бешенства, дегельминтизации и другим ветеринарным обработкам			пункт 62 раздела IV Правил № 551
2.25.	Осуществляется ли проверяемым лицом хранение: - сена и соломы на предприятиях в стогах, скирдах или под навесами; - сенажа и силоса в траншеях или механизированных башнях; - корнеклубнеплодов в буртах или хранилищах; - комбикормов в складах или бункерах? Подвергается ли каждая партия поступающих комбикормов, а также сенаж и силос при закладке и в период хранения, биохимическому, микробиологическому и токсикологическому исследованию			пункт 66 раздела IV Правил № 551
2.26.	Производится ли чистка и дезинфекция кормушек не реже одного раза в месяц			пункт 76 раздела IV Правил № 551

1	2	3	4	5
2.27.	Представляет ли собой родильное отделение изолированное помещение для содержания коров? Составляет ли длина стойл в родильном отделении не менее 2 м, ширина стоил в родильном отделении для глубокостельных коров – 1,5 м, а для новотельных коров – 1,2 м			пункт 78 раздела IV Правил № 551
2.28.	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			пункт 81 раздела IV Правил № 551
2.29.	Использовались ли для комплектования предприятий клинически здоровый КРС из собственного репродуктора, а также КРС, поступающий на предприятия из других хозяйств и предприятий, в сопровождении ветеринарных сопроводительных документов			пункт 82 раздела IV Правил № 551
2.30.	Содержится ли на предприятиях, осуществляющих круглогодичное выгульное содержание КРС мясного направления продуктивности, КРС на площадках предприятия			пункт 85 раздела IV Правил № 551

1	2	3	4	5
	либо на пастбищах			
2.31.	<p>Имеется ли на каждой площадке предприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ограждение, обеспечивающее недопущение проникновения диких животных (за исключением птиц и мелких грызунов) на ее территорию; - дезинфекционная установка при въезде на территорию предприятия для обработки транспортных средств методом распыления дезинфицирующих растворов, не замерзающих при минусовых температурах; - здание для размещения обслуживающего персонала с ветеринарным пунктом, а также загон для осуществления ветеринарно-профилактических, диагностических и противоэпизоотических мероприятий; - передвижные либо стационарные кормушки и поилки 			пункт 86 раздела IV Правил № 551
2.32.	<p>Осуществляется ли проверяемым лицом учет и идентификация содержащегося на предприятиях КРС</p>			пункт 87 раздела IV Правил № 551
2.33.	<p>Огорожены ли карантинное помещение и территория, прилегающая к нему, сплошным или сетчатым забором высотой</p>			пункт 90 раздела V Правил № 551

1	2	3	4	5
	2 м с заглубленным в землю не менее чем на 0,2 м цоколем, имеют ли самостоятельный въезд (выезд) на дорогу общего пользования			
2.34.	Состоит ли карантин из двух отделений: отделения для приема животных и их обработки (включает весовую, помещение для приема и обработки животных, кладовую для дезинфицирующих, дезинвазионных и моющих средств, помещение для хранения лекарственных средств для ветеринарного применения и инструментов), отделения для содержания животных (состоит из животноводческих помещений, а также помещений для хранения кормов и содержания инвентаря (уборочного, по уходу за животными)			пункт 91, подпункты 91.1, 91.2 раздела V Правил № 551
2.35.	Предусматривается ли в карантинных отделениях удаление, обработка, обеззараживание, хранение и утилизация навоза отдельно от основных навозохранилищ предприятия? Направляются ли сточные воды карантина самостоятельной канализационной сетью в общую систему после обеззараживания			пункт 92 раздела V Правил № 551
2.36.	Размещается ли все			пункт 93

1	2	3	4	5
	<p>поступающее на предприятие поголовье КРС, в том числе из собственного репродуктора, за исключением КРС мясного направления продуктивности, поступающего на предприятия, осуществляющие содержание КРС мясного направления продуктивности на условиях круглогодичного выгульного содержания, в карантине, где животные содержатся под постоянным ветеринарным наблюдением в течение не менее 21 календарного дня</p>			<p>раздела V Правил № 551</p>
2.37.	<p>Проводятся ли во время карантинирования следующие мероприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - клинический осмотр, термометрия; - диагностические исследования на заразные болезни, предусмотренные планами противоэпизоотических мероприятий; - взятие проб копрологического материала для исследования на гельминтоносительство; - дегельминтизация по результатам копрологических исследований; - иммунизация животных в соответствии с планами противоэпизоотических 			<p>пункт 95 раздела V Правил № 551</p>

1	2	3	4	5
	мероприятий			
2.38.	Проводится ли дезинфекция карантинного помещения каждый раз после его освобождения от животных			пункт 98 раздела V Правил № 551
2.39.	Подлежит ли КРС, содержащийся на предприятии, диагностическим исследованиям, вакцинациям и обработкам против заразных болезней животных в соответствии с планами противоэпизоотических мероприятий			пункт 100 раздела VI Правил № 551
2.40.	Осуществляется ли диспансеризация КРС при поступлении животных на предприятие и при каждом их переводе из одной возрастной группы в другую? Осуществляются ли при диспансеризации клинико-лабораторные исследования контрольных групп животных? Сравниваются ли результаты исследований по каждой группе с физиологическими нормативами и уровнем предыдущего исследования? Исследуются ли у быков-производителей кровь, смыв препуция и сперма			пункт 103 раздела VI Правил № 551
2.41.	Проводятся ли дезинсекция, деакаризация и дератизация			пункт 106 раздела VI Правил № 551

1	2	3	4	5
	животноводческих помещений на предприятиях не реже 1 раза в год			
3. Производство молока, сливок				
3.1.	Обеспечивается ли проверяемым лицом очищение и охлаждение сырого молока после доения сельскохозяйственных животных до температуры 4 °С – 2 °С в течение не более 2 ч			пункт 20 раздела VI технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) (далее – ТР ТС 033/2013)
3.2.	Используются ли проверяемым лицом при производстве сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок оборудование и материалы, соответствующие требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией			пункт 24 раздела VI ТР ТС 033/2013
3.3.	Осуществляется ли перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок в опломбированных емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленными из материалов, соответствующих			пункт 26 раздела VI ТР ТС 033/2013

1	2	3	4	5
	<p>требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией? Обеспечивают ли транспортные средства поддержание температуры сырого молока, сырых сливок</p>			
3.4.	<p>Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на 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</p>			<p>пункт 14 раздела V ТР ТС 033/2013</p>
3.5.	<p>Обеспечивается ли в сыром коровьем молоке массовая доля сухих веществ не менее 8,2 процента</p>			<p>пункт 15 раздела V ТР ТС 033/2013</p>
3.6.	<p>Превышают ли уровни содержания потенциально опасных веществ в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках допустимые уровни, установленные в приложениях 1 – 4 к ТР ТС 033/2013</p>			<p>пункт 16 раздела V ТР ТС 033/2013, приложения 1 – 4 к ТР ТС 033/2013</p>
3.7.	<p>Превышают ли уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках допустимые уровни, установленные в приложении 5</p>			<p>пункт 16 раздела V ТР ТС 033/2013, приложение 5 к ТР ТС 033/2013</p>

1	2	3	4	5
	к ТР ТС 033/2013			
3.8.	Соответствуют ли показатели идентификации сырого молока коровьего и сырых сливок из коровьего молока требованиям ТР ТС 033/2013			пункт 17 раздела V ТР ТС 033/2013, приложения 6 и 7 к ТР ТС 033/2013
3.9.	Осуществляются ли поставки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на молокоприемные пункты или на молокоперерабатывающие предприятия в сопровождении ветеринарных сопроводительных документов? Сопровождается ли перевозка на таможенной территории Таможенного союза сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок ветеринарным сопроводительным документом, содержащим сведения о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы			пункты 11 и 12 раздела IV ТР ТС 033/2013
4. Общие требования				
4.1.	Извещает ли проверяемое лицо в срок не более суток с момента гибели животного, обнаружения абортрованного или мертворожденного плода ветеринарного специалиста, который на месте, по результатам осмотра, определяет порядок утилизации или			пункт 1.3 раздела 1 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных Главным

1	2	3	4	5
	уничтожения биологических отходов			государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее – Правила № 13-7-2/469)
4.2.	Осуществляется ли проверяемым лицом утилизация биологических отходов путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах), обеззараживание в биотермических ямах, уничтожение сжиганием			пункт 1.5 раздела 1 Правил № 13-7-2/469
4.3.	Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю			пункт 1.7 раздела 1 Правил № 13-7-2/469
4.4.	Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения			пункт 1.8 раздела 1 Правил № 13-7-2/469
4.5.	Осуществляется ли выдача ветеринарным специалистом при осмотре трупа животного, мертворожденного, абортированного плода и других биологических отходов заключения об их уборке, утилизации или уничтожении			пункт 2.1 раздела 2 Правил № 13-7-2/469
4.6.	Оборудованы ли			пункт 2.5

1	2	3	4	5
	<p>транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке?</p> <p>Используется ли такой транспорт для перевозки кормов и пищевых продуктов</p>			<p>раздела 2 Правил № 13-7-2/469</p>
4.7.	<p>Проводится ли дезинфекция мест, где лежали биологические отходы, использованного при погрузке инвентаря и оборудования?</p> <p>Проводится ли дезинфекция транспортных средств, инвентаря, инструментов, оборудования после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения</p>			<p>пункты 2.6 и 2.7 раздела 2 Правил № 13-7-2/469</p>
4.8.	<p>Осуществляется ли перемещение (перевозка) (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) при наличии ветеринарного сопроводительного документа</p>			<p>пункты 1 – 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом Министерства сельского хозяйства</p>

1	2	3	4	5
				<p>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»</p>
4.9.	<p>Хранятся ли ветеринарные сопроводительные документы у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения (приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара</p>			<p>пункт 11 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации</p>

1	2	3	4	5
				Федерации от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводитель- ных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводитель- ных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводитель- ных документов на бумажных носителях»

(должность и ФИО должностного лица,
заполнившего проверочный лист)

(подпись)

(дата)

ДЕПАРТАМЕНТ ВЕТЕРИНАРИИ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ****(список контрольных вопросов),****используемый должностными лицами отдела государственного ветеринарного надзора департамента ветеринарии Ярославской области при проведении плановых выездных проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, занимающихся содержанием кроликов, при осуществлении регионального государственного ветеринарного надзора**

1. Приказ/распоряжение о проведении плановой проверки: от _____ № _____.

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

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

4. Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____.

5. Вид (виды) деятельности проверяемого юридического лица, индивидуального предпринимателя: _____.

6. Характеристика производственных объектов, тип, категория риска, класс (категория) опасности: _____.

7. Ограничение предмета плановой проверки: _____.

8. Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____.

9. Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем (далее – проверяемые лица) обязательных требований, составляющих предмет проверки, и соотнесенные с перечнем вопросов реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответ (да/нет)	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
1	2	3	4	5
1.	Осуществляется ли вывоз (ввоз) животных, кормов, шкурок, мяса по ветеринарным сопроводительным документам			пункты 2 и 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом 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»

1	2	3	4	5
				(далее – приказ № 589)
2.	Извещает ли проверяемое лицо в срок не более суток с момента гибели животного, обнаружения абортированного или мертворожденного плода ветеринарного специалиста, который на месте по результатам осмотра определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов			пункт 1.3 раздела 1 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее – Правила № 13-7-2/469)
3.	Осуществляется ли проверяемым лицом утилизация биологических отходов путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах), обеззараживание в биотермических ямах, уничтожение сжиганием			пункт 1.5 раздела 1 Правил № 13-7-2/469
4.	Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю			пункт 1.7 раздела 1 Правил № 13-7-2/469
5.	Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их			пункт 1.8 раздела 1 Правил № 13-7-2/469

1	2	3	4	5
	на свалки и полигоны для захоронения			
6.	Осуществляется ли выдача ветеринарным специалистом при осмотре трупа животного, мертворожденного, абортированного плода и других биологических отходов заключение об их уборке, утилизации или уничтожении			пункт 2.1 раздела 2 Правил № 13-7-2/469
7.	Оборудованы ли транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке? Соблюдается ли запрет на использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов			пункт 2.5 раздела 2 Правил № 13-7-2/469
8.	Проводится ли дезинфекция мест, где лежали биологические отходы, использованного при погрузке инвентаря и оборудования? Проводится ли дезинфекция транспортных средств, инвентаря, инструментов, оборудования после			пункты 2.6 и 2.7 раздела 2 Правил № 13-7-2/469

1	2	3	4	5
	каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения			
9.	Осуществляется ли перемещение (перевозка) (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) при наличии ветеринарного сопроводительного документа			пункты 1 – 3 приказа № 589
10.	Хранятся ли ветеринарные сопроводительные документы у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения (приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара			пункт 11 приказа № 589

(должность и ФИО должностного лица,
заполнившего проверочный лист)

(подпись)

(дата)

ДЕПАРТАМЕНТ ВЕТЕРИНАРИИ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ****(список контрольных вопросов),****используемый должностными лицами отдела государственного ветеринарного надзора департамента ветеринарии Ярославской области при проведении плановых выездных проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, занимающихся содержанием пушных зверей, при осуществлении регионального государственного ветеринарного надзора**

1. Приказ/распоряжение о проведении плановой проверки: от _____ № _____.

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

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

4. Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____
_____.

5. Вид (виды) деятельности проверяемого юридического лица, индивидуального предпринимателя: _____
_____.

6. Характеристика производственных объектов, тип, категория риска, класс (категория) опасности: _____
_____.

7. Ограничение предмета плановой проверки: _____
_____.

8. Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____
_____.

9. Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем (далее – проверяемые лица) обязательных требований, составляющих предмет проверки, и соотнесенные с перечнем вопросов реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответ (да/нет)	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
1	2	3	4	5
1.	Осуществляется ли вывоз (ввоз) животных, кормов, шкур, мяса по ветеринарным сопроводительным документам			пункты 2 и 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом 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

1	2	3	4	5
				документов на бумажных носителях» (далее – приказ № 589)
2.	Извещает ли проверяемое лицо в срок не более суток с момента гибели животного, обнаружения абортированного или мертворожденного плода ветеринарного специалиста, который на месте по результатам осмотра определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов			пункт 1.3 раздела 1 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее – Правила № 13-7-2/469)
3.	Осуществляется ли проверяемым лицом утилизация биологических отходов путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах), обеззараживание в биотермических ямах, уничтожение сжиганием			пункт 1.5 раздела 1 Правил № 13-7-2/469
4.	Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю			пункт 1.7 раздела 1 Правил № 13-7-2/469
5.	Соблюдается ли проверяемым лицом			пункт 1.8 раздела 1 Правил № 13-7-2/469

1	2	3	4	5
	запрет на сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения			
6.	Осуществляется ли ветеринарным специалистом при осмотре трупа животного, мертворожденного, абортированного плода и других биологических отходов выдача заключения об их уборке, утилизации или уничтожении			пункт 2.1 раздела 2 Правил № 13-7-2/469
7.	Оборудованы ли транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке? Соблюдается ли запрет на использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов			пункт 2.5 раздела 2 Правил № 13-7-2/469
8.	Проводится ли дезинфекция мест, где лежали биологические отходы, использованного при погрузке инвентаря и оборудования? Проводится ли дезинфекция транспортных средств,			пункты 2.6 и 2.7 раздела 2 Правил № 13-7-2/469

1	2	3	4	5
	инвентаря, инструментов, оборудования после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения			
9.	Осуществляется ли перемещение (перевозка) (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) при наличии ветеринарного сопроводительного документа			пункты 1 – 3 приказа № 589
10.	Хранятся ли ветеринарные сопроводительные документы у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения (приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара?			пункт 11 приказа № 589

(должность и ФИО должностного лица,
заполнившего проверочный лист)

(подпись)

(дата)

ДЕПАРТАМЕНТ ВЕТЕРИНАРИИ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ****(список контрольных вопросов),****используемый должностными лицами отдела государственного ветеринарного надзора департамента ветеринарии Ярославской области при проведении плановых выездных проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, занимающихся содержанием свиней в целях воспроизводства, выращивания и реализации, при осуществлении регионального государственного ветеринарного надзора**

1. Приказ/распоряжение о проведении плановой проверки: от _____ № _____.

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

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

4. Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____.

5. Вид (виды) деятельности проверяемого юридического лица, индивидуального предпринимателя: _____.

6. Характеристика производственных объектов, тип, категория риска, класс (категория) опасности: _____.

7. Ограничение предмета плановой проверки: _____.

8. Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____.

9. Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем (далее – проверяемые лица) обязательных требований, составляющих предмет проверки, и соотнесенные с перечнем вопросов реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответ (да/нет)	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
1	2	3	4	5
1. Для хозяйств с поголовьем до 1000 голов включительно				
1.1.	Осуществляется ли проверяемым лицом выполнение запрета на содержание свиней в хозяйствах открытого типа на местах бывших скотомогильников, очистных сооружений			пункт 2 раздела II Ветеринарных правил содержания свиней в целях их воспроизводства, выращивания и реализации, утвержденных приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 29.03.2016 № 114 «Об утверждении Ветеринарных правил содержания свиней в целях их воспроизводства, выращивания и реализации» (далее – Правила № 114)
1.2.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие ограждения территории хозяйства способами, обеспечивающими невозможность			пункт 3 раздела II Правил № 114

1	2	3	4	5
	проникновения диких животных на территорию хозяйства (за исключением птиц и мелких грызунов)			
1.3.	Обеспечивается ли в хозяйстве безвыгульное содержание свиней либо выгул свиней в закрытом помещении или под навесами, исключающий контакт свиней с другими животными и птицами			пункт 4 раздела II Правил № 114
1.4.	Соответствует ли минимальное расстояние от конструкции стены или угла свиноводческого помещения (ближайших по направлению к жилому помещению, расположенному на соседнем участке) до границы соседнего участка при содержании свиней в хозяйствах минимальному расстоянию от конструкции стены или угла свиноводческого помещения (ближайших по направлению к жилому помещению, расположенному на соседнем участке) до границы соседнего участка при содержании свиней в хозяйствах: - не более 5 голов – 10 м; - 8 голов – 20 м; - 10 голов – 30 м;			пункт 5 раздела II Правил № 114

1	2	3	4	5
	- 15 голов – 40 м			
1.5.	Оборудованы ли помещения хозяйств, в которых содержатся свиньи, естественной или принудительной вентиляцией, обеспечивающей поддержание необходимых параметров микроклимата			пункт 6 раздела II Правил № 114
1.6.	Соответствуют ли нормам площади содержания свиней (на голову, не менее): - хряки-производители – 7,0 м ² ; - свиноматки: лактующие – 4,0 м ² ; холостые и супоросные: при индивидуальном содержании – 1,6 м ² ; при групповом содержании – 2,5 м ² ; - поросята на откорме – 0,8 м ² ; - поросята-отъемыши – 0,35 м ²			пункт 7 раздела II Правил № 114
1.7.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие устойчивости стен, перегородок, покрытий свиноводческих помещений в хозяйствах к воздействию дезинфицирующих веществ и повышенной влажности, не выделяющих вредных веществ? Являются ли			пункт 8 раздела II Правил № 114

1	2	3	4	5
	безвредными антикоррозийные и отделочные покрытия для свиней			
1.8.	Имеются ли на территории хозяйства площадки для биотермического обеззараживания навоза			пункт 9 раздела II Правил № 114
1.9.	Выполняется ли запрет на использование заплесневелой и/или мерзлой подстилки для содержания свиней в хозяйстве			пункт 10 раздела II Правил № 114
1.10.	Имеются ли дезинфекционные коврики для дезинфекции обуви, расположенные на входах в свиноводческие помещения, по ширине прохода и длиной не менее одного метра, пропитанные дезинфицирующими растворами			пункт 11 раздела II Правил № 114
1.11.	Осуществляется ли проведение дезинсекции, дезакаризации и дератизации свиноводческих помещений не реже 1 раза в год, а также при визуальном обнаружении насекомых, клещей, грызунов, либо выявлении следов их пребывания (покусов, помета)			пункт 12 раздела II Правил № 114

1	2	3	4	5
1.12.	<p>Используются ли при посещении свиноводческих помещений и обслуживании свиней чистые продезинфицированные рабочие одежда и обувь?</p> <p>Выполняется ли запрет на выход в рабочей одежде и обуви, а также вынос их за пределы территории хозяйства</p>			пункт 13 раздела II Правил № 114
1.13.	<p>Осуществляется ли использование кормов и кормовых добавок для кормления свиней, соответствующих ветеринарно-санитарным требованиям и нормам?</p> <p>Используется ли для поения свиней и приготовления кормов для них питьевая вода</p>			пункт 14 раздела II Правил № 114
1.14.	<p>Подвергаются ли пищевые отходы, используемые для кормления свиней, термической обработке (проварке) не менее 30 минут после закипания и являются ли безопасными в ветеринарно-санитарном отношении</p>			пункт 15 раздела II Правил № 114
1.15.	<p>Допускаются ли для комплектования хозяйств клинически здоровые свиньи собственного производства, а также</p>			пункт 16 раздела II Правил № 114, пункты 1 – 3 приложения 1 к приказу Министерства

1	2	3	4	5
	<p>свиньи, поступившие из других хозяйств и предприятий при наличии ветеринарных сопроводительных документов, подтверждающих ветеринарное благополучие территорий мест производства (происхождения) животных по заразным болезням животных, в том числе по болезням, общим для человека и животных (далее – заразные болезни), оформленных в порядке, установленном законодательством Российской Федерации</p>			<p>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» (далее – Правила № 589)</p>
1.16.	<p>Подлежат ли свиньи, содержащиеся в хозяйствах, учету и идентификации в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</p>			<p>пункт 17 раздела II Правил № 114, статья 2.5 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 года № 4979-1 «О ветеринарии», приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 22.04.2016 № 161 «Об утверждении Перечня видов животных, подлежащих</p>

1	2	3	4	5
				идентификации и учету»
1.17.	Осуществляются ли утилизация и уничтожение трупов свиней, абортированных и мертворожденных плодов, ветеринарных конфискатов, других биологических отходов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии			пункт 18 раздела II Правил № 114, подпункты 1.2, 1.3, 1.5, 1.8, 1.11 пункта 1 раздела 1 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.1995 № 13-7-2/469
1.18.	Подлежат ли свиньи, завозимые в хозяйство или вывозимые (кроме убойных животных) из него, обособленному содержанию от других групп свиней, содержащихся в хозяйстве с целью проведения ветеринарных мероприятий (далее – карантинирование)? Соблюдается ли проверяемым лицом период карантинирования 30 календарных дней с момента прибытия свиней в хозяйство? Проводятся ли в период			пункт 19 раздела III Правил № 114

1	2	3	4	5
	<p>карантинирования клинический осмотр животных, 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 (далее – План противоэпизоотических мероприятий)</p>			
1.19.	<p>Подлежат ли свиньи, содержащиеся в хозяйствах, диагностическим исследованиям, вакцинациям и обработкам против заразных болезней в соответствии с Планом противоэпизоотических мероприятий</p>			пункт 20 раздела III Правил № 114
2. Для свиноводческих предприятий с поголовьем более 1000 голов				
2.1.	<p>Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на содержание свиней в предприятиях, расположенных на местах бывших животноводческих</p>			пункт 21 раздела IV Правил № 114

1	2	3	4	5
	помещений, скотомогильников и навозохранилищ			
2.2.	Установлены ли на свиноводческом предприятии ограждения, обеспечивающие недопущение проникновения диких животных на его территорию, и отделено ли предприятие от ближайшего жилого района в соответствии с требованиями законодательства о градостроительной деятельности			пункт 22 раздела IV Правил № 114
2.3.	Обеспечено ли безвыгульное содержание свиней (при невозможности обеспечения безвыгульного содержания осуществляется ли выгул свиней вне свиноводческих помещений предприятия)			пункт 23 раздела IV Правил № 114
2.4.	Разделяется ли территория свиноводческого предприятия на изолированные друг от друга зоны: - производственную, в которой выделяются репродукторный и откормочный секторы (репродукторный и откормочный секторы			пункт 24 раздела IV Правил № 114

1	2	3	4	5
	<p>для предприятий, в которых содержатся не менее 54 тысячи свиней в год, располагаются на расстоянии не менее 1200 м друг от друга. Откормочный сектор размещается ниже по рельефу с подветренной стороны по отношению к репродукторному сектору);</p> <ul style="list-style-type: none"> - административно-хозяйственную, включающую здания и сооружения административно-хозяйственных служб, объекты инженерно-технического обслуживания (гараж, технические склады, механические мастерские); - хранения, приготовления кормов, где размещаются сооружения для хранения и приготовления кормов? <p>Располагается ли кормоцех (кормоприготовительная и кормосмесительная) при въезде на территорию предприятия с наветренной стороны по отношению ко всем остальным зданиям? Размещается ли в шаговой доступности от кормоцеха склад</p>			

1	2	3	4	5
	концентрированных кормов			
2.5.	Размещаются ли кормоцех, склады пищевых отходов и других кормов с подветренной стороны по отношению к свиноводческим помещениям и ограждены ли они от производственных зданий и других сооружений с устройством отдельного въезда на участок			пункт 24 раздела IV Правил № 114
2.6.	Озеленяется и огораживается ли территория каждой зоны по всему периметру изгородью, препятствующей бесконтрольному проходу людей и животных			пункт 25 раздела IV Правил № 114
2.7.	Обеспечено ли размещение на главном въезде на территорию свиноводческого предприятия помещения, оборудованного для проведения дезинфекции транспортных средств и тары (далее – дезинфекционный блок)			пункт 26 раздела IV Правил № 114
2.8.	Предусматривается ли на свиноводческих предприятиях мощностью менее 75 тысяч голов свиней единовременного			пункт 27 раздела IV Правил № 114

1	2	3	4	5
	содержания вместо дезинфекционного блока дезинфекционный барьер с подогревом дезинфицирующего раствора при минусовых температурах (далее – дезинфекционный барьер)			
2.9.	<p>Размещается ли въездной дезинфекционный барьер под навесом и представляет ли собой бетонированную ванну, заполненную дезинфицирующим раствором со следующими габаритами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - длина по зеркалу дезинфицирующего раствора – не менее 9 м; - длина по днищу – не менее 6 м; - ширина – не менее ширины ворот; - глубина – не менее 0,2 м; - пандусы перед и после ванны должны иметь уклон не более 1:4 			пункт 28 раздела IV Правил № 114
2.10.	Присутствует ли на свиноводческих предприятиях мощностью более 40 тысяч голов свиней единовременного содержания ветеринарная лаборатория			пункт 29 раздела IV Правил № 114
2.11.	Имеется ли убойно-санитарный пункт,			пункт 30 раздела IV Правил № 114,

1	2	3	4	5
	<p>предназначенный для экстренного (вынужденного) убоя животных, состоящий из убойного отделения с помещениями для убоя свиней, вскрытия желудочно-кишечного тракта животных, временного хранения туш и шкур животных, утилизационного отделения со вскрывочной и/или утилизационной камерой, а также душевой?</p> <p>Установлены ли в утилизационном отделении автоклав или трупосжигательная печь</p>			<p>приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 12.03.2014 № 72 «Об утверждении Правил в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности», Инструкция по ветеринарному клеймению мяса, утвержденная Министерством сельского хозяйства и продовольствия Российской Федерации 28.04.1994, Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденные Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.1995</p>

1	2	3	4	5
				№ 13-7-2/469, приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 03.08.2007 № 383 «Об утверждении Правил организации работы по ветеринарному клеймению кожевенного, кожевенно- мехового и пушно- мехового сырья»
2.12.	Предусматривается ли при расположении свиноводческих предприятий в зоне деятельности заводов по производству мясокостной муки (ветутильзаводов) убойно-санитарный пункт без утилизационного отделения? Оборудуется ли в составе указанного убойно-санитарного пункта изоляционно-холодильная камера для кратковременного хранения трупов и конфискатов от вынужденно убитых животных			пункт 31 раздела IV Правил № 114
2.13.	Огораживаются ли помещение убойно-санитарного пункта и прилегающая к нему			пункт 32 раздела IV Правил № 114

1	2	3	4	5
	<p>территория забором высотой не менее 2 м и обеспечиваются ли самостоятельным въездом (выездом) на автомобильную дорогу общего пользования</p>			
2.14.	<p>Осуществляется ли организация деятельности свиноводческих предприятий закрытого типа следующим образом:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вход на территорию свиноводческих предприятий посторонним лицам, а также въезд любого вида транспорта, не связанного с непосредственным обслуживанием предприятия, не допускается; - вход в производственную зону свиноводческого предприятия разрешается только через санпропускник, размещенный на линии ограждения административно-хозяйственной и производственной зон, а въезд транспорта – через постоянно действующий дезинфекционный барьер (блок); - в проходной санпропускника устанавливается 			пункт 33 раздела IV Правил № 114

1	2	3	4	5
	<p>круглосуточное дежурство;</p> <ul style="list-style-type: none"> - перед входом в санпропускник, как со стороны административно-хозяйственной зоны, так и со стороны производственной зоны свиноводческого предприятия, устанавливаются дезинфекционные барьеры (кюветы с ковриками или опилками), увлажненные дезинфицирующими растворами; - в помещении санпропускника работники свиноводческого предприятия: снимают свою домашнюю одежду и обувь, оставляют их в гардеробной (в шкафу, закрепленном за каждым работником), принимают душ, надевают в гардеробной для рабочей одежды чистую продезинфицированную специальную одежду и специальную обувь; при выходе из санпропускника (по окончании работы) специальную одежду снимают, принимают душ, надевают 			

1	2	3	4	5
	<p>домашнюю одежду и обувь;</p> <ul style="list-style-type: none"> - все посетители свиноводческого предприятия подлежат обязательной санитарной обработке в санпропускнике и обеспечиваются специальной одеждой и обувью; - при входе в изолированное свиноводческое помещение устанавливаются дезванночки, заполненные на глубину 15 см дезинфицирующим раствором; - с внутренней стороны дверей вход в помещение для хранения комбикормов, кормокухню, ветеринарную лабораторию, ветеринарный пункт, оборудуется дезковриками, заполненными опилками или иным пористым материалом, увлажненным дезраствором; - лица, обслуживающие одну технологическую (производственную) группу свиней, не допускаются к обслуживанию другой технологической 			

1	2	3	4	5
	<p>(производственной) группы свиней;</p> <ul style="list-style-type: none"> - лица, больные болезнями, общими для человека и животных, к работе на свиноводческих предприятиях не допускаются; - персонал обеспечивается специальной одеждой и специальной обувью в соответствии с Межотраслевыми правилами обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 01.06.2009 № 290н «Об утверждении Межотраслевых правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты»; - на территории свиноводческих предприятий запрещается содержать собак (кроме сторожевых), кошек, а также животных других видов (включая птицу). 			

1	2	3	4	5
	<p>Сторожевых собак подвергают вакцинации против бешенства, дегельминтизации и другим ветеринарным обработкам;</p> <p>- для сети дорог внутри свиноводческого предприятия, проездов и технологических площадок применяются твердые покрытия.</p> <p>Исключается 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.</p> <p>Оба типа дорог должны иметь различимую маркировку или обозначения;</p> <p>- туши от вынужденного убоя в обязательном порядке подвергаются бактериологическому исследованию.</p> <p>В зависимости от результатов исследований туши сдаются на мясоперерабатывающие предприятия либо утилизируются.</p> <p>До получения</p>			

1	2	3	4	5
	<p>результатов исследований и сдачи на переработку туши хранят в холодильных камерах на убойно-санитарном пункте</p>			
2.15.	<p>Обеспечиваются ли на свиноводческих предприятиях следующие требования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - направление технологического процесса от участков репродукции к цеху откорма; - деление свиноводческих помещений на изолированные секции с численностью на участке опороса не более 60 свиноматок, в цехе доращивания – до 600 поросят; - использование помещений (секций) для опороса свиноматок и доращивания поросят, выращивания ремонтного молодняка и откорма свиней осуществляется таким образом, что всех животных удаляют из отдельной секции или помещения и одновременно заполняют ее (его) одновозрастными животными. <p>В остальных помещениях предусматривается</p>			<p>пункт 34 раздела IV раздела Правил № 114</p>

1	2	3	4	5
	<p>возможность поочередного освобождения, очистки, ремонта и дезинфекции отдельных групповых станков или групп индивидуальных станков по мере их освобождения от свиней перед размещением в них новых животных;</p> <p>- продолжительность санитарного перерыва (периода, в течение которого происходят чистка, ремонт, мойка, дезинфекция свиноводческих и вспомогательных помещений, участвующих в технологическом цикле предприятия) между технологическими циклами производства составляет не менее 5 суток;</p> <p>- максимально возможное сохранение состава каждой первоначально сформированной группы поросят на последующих этапах производства: доращивания, выращивания ремонтного молодняка и откорма как отдельной производственной единицы</p>			
2.16.	Используются ли на товарных			пункт 35 раздела IV Правил № 114

1	2	3	4	5
	<p>свиноводческих предприятиях моноблоки, в которых все животные содержатся под одной крышей с внутренним разделением сплошными перегородками по технологическим группам, многоблочные помещения, 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)</p>			
2.17.	<p>Размещаются ли свиньи в свиноводческих помещениях в групповых или индивидуальных станках</p>			<p>пункт 36 раздела IV Правил № 114, приложение 3 к Правилам № 114</p>
2.18.	<p>Производятся ли комплектование свиней в групповых станках в соответствии со следующими требованиями: - свиноматки с выявленной супоросностью объединяются в групповых станках с разницей во времени оплодотворения до 3 дней; - в группах</p>			<p>пункт 37 раздела IV Правил № 114</p>

1	2	3	4	5
	откормочных свиней, ремонтного молодняка и отъемышей разница в возрасте не должна превышать 5 дней			
2.19.	<p>Предусматриваются ли при кормлении всех групп свиней влажный и сухой способы кормления?</p> <p>Очищаются и промываются ли при влажном способе кормления кормушки, автопоилки, кормопровод после каждого кормления от остатков кормов и загрязнений теплой водой?</p> <p>Моются и дезинфицируются ли при сухом способе кормления оборудование и приспособления для раздачи корма и просушиваются ли после окончания цикла содержания технологической группы свиней</p>			пункт 38 раздела IV Правил № 114
2.20.	Производятся ли чистка и дезинфекция кормовых бункеров не реже одного раза в месяц			пункт 39 раздела IV Правил № 114
2.21.	В целях создания благоприятных условий содержания, профилактики травматизма конечностей у свиней			пункт 40 раздела IV Правил № 114

1	2	3	4	5
	<p>представлены ли полы в свиноводческих помещениях нескользкими, малотеплопроводными, водонепроницаемыми, стойкими против истирания и воздействия дезинфицирующих средств?</p> <p>Составляет ли уклон пола в групповых станках в сторону навозного канала 5 процентов?</p> <p>Обеспечивается ли при устройстве щелевых (решетчатых) железобетонных полов (без уклона) для свиней (кроме поросят до 2-месячного возраста) ширина планок:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для поросят-отъемышей, ремонтного и откормочного поголовья – 40 – 50 мм; - для хряков и свиноматок – 70 мм; - ширина просвета между планками соответственно 20 – 22 и 26 мм 			
2.22.	<p>Оборудуется ли для содержания и лечения слабых, больных животных в каждом свиноводческом помещении (секции) санитарные станки со сплошными перегородками вместимостью</p>			пункт 41 раздела IV Правил № 114

1	2	3	4	5
	1 или 2 процента общего поголовья			
2.23.	<p>Устанавливаются ли во время опороса свиноматок в свиноводческом помещении, где они содержатся, влагонепроницаемые емкости для сбора последов и мертворожденных плодов?</p> <p>Вывозятся ли два раза в сутки (утром и вечером) эти емкости в утилизационное отделение убойно-санитарного пункта или на пункт сбора сырья для производства мясокостной муки?</p> <p>Обеспечивается ли промывание и дезинфекция емкости после освобождения от последов и мертворожденных плодов</p>			пункт 42 раздела IV Правил № 114
2.24.	<p>Оборудуются ли свиноводческие помещения вентиляцией, обеспечивающей необходимый воздухообмен для поддержания нормативных температурно-влажностных параметров и концентрации вредных газов в воздухе?</p>			пункт 43 раздела IV Правил № 114

1	2	3	4	5
	Исключается ли превышение уровня шума от работающего отопительного вентиляционного оборудования в помещениях 60 дБ			
2.25.	Обеспечивается ли для поддержания нормативных параметров микроклимата количество приточного воздуха в помещениях для содержания свиней в холодный период не менее 30 куб.м/ч на 1 ц живой массы свиней, переходный и теплый периоды соответственно 45 и 60 куб.м/г на 1 ц живой массы			пункт 44 раздела IV Правил № 114
2.26.	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			пункт 45 раздела IV Правила № 114, приложение 4 к Правилам № 114
2.27.	Обеспечивается ли предельная концентрация углекислоты в воздухе помещений для содержания свиней			пункт 46 раздела IV Правил № 114

1	2	3	4	5
	0,2 процента (объемных), аммиака – 20 мг/куб. м, сероводорода – 10 мг/куб. м			
2.28.	Соответствуют ли нормы скорости движения воздуха в помещениях для содержания свиней нормам скорости движения воздуха в помещениях для содержания свиней, приведенным в приложении 5 к Правилам № 114			пункт 47 раздела IV Правил № 114, приложение 5 к Правилам № 114
2.29.	Обеспечиваются 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			пункт 48 раздела IV Правил № 114
2.30.	Используются ли для обогрева поросят-сосунов в станках для подсосных свиноматок специальные системы локального обогрева для обеспечения площади обогреваемого пола от 1,0 до 1,5 м ² на один станок, температуры поверхности обогреваемого пола 30 °С (+/- 2) с последующим			пункт 49 раздела IV Правил № 114

1	2	3	4	5
	постепенным снижением ее к отъему поросят от маток до 22 °С			
2.31.	Применяется ли для обеспечения в свиноводческих помещениях необходимого микроклимата автоматическое управление системами отопления и вентиляции			пункт 50 раздела IV Правил № 114
2.32.	Проводится ли дезинфекция на свиноводческих предприятиях по плану проведения дезинфекционных и дератизационных мероприятий, свиноводческих предприятий, утвержденному руководителем предприятия с учетом особенностей технологии производства, выращивания и реализации свиней			пункт 51 раздела IV Правил № 114
2.33.	Проводится ли перед дезинфекцией помещений и других объектов в обязательном порядке их тщательная механическая очистка, при которой отчетливо видны структура и цвет материала поверхности и не обнаруживаются комочки навоза, корма и другие загрязнения даже			пункт 52 раздела IV Правил № 114

1	2	3	4	5
	в труднодоступных для очистки местах			
2.34.	Проводится ли после полного завершения строительства свиноводческого предприятия, пуска и наладки оборудования механическая очистка и предпусковая дезинфекция всех зданий и сооружений, расположенных на территории промышленной зоны свиноводческого предприятия			пункт 53 раздела IV Правил № 114
2.35.	Проводится ли в процессе эксплуатации свиноводческих помещений дезинфекция отдельных помещений для опороса и содержания подсосных свиноматок, дорощивание поросят или откорм свиней после завершения соответствующих технологических циклов и освобождения от свиней			пункт 54 раздела IV Правил № 114
2.36.	Проводится ли дезинфекция групповых станков или групп индивидуальных станков в помещениях для содержания холостых или супоросных свиноматок и ремонтного молодняка по мере их освобождения от свиней			пункт 55 раздела IV Правил № 114

1	2	3	4	5
2.37.	Дезинфицируются ли станки для хряков один раз в месяц и каждый раз после выбраковки хряков, перед постановкой новых животных			пункт 56 раздела IV Правил № 114
2.38.	Промываются ли оборудование и приспособление для раздачи кормов водой после каждого кормления и дезинфицируются ли один раз в неделю			пункт 57 раздела IV Правил № 114
2.39.	Подлежат ли свиньи, содержащиеся на предприятиях, учету и идентификации в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии			пункт 58 раздела IV Правил № 114
2.40.	Размещены ли здания для проведения карантинирования свиней на расстоянии не менее 200 метров от производственной зоны свиноводческого предприятия, огорожены ли сплошным или сетчатым забором, высотой не менее 2 м с цоколем, заглубленным в землю не менее 0,2 м, оборудованы ли самостоятельным въездом (выездом) на дорогу общего пользования			пункт 59 раздела V Правил № 114
2.41.	Определяется ли			пункт 60 раздела V

1	2	3	4	5
	<p>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>			Правил № 114
2.42.	<p>Допускаются ли для комплектования предприятий клинически здоровые свиньи из собственного репродуктора, а также поступающие на предприятия при наличии ветеринарных сопроводительных документов, подтверждающих ветеринарное благополучие территорий мест производства (происхождения) животных по заразным болезням, оформленных в порядке, установленном законодательством Российской Федерации</p>			пункт 61 раздела V Правил № 114, пункты 1 – 3 приложения 1 к Правилам № 589
2.43.	<p>Отделяются ли свиньи, отобранные на</p>			пункт 62 раздела V Правил № 114

1	2	3	4	5
	племенные цели и для ремонта маточного стада товарных репродукторов, за месяц до вывоза из хозяйства-поставщика в обособленную группу для профилактического карантинирования			
2.44.	Организована ли при поступлении свиней проверка ветеринарным специалистом предприятия наличия и правильности заполнения ветеринарных сопроводительных документов, а также проведение термометрии и клинического осмотра свиней			пункт 63 раздела V Правил № 114, пункты 1 – 3 приложения № 1 к Правилам № 589
2.45.	Выдерживаются ли в период карантинирования свиньи под постоянным ветеринарным наблюдением в течение 30 дней и проводятся ли следующие мероприятия: - обеспечение необходимых зоогигиенических условий содержания, ухода и кормления свиней с учетом запрета их перегруппировки; - клинический осмотр, выборочная термометрия, диагностические			пункт 64 раздела V Правил № 114

1	2	3	4	5
	исследования, иммунизация и другие профилактические обработки в соответствии с Планом противоэпизоотических мероприятий			
2.46.	Соответствует ли содержание свиней в период карантинирования системам содержания, принятым на свиноводческом предприятии			пункт 65 раздела V Правил № 114
2.47.	Выполняются ли перегородки между станками для группового содержания свиней сплошными			пункт 66 раздела V Правил № 114
2.48.	Закрепляется ли для обслуживания каждой партии карантинруемых свиней отдельный персонал			пункт 67 раздела V Правил № 114
2.49.	Запрещается ли посещение помещений и территории зоны карантинирования предприятия лицами, не связанными с обслуживанием животных и проведением карантинруемых мероприятий			пункт 68 раздела V Правил № 114
2.50.	Проводятся ли при обнаружении в группе карантинруемого поголовья свиней, больных заразными болезнями, ветеринарно-			пункт 69 раздела V Правил № 114

1	2	3	4	5
	санитарные мероприятия в порядке и объеме, предусмотренном законодательством Российской Федерации в области ветеринарии			
2.51.	Проводится ли дезинфекция помещений карантинирования свиноголовья каждый раз после освобождения от животных			пункт 70 раздела V Правил № 114
2.52.	Производится ли перевод животных из помещения карантинирования на предприятие 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			пункт 71 раздела V Правил № 114
2.53.	Разгружаются ли свинки (хряки), доставленные на свиноводческое предприятие из собственного репродуктора, через эстакаду (рампу) в помещение для приема свиней, проходят ли			пункт 72 раздела VI Правил № 114

1	2	3	4	5
	<p>санитарную обработку кожного покрова в установленном руководителем предприятия порядке, обсушиваются ли и перегоняются ли в секции для содержания ремонтных свинок (хряков)</p>			
2.54.	<p>Осуществляется ли для контроля состояния обмена веществ у свиней на каждом технологическом участке производства система диспансеризации животных? Осуществляется ли после получения второго опороса диспансеризация маточного свинополовья? Проводятся ли клинические, гематологические, иммунологические исследования на 25-й или 26-й день подсосного периода (период, когда свиноматки содержатся с поросятами до их отъема)? Исследуются ли у хряков-производителей кровь, смыв препуция и сперма? Проводится ли на основании результатов исследований комплекс</p>			пункт 73 раздела VI Правил № 114

1	2	3	4	5
	мероприятий, направленных на лечение и профилактику нарушений обмена веществ и повышение естественной резистентности организма свиней			
2.55.	Подвергаются ли свиньи на свиноводческом предприятии диагностическим исследованиям, вакцинациям и обработкам против заразных болезней в соответствии с Планом противоэпизоотических мероприятий, а также с учетом эпизоотической обстановки в регионе			пункт 74 раздела VI Правил № 114

(должность и ФИО должностного лица,
заполнившего проверочный лист)

(подпись)

(дата)

ДЕПАРТАМЕНТ ВЕТЕРИНАРИИ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ****(список контрольных вопросов),****используемый должностными лицами отдела государственного ветеринарного надзора департамента ветеринарии Ярославской области при проведении плановых выездных проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих сбор, транспортировку сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок и производство молочной продукции, при осуществлении регионального государственного ветеринарного надзора**

1. Приказ/распоряжение о проведении плановой проверки:
от _____ № _____.

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

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

4. Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____.

5. Вид (виды) деятельности проверяемого юридического лица, индивидуального предпринимателя: _____.

6. Характеристика производственных объектов, тип, категория риска, класс (категория) опасности: _____.

7. Ограничение предмета плановой проверки: _____.

8. Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____.

9. Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем (далее – проверяемые лица) обязательных требований, составляющих предмет проверки, и соотнесенные с перечнем вопросов реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответ (да/нет)	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
1	2	3	4	5
1. Сбор и транспортировка молока				
1.1.	Обеспечивается ли проверяемым лицом очищение и охлаждение сырого молока после доения сельскохозяйственных животных до температуры 4 °С – 2 °С в течение не более 2 ч			пункт 20 раздела VI технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (далее – ТР ТС 033/2013)
1.2.	Используется ли проверяемым лицом при производстве сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок оборудование и материалы, соответствующие требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией			пункт 24 раздела VI ТР ТС 033/2013
1.3.	Превышает ли 10 °С температура во время перевозки охлажденных сырого молока, сырого			пункт 25 раздела VI ТР ТС 033/2013

1	2	3	4	5
	обезжиренного молока, сырых сливок к месту переработки на момент начала переработки			
1.4.	Осуществляется ли перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок в опломбированных емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией? Обеспечивают ли транспортные средства поддержание температуры сырого молока, сырых сливок			пункт 26 раздела VI ТР ТС 033/2013
1.5.	Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на 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			пункт 14 раздела V ТР ТС 033/2013
1.6.	Обеспечивается ли в сыром коровьем молоке массовая доля сухих веществ не менее			пункт 15 раздела V ТР ТС 033/2013

1	2	3	4	5
	8,2 процента			
1.7.	Превышают ли уровни содержания потенциально опасных веществ в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках допустимые уровни, установленные в приложениях 1 – 4 к ТР ТС 033/2013			пункт 16 раздела V ТР ТС 033/2013, приложения 1 – 4 к ТР ТС 033/2013
1.8.	Превышают ли уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках допустимые уровни, установленные в приложении 5 к ТР ТС 033/2013			пункт 16 раздела V ТР ТС 033/2013, приложение 5 к ТР ТС 033/2013
1.9.	Соответствуют ли показатели идентификации сырого молока коровьего и сырых сливок из коровьего молока требованиям ТР ТС 033/2013			пункт 17 раздела V ТР ТС 033/2013, приложения 6 и 7 к ТР ТС 033/2013
1.10.	Осуществляются ли поставки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на молокоприемные пункты или на молокоперерабатывающие предприятия в сопровождении ветеринарных сопроводительных документов?			пункты 11, 12 раздела IV ТР ТС 033/2013

1	2	3	4	5
	<p>Сопровождается ли перевозка на таможенной территории Таможенного союза сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок ветеринарным сопроводительным документом, содержащим сведения о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающие их безопасность</p>			
1.11.	<p>Осуществляется ли перемещение (перевозка) подконтрольных товаров, переход права собственности на подконтрольные товары при наличии ветеринарных сопроводительных документов</p>			<p>пункты 1 – 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом 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</p>

1	2	3	4	5
				документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях»
1.12.	Хранятся ли ветеринарные сопроводительные документы у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения (приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара			пункт 11 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом 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

1	2	3	4	5
				бумажных носителях», пункт 4 статьи 11 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 (далее – ТР ТС 021/2011)
2. Переработка молока				
2.1.	Осуществляется ли до начала промышленной переработки хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования) при температуре 4 °С +/- 2 °С, сырых сливок – при температуре не выше 8 °С не более 36 ч. (включая время перевозки)			пункт 21 раздела VI ТР ТС 033/2013
2.2.	Осуществляется ли хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также молока, обезжиренного молока и сливок, подвергшихся предварительной термической обработке, в том числе пастеризации, изготовителем продуктов переработки молока до начала переработки в			пункт 27 раздела VI ТР ТС 033/2013

1	2	3	4	5
	отдельных маркированных емкостях при температуре 4 °С +/- 2 °С			
2.3.	Соответствуют ли процессы утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также молока, обезжиренного молока и сливок, подвергшихся предварительной термической обработке, в том числе пастеризации, требованиям ТР ТС 021/2011			пункт 29 раздела VI ТР ТС 033/2013
2.4.	Осуществляется ли производство 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 ТР ТС 033/2013? Соответствует ли иное продовольственное сырье, используемое для производства молочной продукции, установленным			пункт 31 раздела VII ТР ТС 033/2013

1	2	3	4	5
	требованиям			
2.5.	Исключается ли проверяемым лицом превышение установленных уровней уровни содержания в молочной продукции, предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, токсичных элементов, потенциально опасных веществ, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микроорганизмов и значения показателей окислительной порчи			пункт 32 раздела VII ТР ТС 033/2013, приложение 4 к ТР ТС 033/2013, приложения 1 – 4 к ТР ТС 021/2011
2.6.	Превышают ли уровни содержания микроорганизмов в молочной продукции допустимые установленные уровни			пункт 33 раздела VII ТР ТС 033/2013, приложение 8 к ТР ТС 033/2013
2.7.	Осуществляется ли производство продуктов диетического питания и кисломолочных продуктов (кроме молочных составных продуктов) без применения пищевых добавок и ароматизаторов, за исключением функционально необходимых компонентов? Осуществляется ли производство мороженой массы и			пункт 34 раздела VII ТР ТС 033/2013

1	2	3	4	5
	зерненого творога без термической обработки готового продукта и добавления стабилизаторов консистенции и консервантов			
2.8.	Соответствуют ли органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока установленным требованиям			пункт 35 раздела VII ТР ТС 033/2013, приложение 3 к ТР ТС 033/2013
2.9.	Соответствуют ли физико-химические и микробиологические показатели идентификации молочной продукции установленным требованиям			пункт 36 раздела VII ТР ТС 033/2013, приложение 1 к ТР ТС 033/2013
2.10.	Соответствуют ли материалы, контактирующие с молоком и молочной продукцией в процессе производства, требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией? Обеспечивается ли прослеживаемость молока и молочной продукции на всех стадиях процесса производства			пункт 44 раздела IX ТР ТС 033/2013
2.11.	Сопровождаются ли сырое молоко, сырое обезжиренное молоко,			пункт 85 раздела XII ТР ТС 033/2013,

1	2	3	4	5
	<p>сырые сливки, реализуемые проверяемым лицом для переработки, товаросопроводительной документацией, содержащей следующую информацию:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование (сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки); - показатели идентификации, соответствующие установленным требованиям, при возможности их определения; - 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)); - объем сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (в л) или масса (в кг); - дата и время (часы, минуты) отгрузки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок; - температура (°С) при 			<p>приложения 6 – 7 к ТР ТС 033/2013</p>

1	2	3	4	5
	отгрузке сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок; - номер партии сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок			
2.12.	Осуществляется ли сотрудниками проверяемого лица прием пищи непосредственно в производственных помещениях			пункт 5 статьи 11 ТР ТС 021/2011
2.13.	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			пункт 6 статьи 11 ТР ТС 021/2011
2.14.	Соответствует ли вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и			пункт 2 статьи 12 ТР ТС 021/2011

1	2	3	4	5
	<p>непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства – члена Таможенного союза</p>			
2.15.	<p>Изготовлен ли лед, используемый в производстве (изготовлении) пищевых продуктов, из питьевой воды, соответствующей установленным законодательством государства – члена Таможенного союза требованиям к питьевой воде</p>			<p>пункт 2 статьи 12 ТР ТС 021/2011</p>
2.16.	<p>Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на использование трубопроводов для воды, не соответствующей требованиям к питьевой воде, в целях снабжения питьевой водой? Имеют ли трубопроводы признаки, позволяющие отличать их от трубопроводов для питьевой воды</p>			<p>пункт 3 статьи 12 ТР ТС 021/2011</p>
2.17.	<p>Осуществляется ли хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве</p>			<p>пункт 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011</p>

1	2	3	4	5
	(изготовлении) пищевой продукции, в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ			
2.18.	<p>Предусматривается ли проверяемым лицом планировка производственных помещений, обеспечивающая:</p> <ul style="list-style-type: none"> - возможность осуществления поточности технологических операций, исключающей встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря; - предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции; - защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых; - возможность осуществления необходимого технического обслуживания и 			пункт 1 статьи 14 ТР ТС 021/2011

1	2	3	4	5
	<p>текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;</p> <p>- необходимое пространство для осуществления технологических операций;</p> <p>- защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений</p>			
2.19.	<p>Оборудованы ли производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук, умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для</p>			пункт 2 статьи 14 ТР ТС 021/2011

1	2	3	4	5
	мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук			
2.20.	Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на хранение в производственных помещениях личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала			пункт 3 статьи 14 ТР ТС 021/2011
2.21.	Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на хранение в производственных помещениях любых веществ и материалов, не используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования			пункт 4 статьи 14 ТР ТС 021/2011
2.22.	Соответствуют ли части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, следующим требованиям: - поверхности полов			пункт 5 статьи 14 ТР ТС 021/2011

1	2	3	4	5
	<p>должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, доступны для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции; - потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги; - открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для 			

1	2	3	4	5
	очистки защитными сетками от насекомых; - двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов			
2.23.	Проводится ли открывание дверей наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное			пункт 6 статьи 14 ТР ТС 021/2011
2.24.	Спроектировано и выполнено ли канализационное оборудование в производственных помещениях так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции			пункт 7 статьи 14 ТР ТС 021/2011
2.25.	Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на проведение ремонта производственных помещений одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях			пункт 8 статьи 14 ТР ТС 021/2011
2.26.	Выполнены ли рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря,			пункт 3 статьи 15 ТР ТС 021/2011

1	2	3	4	5
	контактирующие с пищевой продукцией, из неабсорбирующих материалов			

(должность и ФИО должностного лица,
заполнившего проверочный лист)

(подпись)

(дата)

ДЕПАРТАМЕНТ ВЕТЕРИНАРИИ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ****(список контрольных вопросов),****используемый должностными лицами отдела государственного ветеринарного надзора департамента ветеринарии Ярославской области при проведении плановых выездных проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих процессы убой продуктивных животных, переработки (обработки) продуктов убой и производства мясной продукции, при осуществлении регионального государственного ветеринарного надзора**

1. Приказ/распоряжение о проведении плановой проверки: от _____ № _____.

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

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

4. Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____.

5. Вид (виды) деятельности проверяемого юридического лица, индивидуального предпринимателя: _____.

6. Характеристика производственных объектов, тип, категория риска, класс (категория) опасности: _____.

7. Ограничение предмета плановой проверки: _____.

8. Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____.

9. Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем (далее – проверяемые лица) обязательных требований, составляющих предмет проверки, и соотнесенные с перечнем вопросов реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответ (да/нет)	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
1	2	3	4	5
1. На убойных пунктах средней и малой мощности				
1.1.	<p>Предусматриваются ли при эксплуатации убойных пунктов средней и малой мощности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - поточность; - последовательность технологических процессов; - возможность проведения производственного контроля безопасности мяса и иных продуктов убоя неперомышленного изготовления (далее – туши и иные продукты убоя); - возможность санитарной обработки (уборка, мойка и дезинфекция); - возможность исключения перекрестной контаминации (загрязнения) 			<p>пункт 5 Правил в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя неперомышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утвержденных приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 12.03.2014 № 72 «Об утверждении Правил в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя»</p>

1	2	3	4	5
				непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности» (далее – Правила № 72)
1.2.	Исключается ли при передвижении туш и иных продуктов убоя на подвижных линиях переработки животных возможность соприкосновения их друг с другом, с полом и стенами			пункт 8 Правил № 72
1.3.	Выделяются ли отдельно и отгораживаются ли перегородкой рабочие места для опорожнения желудков для снижения рисков загрязнения туш и иных продуктов убоя содержимым желудочно-кишечного тракта			пункт 9 Правил № 72
1.4.	Проводится ли обескровливание животных не позднее чем через 1,5 – 3 минуты после обездвиживания (оглушения) животного? Принимаются ли при обескровливании меры, предотвращающие загрязнение крови и туши животного? Обеспечивается ли достаточная степень обескровливания туши технологически доступными методами			пункт 10 Правил № 72
1.5.	Применяются ли для			пункт 11 Правил

1	2	3	4	5
	<p>сбора пищевой крови полые ножи с резиновыми шлангами, конец которых опускается в сборники (фляги)? Указываются ли на сборниках для крови номера туш животных, от которых она собрана, присвоенные при прохождении ветеринарно-санитарной экспертизы</p>			№ 72
1.6.	<p>Подвергаются ли при переработке свиней без съемки шкур туши ошпариванию (вертикальным или горизонтальным способами) и опалке</p>			пункт 12 Правил № 72
1.7.	<p>Оснащаются ли опалочные отделения (места) оборудованием и инструментарием для мойки, опаливания и зачистки конечностей</p>			пункт 13 Правил № 72
1.8.	<p>Проводится ли процесс извлечения из туш внутренних органов (нутровка) не позднее 45 минут после обездвиживания (оглушения) животных? Исключаются ли проверяемым лицом повреждения желудочно-кишечного тракта, загрязнения наружных и внутренних поверхностей туш</p>			пункт 14 Правил № 72
1.9.	<p>Создаются ли на участках (местах)</p>			пункт 14 Правил № 72

1	2	3	4	5
	нутровки условия для сбора и транспортировки ветеринарных конфискатов (туши, ее части и иные продукты убоя, признанные непригодными для пищевых целей по результатам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы), удаления содержимого желудка (каныги), быстрой выемки внутренних органов, правильной разделки туш (не повреждая целостность стенок кишечника)			
1.10.	Осуществляется ли подача холодной и горячей воды к рабочим местам по забеловке, съемке шкур, нутровке и зачистке туш			пункт 15 Правил № 72
1.11.	Собираются ли неприщевые боенские отходы в специальные закрывающиеся емкости, окрашенные в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования, и имеющие надпись об их назначении			пункт 16 Правил № 72
1.12.	Оборудуются ли в производственных помещениях (отделениях) убоя животных владельцами убойных пунктов рабочие места и помещения для			пункт 17 Правил № 72

1	2	3	4	5
	<p>проведения ветеринарно-санитарной экспертизы голов, внутренних органов, туш и ветеринарного клеймения, на которых предусматриваются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дополнительное освещение; - обеспечение горячей, холодной водой и дезинфицирующими растворами; - сигнальная система для остановки процесса убоя при выявлении заразной (особо опасной) болезни; - устройства для регистрации выявленных случаев заболеваний животных; - емкости для ветеринарных конфискатов; - стерилизаторы для инструментов; - микроскоп биологический, компрессориум 			
1.13.	<p>Устанавливаются ли перед камерой (отделением) охлаждения весы для взвешивания полученных в результате убоя и первичной переработки (обработки) туш и иных продуктов убоя</p>			пункт 18 Правил № 72
1.14.	<p>Осуществляется ли обработка субпродуктов в отдельном помещении</p>			пункт 19 Правил № 72

1	2	3	4	5
	<p>или на специально выделенных участках производственного помещения с соблюдением установленных сроков обработки субпродуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - слизистых субпродуктов – не позднее 2 или 3 часов после убоя животных; остальных – не позднее 5 часов? <p>Направляются ли обработанные и упакованные субпродукты для охлаждения и замораживания в холодильные камеры</p>			
1.15.	<p>Обеспечиваются ли помещения, предназначенные для обработки кишок и их консервирования, холодной и горячей водой, оборудуются ли специальными машинами для отжима кишок и их шлямовки, а также центрифугой для обработки слизистых продуктов</p>			пункт 20 Правил № 72
1.16.	<p>Осуществляются ли сбор и утилизация содержимого кишок (каныги) с учетом имеющихся рисков? Осуществляется ли удаление содержимого из кишок непосредственно после</p>			пункт 20 Правил № 72

1	2	3	4	5
	нутровки животных			
1.17.	Оборудуются ли шкуропосолочные помещения столами для посола шкур, ларями для хранения соли и емкостями для засолки шкур			пункт 21 Правил № 72
1.18.	Осуществляется ли отгрузка шкур через выходы, предназначенные для технического сырья			пункт 21 Правил № 72
1.19.	Направляются ли туши и иные продукты убоя после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы для охлаждения и хранения в холодильные камеры и выпускаются ли из убойных пунктов при наличии ветеринарных сопроводительных документов			пункт 22 Правил № 72
1.20.	Проводится ли на убойных пунктах в целях обеспечения безопасности туш и иных продуктов убоя предубойный ветеринарный осмотр убойных животных и ветеринарно-санитарная экспертиза туш и иных продуктов убоя			пункт 23 Правил № 72
1.21.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие карантинного отделения для приема: - животных, поступивших на убойные пункты;			пункт 24 Правил № 72

1	2	3	4	5
	<p>- больных животных; - животных в состоянии агонии; - животных, вынужденно убитых в ходе транспортировки, или трупов животных; - животных, фактическое наличие которых не соответствует их количеству, указанному в ветеринарном сопроводительном документе</p>			
1.22.	<p>Проводится ли убой животных, не прошедших предубойную выдержку и предубойный ветеринарный осмотр, а также животных с навозными загрязнениями на кожных покровах</p>			пункт 25 Правил № 72
1.23.	<p>Возвращаются ли владельцам больные и (или) подозрительные в отношении заболевания животные, животные с травматическими повреждениями, а также трупы животных, обнаруженные при приемке</p>			пункт 25 Правил № 72
2. Общие требования				
2.1.	<p>Извещает ли проверяемое лицо в срок не более суток с момента гибели животного, обнаружения абортинированного или</p>			пункт 1.3 раздела 1 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов,

1	2	3	4	5
	мертворожденного плода ветеринарного специалиста, который на месте по результатам осмотра определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов			утвержденных Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее – Правила № 13-7-2/469)
2.2.	Осуществляется ли проверяемым лицом утилизация биологических отходов путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах), обеззараживание в биотермических ямах, уничтожение сжиганием			пункт 1.5 раздела 1 Правил № 13-7-2/469
2.3.	Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю			пункт 1.7 раздела 1 Правил № 13-7-2/469
2.4.	Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения			пункт 25 Правил № 72; пункт 1.8 раздела 1 Правил № 13-7-2/469
2.5.	Осуществляется ли выдача ветеринарным специалистом при осмотре трупа животного, мертворожденного,			пункт 2.1 раздела 2 Правил № 13-7-2/469

1	2	3	4	5
	абортированного плода и других биологических отходов заключения об их уборке, утилизации или уничтожении			
2.6	Оборудованы ли транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке? Используется ли такой транспорт для перевозки кормов и пищевых продуктов			пункт 2.5 раздела 2 Правил № 13-7-2/469
2.7.	Проводится ли дезинфекция мест, где лежали биологические отходы, использованного при погрузке инвентаря и оборудования? Проводится ли дезинфекция транспортных средств, инвентаря, инструментов, оборудования после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения			пункты 2.6 и 2.7 раздела 2 Правил № 13-7-2/469
2.8.	Осуществляется ли перемещение (перевозка) подконтрольных товаров, переход права собственности на			пункты 1 – 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных

1	2	3	4	5
	<p>подконтрольные товары (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) при наличии ветеринарного сопроводительного документа</p>			<p>сопроводительных документов, утвержденных приказом 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»</p>
2.9.	<p>Хранятся ли ветеринарные сопроводительные документы у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения (приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности</p>			<p>пункт 11 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом 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»</p>

1	2	3	4	5
	подконтрольного товара			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», пункт 4 статьи 11 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (далее – ТР ТС 021/2011)
2.10.	Предусмотрен ли проверяемым лицом запрет о приеме пищи непосредственно в производственных помещениях			пункт 5 статьи 11 ТР ТС 021/2011
2.11.	Проходят ли работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением)			пункт 6 статьи 11 ТР ТС 021/2011

1	2	3	4	5
	<p>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>			
2.12.	<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>			пункт 2 статьи 12 ТР ТС 021/2011
2.13.	<p>Изготовлен ли используемый в производстве (изготовлении) пищевых продуктов лед из питьевой воды, соответствующей установленным законодательством</p>			пункт 2 статьи 12 ТР ТС 021/2011

1	2	3	4	5
	государства – члена Таможенного союза требованиям к питьевой воде			
2.14.	Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на использование трубопроводов для воды, не соответствующей требованиям к питьевой воде, в целях снабжения питьевой водой? Имеют ли они признаки, позволяющие отличать их от трубопроводов для питьевой воды			пункт 3 статьи 12 ТР ТС 021/2011
2.15.	Исключается ли проверяемым лицом получение переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения от продуктивных животных, которые не подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их			пункт 3 статьи 13 ТР ТС 021/2011

1	2	3	4	5
	выведения из организмов таких животных			
2.16.	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			пункт 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011
2.17.	Предусматривается ли проверяемым лицом планировка производственных помещений, обеспечивающая: - возможность осуществления поточности технологических операций, исключающей встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря; - предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции; - защиту от			пункт 1 статьи 14 ТР ТС 021/2011

1	2	3	4	5
	<p>проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;</p> <ul style="list-style-type: none"> - возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений; - необходимое пространство для осуществления технологических операций; - защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений 			
2.18.	<p>Оборудованы ли производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны</p>			пункт 2 статьи 14 ТР ТС 021/2011

1	2	3	4	5
	<p>быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук, умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук</p>			
2.19.	<p>Осуществляется ли проверяемым лицом запрет на хранение в производственных помещениях личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала</p>			<p>пункт 3 статьи 14 ТР ТС 021/2011</p>
2.20.	<p>Осуществляется ли проверяемым лицом запрет на хранение в производственных помещениях любых веществ и материалов, не используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и</p>			<p>пункт 4 статьи 14 ТР ТС 021/2011</p>

1	2	3	4	5
	оборудования			
2.21.	<p>Соответствуют ли части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, следующим требованиям:</p> <ul style="list-style-type: none"> - поверхности полов должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, доступны для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа; - поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции; - потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких 			пункт 5 статьи 14 ТР ТС 021/2011

1	2	3	4	5
	<p>поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги;</p> <ul style="list-style-type: none"> - открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых; - двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов 			
2.22.	<p>Проводится ли открывание дверей наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное</p>			пункт 6 статьи 14 ТР ТС 021/2011
2.23.	<p>Спроектировано и выполнено ли канализационное оборудование в производственных помещениях так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции</p>			пункт 7 статьи 14 ТР ТС 021/2011
2.24.	<p>Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на проведение ремонта производственных помещений одновременно с</p>			пункт 8 статьи 14 ТР ТС 021/2011

1	2	3	4	5
	производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях			
2.25.	Выполнены ли рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, из неабсорбирующих материалов			пункт 3 статьи 15 ТР ТС 021/2011
2.26.	Включает ли база предубойного содержания продуктивных животных карантинное отделение, изолятор и санитарную бойню? В случае отсутствия санитарной бойни проводится ли убой продуктивных животных, направляемых для санитарного убоя в специально отведенные дни или в цехе первичной переработки продуктивных животных в конце смены при удалении из цеха всех туш и других продуктов убоя здоровых продуктивных животных			пункт 3 статьи 19 ТР ТС 021/2011
2.27.	Подвергаются ли непосредственно перед убоем продуктивные животные предубойному			пункт 4 статьи 19 ТР ТС 021/2011, пункт 28 Технического регламента

1	2	3	4	5
	ветеринарному осмотру			Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (далее – ТР ТС 034/2013)
2.28.	Подвергаются ли после убоя туши продуктивных животных и другое непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения, полученное от их убоя, послеубойному осмотру и ветеринарно- санитарной экспертизе			пункт 5 статьи 19 ТР ТС 021/2011
2.29.	Не присутствуют ли в непереработанной пищевой продукции животного происхождения, полученной от убоя продуктивных животных, изменения, характерные для заразных болезней животных			пункт 5 статьи 19 ТР ТС 021/2011
2.30.	Помещается ли партия продуктивных животных немедленно в карантинное помещение до установления диагноза или причин несоответствия при обнаружении в партии продуктивных животных больных животных (с признаками инфекционного заболевания) в			пункты 29 и 31 раздела VII ТР ТС 034/2013

1	2	3	4	5
	состоянии агонии, вынужденно убитых продуктивных животных или трупов продуктивных животных либо если в партии продуктивных животных фактическое наличие голов не соответствует количеству, указанному в ветеринарном документе			
2.31.	Исключается ли проверяемым лицом направление на убой неидентифицированных продуктивных животных, продуктивных животных, не прошедших предубойную выдержку и предубойный ветеринарный осмотр, а также продуктивных животных с навозными загрязнениями на кожных покровах			пункт 30 раздела VII ТР ТС 034/2013
2.32.	Исключается ли проверяемым лицом возврат владельцам больных и (или) подозрительных в отношении заболевания продуктивных животных, продуктивных животных с травматическими повреждениями, а также трупов продуктивных животных, обнаруженных при приемке			пункт 30 раздела VII ТР ТС 034/2013

1	2	3	4	5
2.33.	Исключается ли проверяемым лицом вывоз (ввоз) принятых на убой продуктивных животных с территории зоны предубойного содержания и убоя продуктивных животных			пункт 30 раздела II ТР ТС 034/2013
2.34.	Исключается ли проверяемым лицом направление трупов продуктивных животных и ветеринарных конфискатов на полигоны твердых бытовых отходов			пункт 30 раздела VII ТР ТС 034/2013
2.35.	Обеспечивается ли проверяемым лицом на протяжении всего технологического процесса убоя идентификация продуктов убоя и прослеживаемость продуктов убоя			пункт 34 раздела VII ТР ТС 034/2013
2.36.	Обеспечивается ли проверяемым лицом процесс убоя с соблюдением режимов технологических процессов убоя и применением технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности туш			пункт 35 раздела VII ТР ТС 034/2013
2.37.	Исключается ли проверяемым лицом возможность переноса загрязнения на туши, полутуши и продукты			пункт 37 раздела VII ТР ТС 034/2013

1	2	3	4	5
	убоя применяемыми при убое оградениями, оборудованием и инструментами			
2.38.	Предусмотрена ли проверяемым лицом 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			пункт 38 раздела VII ТР ТС 034/2013
2.39.	Оборудованы ли проверяемым лицом для сбора ветеринарных конфискатов отдельные спуски или специальные емкости, исключая несанкционированный доступ, окрашенные в разные цвета и промаркированные			пункт 39 раздела VII ТР ТС 034/2013
2.40.	Осуществляется ли проверяемым лицом для пищевых целей сбор крови с помощью стерильного полого ножа со шлангом в стерильную промаркированную емкость не позднее чем через 3 минуты после обездвиживания продуктивного животного? Исключается ли проверяемым лицом			пункт 40 раздела VII ТР ТС 034/2013

1	2	3	4	5
	<p>сбор в одну емкость крови не более чем от 10 продуктивных животных?</p> <p>Исключается ли проверяемым лицом направление крови в переработку (обработку) не позднее чем через 2 часа после убоя продуктивного животного</p>			
2.41.	<p>Производится ли проверяемым лицом нутровка туш не позднее чем через 45 минут для крупного рогатого скота и свиней и не позднее чем через 30 минут для мелкого рогатого скота после окончания процесса обескровливания продуктивного животного?</p> <p>Исключается ли загрязнение поверхности туш содержимым желудка и кишечника</p>			пункт 41 раздела VII ТР ТС 034/2013
2.42.	<p>Обеспечивается ли проверяемым лицом в процессе нутровки туш замена ножа не реже 1 раза в 30 минут на другой, подвергнутый санитарной обработке</p>			пункт 41 раздела VII ТР ТС 034/2013
2.43.	<p>Обеспечивается ли проверяемым лицом мытье рук, кольчужных перчаток и фартуков по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут</p>			пункт 42 раздела VII ТР ТС 034/2013

1	2	3	4	5
2.44.	Направляются ли проверяемым лицом на переработку (обработку) извлеченные в процессе нутровки продукты убоя не позднее чем через 15 минут после их извлечения из туши			пункт 43 раздела VII ТР ТС 034/2013
2.45.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в процессе распиловки туш и извлечения спинного мозга его целостность			пункт 44 раздела VII ТР ТС 034/2013
2.46.	Подвергается ли проверяемым лицом полотно пилы, используемой в процессе распиловки туш, санитарной обработке не реже чем через 1 час работы			пункт 45 раздела VII ТР ТС 034/2013
2.47.	Обеспечивается ли проверяемым лицом удаление кровоподтеков, кровоизлияний и загрязненных участков в процессе зачистки туш (полутуш) всех видов продуктивных животных			пункт 46 раздела VII ТР ТС 034/2013
2.48.	Обеспечивается ли проверяемым лицом завершение процесса зачистки субпродуктов от кровоподтеков и процесса удаления серозной оболочки и прилегающих тканей не позднее чем через 3 часа после убоя продуктивного			пункт 47 раздела VII ТР ТС 034/2013

1	2	3	4	5
	животного, включая передачу на охлаждение или замораживание			
2.49.	Исключается ли проверяемым лицом проведение процессов зачистки шерстных субпродуктов в помещении для убоя продуктивных животных, за исключением проведения данных операций в отношении всех видов субпродуктов в отдельном помещении			пункт 48 раздела VII ТР ТС 034/2013
2.50.	Осуществляется ли проверяемым лицом разделка туш (полутуш, четвертин, отрубов), их обвалка и жиловка при температуре воздуха не выше + 12 °С			пункт 49 раздела VII ТР ТС 034/2013
2.51.	Осуществляется ли проверяемым лицом в целях дезинфекции замена инструментов, необходимых для осуществления процессов обвалки и жиловки, по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут			пункт 50 раздела VII ТР ТС 034/2013
2.52.	Направляется ли кость и продукт ее переработки для производства топленого животного жира на переработку (обработку) не позднее чем через 6 часов после обвалки? Помещается ли			пункт 51 раздела VII ТР ТС 034/2013

1	2	3	4	5
	<p>проверяемым лицом при задержке переработки кость в охлаждаемое помещение, срок хранения которой при температуре хранения не выше + 8 °С составляет не более 24 часов</p>			
2.53.	<p>Осуществляется ли проверяемым лицом консервация коллагенсодержащего сырья без костей поваренной солью или другими разрешенными для этих целей средствами и хранение в закрытых емкостях</p>			<p>пункт 52 раздела VII ТР ТС 034/2013</p>
2.54.	<p>Осуществляется ли проверяемым лицом проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и клеймения туш и других продуктов убоя в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств – членов Таможенного союза и Единого экономического пространства</p>			<p>пункт 53 раздела VII ТР ТС 034/2013</p>
2.55.	<p>Накладывается ли при выявлении заболеваний продуктивных животных после убоя на тушу ветеринарный штамп, свидетельствующий о способе ее обезвреживания или</p>			<p>пункт 54 раздела VII ТР ТС 034/2013</p>

1	2	3	4	5
	утилизации			
2.56.	<p>Помещаются ли проверяемым лицом продукты убоя при обнаружении в процессе обвалки и жиловки мяса и субпродуктов патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, в изолированную камеру до получения результатов лабораторных исследований?</p> <p>Проводится ли проверяемым лицом соответствующая санитарная обработка (дезинфекция) инструментов, оборудования и производственной (специальной) одежды</p>			пункт 55 раздела VII ТР ТС 034/2013
2.57.	<p>Проводится ли проверяемым лицом обезвреживание продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничением, в обособленных помещениях с использованием оборудования, расположенного таким образом, чтобы исключить перекрестные потоки перемещения продуктов убоя и обезвреженных</p>			пункт 56 раздела VII ТР ТС 034/2013

1	2	3	4	5
	<p>продуктов убоя? Проводится ли проверяемым лицом дальнейшая их переработка в производственных помещениях в конце смены или в отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы? Производится ли по окончании работы санитарная обработка (дезинфекция) помещения, оборудования и инвентаря</p>			
2.58.	<p>Осуществляется ли проверяемым лицом проведение процесса производства продуктов убоя для детского питания в начале смены или в отдельную смену при условии предварительной мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря</p>			<p>пункт 57 раздела VII ТР ТС 034/2013</p>
2.59.	<p>Осуществляется ли проверяемым лицом убой диких (промысловых) продуктивных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации</p>			<p>пункт 58 раздела VII ТР ТС 034/2013</p>
2.60.	<p>Осуществляется ли проверяемым лицом утилизация</p>			<p>пункт 60 раздела VIII ТР ТС 034/2013</p>

1	2	3	4	5
	неидентифицированных продуктов убоя, находящихся на производственном объекте			
2.61.	Проводится ли проверяемым лицом подготовка субпродуктов, включая размораживание, осмотр, промывку, зачистку и жиловку, в отдельных помещениях или на специально выделенных участках производственного помещения			пункт 61 раздела VIII ТР ТС 034/2013
2.62.	Осуществляется ли проверяемым лицом производство мясной продукции из субпродуктов и крови в отдельном помещении			пункт 62 раздела VIII ТР ТС 034/2013
2.63.	Производится ли проверяемым лицом подготовка кишечной оболочки в отдельном помещении или на отделенных перегородкой участках в помещениях по производству колбасных изделий с температурой воздуха не выше + 12 °С			пункт 63 раздела VIII ТР ТС 034/2013
2.64.	Осуществляется ли проверяемым лицом удаление ветеринарных и товароведческих клейм и штампов, за исключением клейм и штампов, выполненных пищевыми красителями, разрешенными для			пункт 64 раздела VIII ТР ТС 034/2013

1	2	3	4	5
	маркировки продуктов убоя без последующего удаления			
2.65.	Осуществляется ли проверяемым лицом хранение неиспользуемых во время технологического процесса ножей в стерилизаторе или в специально отведенном месте			пункт 65 раздела VIII ТР ТС 034/2013
2.66.	Обеспечивается ли проверяемым лицом температура продуктов убоя, направляемых на измельчение и (или) посол, не выше + 4 °С в любой точке измерения, за исключением парного мяса			пункт 66 раздела VIII ТР ТС 034/2013
2.67.	Осуществляется ли проверяемым лицом измельчение мяса и субпродуктов, приготовление фарша и наполнение оболочек (форм) при температуре воздуха не выше + 12 °С			пункт 67 раздела VIII ТР ТС 034/2013
2.68.	Исключается ли проверяемым лицом для производства желатина использование коллагенсодержащего сырья, подвергнутого процессу дубления (отверждение кож с помощью растительных дубильных веществ, солей хрома или таких веществ, как соли алюминия, соли железа (III), соли кремниевой			пункт 68 раздела VIII ТР ТС 034/2013

1	2	3	4	5
	кислоты, альдегиды и хиноны или другие синтетические отвердители)			
2.69.	Используется ли проверяемым лицом для выработки топленого животного жира жир-сырец, обработанный не позднее чем через 2 часа после его сбора в процессе нутровки			пункт 69 раздела VIII ТР ТС 034/2013
2.70.	<p>Применяется ли проверяемым лицом нитрит натрия (нитрит калия) только в виде нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей с массовой долей нитрита натрия (нитрита калия) не более 0,9 процента?</p> <p>Применяется ли проверяемым лицом одновременно 2 и более нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей при производстве мясной продукции одного наименования?</p> <p>Применяются ли проверяемым лицом нитритно-посолочные (посолочно-нитритные) смеси для продуктов убоя и мясной продукции, выпускаемых в реализацию в непереработанном виде</p>			пункт 70 раздела VIII ТР ТС 034/2013
2.71.	Проводится ли проверяемым лицом			пункт 71 раздела VIII

1	2	3	4	5
	подготовка немясных ингредиентов, включая взвешивание и фасовку, в отдельных помещениях			ТР ТС 034/2013
2.72.	Исключается ли проверяемым лицом подача топлива (опилок, дров) в термическое отделение через производственные помещения во время производства мясной продукции			пункт 72 раздела VIII ТР ТС 034/2013
2.73.	Соблюдаются ли проверяемым лицом при производстве мясных и мясосодержащих колбасных изделий и продуктов из мяса следующие требования: - выдержка мяса при посоле проводится в помещениях с температурой воздуха не выше + 4 °С, за исключением применения в процессе посола технологического оборудования со встроенной системой охлаждения; - приготовление рассолов и расфасовка (подготовка) немясных ингредиентов проводится в объеме, необходимом для обеспечения не более 1 смены работы производственного объекта;			пункт 73 раздела VIII ТР ТС 034/2013

1	2	3	4	5
	<p>- тепловая обработка колбасных изделий и продуктов из мяса осуществляется на специальном оборудовании, оснащённом приборами для контроля температуры (в том числе в центре продукта, кроме сырокопченых и сыровяленых изделий) и относительной влажности или только температуры (для термической обработки в воде)</p>			
2.74.	<p>Соблюдаются ли проверяемым лицом при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов следующие требования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не допускается производство мясных и мясосодержащих полуфабрикатов, предназначенных для реализации, в том числе на предприятиях общественного питания, с применением нитрита натрия (нитрита калия); - скороморозильное оборудование для замораживания полуфабрикатов допускается устанавливать в помещении, в котором осуществляется их расфасовка и упаковка; 			<p>пункт 74 раздела VIII ТР ТС 034/2013</p>

1	2	3	4	5
	<p>- не допускается выпускать в реализацию полуфабрикаты с температурой выше + 6 °С в любой точке измерения</p>			
2.75.	<p>Соблюдаются ли проверяемым лицом при производстве консервов следующие требования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - потребительская тара для консервов проверяется на герметичность не менее 3 раз в смену, а также после каждой регулировки, ремонта или замены частей оборудования; - время от момента герметизации потребительской тары до начала тепловой обработки консервов не должно превышать 30 минут; - продолжительность технологического процесса производства консервов от процесса жиловки или измельчения продуктов убоя до стерилизации или пастеризации не должна превышать 2 часов для стерилизованных и 1 часа для пастеризованных консервов без учета времени процесса посола; - температура 			<p>пункт 75 раздела VIII ТР ТС 034/2013</p>

1	2	3	4	5
	<p>бланшированного сырья перед расфасовкой в потребительскую тару должна быть не ниже + 40 °С;</p> <p>- изготовитель осуществляет термическую обработку консервов согласно режимам стерилизации или пастеризации, обеспечивающим безопасность готовой продукции, в соответствии с требованиями промышленной стерильности, предусмотренными приложением 2 к ТР ТС 034/2013;</p> <p>- срок годности консервов устанавливается изготовителем с учетом группы консервов, свойств используемой потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего эффекта;</p> <p>- документы, которые содержат параметры стерилизации или пастеризации, записываемые на носители информации, являются документами строгой отчетности и хранятся изготовителем в течение времени, превышающем срок</p>			

1	2	3	4	5
	<p>годности продукции не менее чем на 3 месяца; - продолжительность выдержки консервов на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 11 суток</p>			
2.76.	<p>Осуществляется ли проверяемым лицом производство мясной продукции для питания детей первого года жизни на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях</p>			<p>пункт 76 раздела VIII ТР ТС 034/2013</p>
2.77.	<p>Осуществляется ли проверяемым лицом производство мясной продукции для питания детей от 1 года до 3 лет, дошкольного и школьного возраста на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях, или на технологическом оборудовании по производству мясной продукции общего</p>			<p>пункт 77 раздела VIII ТР ТС 034/2013</p>

1	2	3	4	5
	назначения в начале смены или в отдельную смену после их мойки и дезинфекции			
2.78.	Исключается ли проверяемым лицом при производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп использование фосфатов, усилителей вкуса и аромата, бензойной, сорбиновой кислоты и их солей, а также комплексных пищевых добавок, в составе которых присутствуют фосфаты, усилители вкуса и аромата, бензойная, сорбиновая кислоты и их соли			пункт 78 раздела VIII ТР ТС 034/2013
2.79.	Исключается ли проверяемым лицом при производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО)			пункт 79 раздела VIII ТР ТС 034/2013
2.80.	Исключается ли проверяемым лицом при производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп использование			пункт 83 раздела VIII ТР ТС 034/2013

1	2	3	4	5
	продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента			
2.81.	Исключается ли проверяемым лицом при производстве мясной продукции для питания детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) использование свежей и замороженной крови, доставленной с других производственных объектов			пункт 84 раздела VIII ТР ТС 034/2013
2.82.	Обеспечивается ли проверяемым лицом при производстве консервов для детского питания для детей всех возрастных групп продолжительность их выдержки на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности не менее 21 дня			пункт 85 раздела VIII ТР ТС 034/2013
2.83.	Обеспечивается ли проверяемым лицом на всех этапах производства рубленых мясных (мясодержащих) полуфабрикатов для детского питания для детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше)			пункт 86 раздела VIII ТР ТС 034/2013

1	2	3	4	5
	температура фарша не выше + 3 °С			
2.84.	Обеспечивается ли проверяемым лицом при производстве консервов для детского питания для детей от 6 месяцев до 3 лет фасование в потребительскую тару вместимостью не более 0,25 куб. дм			пункт 87 раздела VIII ТР ТС 034/2013
2.85.	Производится ли клеймение туш в соответствии с инструкцией			Инструкция по ветеринарному клеймению мяса, утвержденная Министерством юстиции Российской Федерации 23.05.1994 № 575
2.86.	Производится ли клеймение туш в соответствии с правилами			приказ Министерства юстиции Российской Федерации 31.08.2007 № 10083 «Об утверждении Правил организации работы по ветеринарному клеймению кожевенного, кожевенно- мехового и пушно- мехового сырья»
2.87.	Производится ли ветеринарно-санитарная экспертиза с предубойным осмотром			статья 15 Федерального закона от 14 мая 1993 года № 4979-1 «О ветеринарии»
2.88.	Исключается ли проверяемым лицом			пункт 2 статьи 3 Федерального

1	2	3	4	5
	<p>оборот пищевых продуктов, материалов и изделий, которые:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не соответствуют требованиям нормативных документов; - 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; - не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации; - не имеют установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли; - не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами, либо в 			<p>закона от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»</p>

1	2	3	4	5
	отношении которых не имеется такой информации			

(должность и ФИО должностного лица,
заполнившего проверочный лист)

(подпись)

(дата)

ДЕПАРТАМЕНТ ВЕТЕРИНАРИИ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ****(список контрольных вопросов),**

используемый должностными лицами отдела государственного ветеринарного надзора департамента ветеринарии Ярославской области при проведении плановых выездных проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих производство, хранение, реализацию кормов, кормовых добавок для сельскохозяйственных животных и птицы, непродуктивных животных, при осуществлении регионального государственного ветеринарного надзора

1. Приказ/распоряжение о проведении плановой проверки: от _____ № _____.

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

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

4. Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____

5. Вид (виды) деятельности проверяемого юридического лица, индивидуального предпринимателя: _____

6. Характеристика производственных объектов, тип, категория риска, класс (категория) опасности: _____

7. Ограничение предмета плановой проверки: _____

8. Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____

9. Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем (далее – проверяемые лица) обязательных требований, составляющих предмет проверки, и соотнесенные с перечнем вопросов реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответ (да/нет)	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
1	2	3	4	5
1.	Обеспечивается ли проверяемым лицом при реализации и применении, а также ввозе (импорте) кормов и кормовых добавок на объектах внутренней торговли наличие помещений и условий, обеспечивающих возможность приемки, контроля, идентификации и хранения кормов и кормовых добавок в соответствии с действующими нормативными документами на конкретные виды кормов и кормовых добавок			пункт 6 раздела 3 Технического регламента «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок», утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 18 марта 2008 г. № 263 (далее – ТР РК № 263)
2.	Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на реализацию: <ul style="list-style-type: none"> - кормов и кормовых добавок с истекшим сроком годности; - кормов и кормовых добавок, имеющих явные признаки порчи; - кормов и кормовых 			пункт 8 раздела 3 ТР РК № 263

1	2	3	4	5
	<p>добавок, не имеющих документов, подтверждающих их происхождение или в отношении которых отсутствует информация;</p> <p>- кормов и кормовых добавок, не соответствующих информации, отраженной в представленных документах;</p> <p>- кормов и кормовых добавок, не имеющих маркировки?</p> <p>Исключается ли проверяемым лицом взвешивание неупакованных кормов и кормовых добавок непосредственно на весах без упаковочных материалов</p>			
3.	<p>Осуществляется ли проверяемым лицом ввоз (импорт) кормов и кормовых добавок с соблюдением условий, обеспечивающих их безопасность и сохранность качественных показателей, установленных с действующими нормативными документами по стандартизации</p>			пункт 10 раздела 3 ТР РК № 263
4.	<p>Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на использование при производстве (изготовлении) кормов и кормовых добавок сырья, происходящего из</p>			пункт 11 раздела 4 ТР РК № 263

1	2	3	4	5
	<p>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? Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на производство (изготовление) кормов и кормовых добавок из (с использованием) тканей животного происхождения</p>			
5.	<p>Осуществляется ли проверяемым лицом хранение сырья, оборудования, упаковочных и вспомогательных материалов в условиях, обеспечивающих безопасность готового продукта (кормов и кормовых добавок) и исключающих возможность его (их) попутного загрязнения? Используются ли проверяемым лицом для хранения кормов и кормовых добавок специальные помещения (сооружения), исключающие проникновение насекомых</p>			пункт 14 раздела 4 ТР РК № 263

1	2	3	4	5
	и грызунов			
6.	<p>Обеспечивается ли проверяемым лицом выполнение требований к безопасности консервирующих заквасок, ферментов, пробиотических культур, молока и сыворотки?</p> <p>Обеспечивается ли проверяемым лицом сопровождение каждой партии продукции, предназначенной для приготовления кормов и кормовых добавок, ветеринарными документами установленной формы</p>			пункт 15 раздела 4 ТР РК № 263
7.	<p>Обеспечивается ли проверяемым лицом соблюдение на производстве необходимых уровней освещения, микроклимата, шума, вибрации и содержания пыли и вредных веществ в воздухе рабочей зоны</p>			пункт 16 раздела 5 ТР РК № 263
8.	<p>Обеспечивается ли проверяемым лицом при сушке, измельчении, гранулировании, введении консервирующих веществ, закваски, выпаривании, пастеризации, стерилизации соблюдение норм и требований нормативно-технической документации на данную продукцию?</p> <p>Обеспечивается ли проверяемым лицом проведение производственного</p>			пункт 18 раздела 5 ТР РК № 263

1	2	3	4	5
	контроля за их соблюдением			
9.	<p>Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на содержание в кормах:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для продуктивных жвачных животных компонентов, полученных из любых животных, кроме рыб и других гидробионтов, не относящихся к млекопитающим; - для продуктивных птиц компонентов жвачных животных, хищных животных, а также птиц; - для продуктивных свиней компонентов жвачных животных, хищных животных и свиней; - для продуктивных животных, происходящих из неблагополучных стран по губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота, компонентов, полученных из любых животных, кроме рыб и других гидробионтов, не относящихся к млекопитающим? <p>Обеспечивается ли проверяемым лицом отсутствие в консервированных кормах микроорганизмов, способных развиваться при температуре хранения, установленной для конкретного вида консервов, а также микроорганизмов и микробных токсинов,</p>			пункт 19 раздела 5 ТР РК № 263

1	2	3	4	5
	опасных для здоровья животных			
10.	Проводится ли проверяемым лицом собственный производственный контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза			пункт 20 раздела 5 ТР РК № 263
11.	Превышает ли содержание токсичных элементов, патогенных микроорганизмов, микотоксинов, нитритов, нитратов, пестицидов, гербицидов, радионуклидов, маркерных полихлорированных бифенилов в кормах и кормовых добавках допустимые ветеринарные нормативы (показатели), утверждаемые уполномоченным органом в области ветеринарии			пункт 21 раздела 5 ТР РК № 263
12.	Осуществляется ли проверяемым лицом размещение объекта по производству (изготовлению) кормов и кормовых добавок при наличии ветеринарно-санитарного заключения			пункт 23 раздела 6 ТР РК № 263
13.	Располагается ли предприятие на территории благополучной по инфекционным болезням животных и птиц и эксплуатируется ли с соблюдением требований ветеринарно-санитарных правил			пункт 25 раздела 6 ТР РК № 263
14.	Разделены ли здания и производственные			пункт 26 раздела 6 ТР РК

1	2	3	4	5
	<p>сооружения перегородками и/или имеются ли отдельные помещения для заготовки сырья, производства и хранения кормов и кормовых добавок, для предотвращения загрязнения микроорганизмами, грязью, реактивами, другими видами загрязнений; имеют ли здания и производственные сооружения эффективную вентиляцию производственных, подсобных и бытовых помещений и помещений, где требуется экранирование или другие меры защиты от доступа птиц, животных и насекомых в соответствии с действующими нормативами для промышленных предприятий</p>			№ 263
15.	<p>Проводится ли приготовление производственных заквасок и/или пробиотических культур в специально выделенном и соответствующим образом организованном заквасочном отделении, размещенном в одном производственном корпусе с основными цехами-потребителями, в изолированном помещении; имеются ли отдельные</p>			пункт 27 раздела 6 ТР РК № 263

1	2	3	4	5
	<p>помещения, в которых создаются и поддерживаются условия, обеспечивающие защиту заквасок и культур от загрязнения микроорганизмами, бактериофагами и другими загрязнителями; имеет ли приточно-вытяжную вентиляцию и (или) другую эффективную систему очистки и обработки воздуха? Осуществляется ли контроль качества заквасок и (или) пробиотических культур при приготовлении (изготовлении) производственных заквасок и активизированных бакконцентратов на всех этапах производственного цикла подразделением производственного контроля</p>			
16.	<p>Расположены ли объекты производства (изготовления):</p> <ul style="list-style-type: none"> - вдали от объектов загрязнения окружающей среды и промышленной деятельности; - вдали от регионов, подверженных наводнениям; - вдали от районов, подверженных нашествию вредителей; - вдали от районов, где отходы производства (твердые или жидкие) не могут быть эффективно 			пункт 28 раздела 6 ТР РК № 263

1	2	3	4	5
	удалены			
17.	Хранятся ли корма и кормовые добавки в специальных складских помещениях в условиях, обеспечивающих их безопасность для потребления животными в течение установленного срока годности			пункт 29 раздела 7 ТР РК № 263
18.	Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на хранение и транспортировку кормов и кормовых добавок вместе с горюче-смазочными материалами и пищевыми продуктами, имеющими специфический запах?			пункт 30 раздела 7 ТР РК № 263
19.	Транспортируются ли корма и кормовые добавки в сухих, чистых транспортных средствах, не зараженных вредителями кормовых запасов?			пункт 31 раздела 7 ТР РК № 263

(должность и ФИО должностного лица,
заполнившего проверочный лист)

(подпись)

(дата)

ДЕПАРТАМЕНТ ВЕТЕРИНАРИИ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ****(список контрольных вопросов),****используемый должностными лицами отдела государственного ветеринарного надзора департамента ветеринарии Ярославской области при проведении плановых выездных проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, занимающихся содержанием и реализацией птицы, инкубацией яиц, при осуществлении регионального государственного ветеринарного надзора**

1. Приказ/распоряжение о проведении плановой проверки: от _____ № _____.

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

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

4. Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____.

5. Вид (виды) деятельности проверяемого юридического лица, индивидуального предпринимателя: _____.

6. Характеристика производственных объектов, тип, категория риска, класс (категория) опасности: _____.

7. Ограничение предмета плановой проверки: _____.

8. Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____.

9. Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем (далее – проверяемые лица) обязательных требований, составляющих предмет проверки, и соотнесенные с перечнем вопросов реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответ (да/нет)	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
1	2	3	4	5
1.	Огорожена ли территория организации способом, обеспечивающим защиту от непреднамеренного проникновения на территорию организации			пункт 2.2 раздела 2 приказа Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 03.04.2006 № 104 «Об утверждении Ветеринарных правил содержания птиц на птицеводческих предприятиях закрытого типа (птицефабриках)» (далее – Правила № 104)
2.	Благоустроена ли территория организации? Обеспечены ли проверяемым лицом условия, не позволяющие дикой птице гнездиться на территории организации? Исключается ли наличие на территории открытых водоемов? Проводятся ли для			пункт 2.2 раздела 2 Правил № 104

1	2	3	4	5
	стока и отвода поверхностных вод планировочные работы			
3.	<p>Применяются ли для сети внутрихозяйственных дорог, проездов и технологических площадок твердые покрытия?</p> <p>Исключается 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?</p> <p>Имеют ли оба типа дорог различимую маркировку или обозначения</p>			пункт 2.2 раздела 2 Правил № 104
4.	<p>Располагаются ли при въездах на территорию обособленных подразделений организаций, осуществляющих выращивание или разведение птицы, дезинфекционные барьеры для автотранспорта и пешеходов</p>			пункт 2.2 раздела 2 Правил № 104
5.	Отделены ли организации,			пункт 2.2 раздела 2 Правил № 104

1	2	3	4	5
	осуществляющие выращивание или разведение птицы, от ближайшего населенного пункта защитной зоной			
6.	Разделена ли территория организации на зоны: - основного производства, хранения и приготовления кормов (если производится); - инкубаторий (если имеется); -убойный цех (если имеется), - хранения и переработки и/или утилизации отходов производства; - административно-хозяйственную			пункт 2.2 раздела 2 Правил № 104
7.	Содержится ли на одной площадке птица одной категории (ремонтный молодняк, промышленные куры-несушки, взрослая племенная птица, молодняк на мясо)? Соблюдается ли расстояние между площадками не менее 60 метров? Огорожена ли каждая площадка организации для предупреждения несанкционированного проникновения на территорию посторонних людей и			пункт 2.2 раздела 2 Правил № 104

1	2	3	4	5
	транспорта, домашних и диких животных			
8.	Размещены ли административно-хозяйственные и прочие вспомогательные здания и сооружения на расстоянии не менее 60 метров от зоны основного производства			пункт 2.2 раздела 2 Правил № 104
9.	Размещена ли зона хранения и утилизации отходов производства, включая помехохранилище, площадку для компостирования, цех сушки помета, 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? Оборудована ли территория помехохранилища по периметру сточными лотками с направлением стоков в приемный резервуар? Осуществляется ли утилизация указанных стоков по согласованию с государственной ветеринарной службой			пункт 2.2 раздела 2 Правил № 104

1	2	3	4	5
	и службой экологического контроля			
10.	Предусмотрено ли специальное место для утилизации отходов инкубации и павшей птицы, оборудованное котлами для тепловой обработки или трупосжигательными печами			пункт 2.2 раздела 2 Правил № 104
11.	Оборудованы ли на входе в птичники, инкубаторий, кормосклады для дезинфекции обуви дезинфекционные кюветы во всю ширину прохода длиной 1,5 метра, которые регулярно заполняются дезинфицирующим раствором, качество которого контролируется раз в сутки			пункт 2.2 раздела 2 Правил № 104
12.	Оборудованы ли в каждом птицеводческом помещении, кормоцехе (кормоскладе) вентиляционные и иные технологические отверстия рамами с сеткой во избежание залета дикой птицы, а также принимаются ли меры для отпугивания дикой птицы и осуществляется ли постоянная борьба с грызунами			пункт 2.2 раздела 2 Правил № 104
13.	Предусматривается ли			пункт 2.3 раздела 2

1	2	3	4	5
	<p>проверяемым лицом размещение въездных и выездных дезбарьеров с обеспечением возможности подогрева дезраствора в зимнее время при основном въезде на территорию организации, в зоне размещения инкубатория и на каждой производственной площадке основного производства</p>			<p>Правил № 104</p>
14.	<p>Обеспечивается ли проверяемым лицом размещение дезинфекционного блока для тары и транспорта со складом дезинфицирующих средств на главном въезде на территорию организации, в инкубатории, яйцескладе и на каждой площадке зоны основного производства</p>			<p>пункт 2.3 раздела 2 Правил № 104</p>
15.	<p>Обеспечивается ли проверяемым лицом размещение пропускников с проходной и подсобными помещениями при въезде на каждую производственную площадку основного производства либо при</p>			<p>пункт 2.3 раздела 2 Правил № 104</p>

1	2	3	4	5
	входе на территорию организации, если она не разделена на отдельные производственные площадки			
16.	Спроектированы ли пропускники для персонала инкубатория, цеха для сортировки и упаковки яиц в составе этих зданий			пункт 2.3 раздела 2 Правил № 104
17.	Размещено ли помещение для патологоанатомического вскрытия трупов птиц (вскрывочная) в отделении для утилизации отходов производства			пункт 2.3 раздела 2 Правил № 104
18.	Размещена ли ветеринарная лаборатория на территории административно-хозяйственной зоны			пункт 2.3 раздела 2 Правил № 104
19.	Обеспечена ли проверяемым лицом охрана территории организации и периметра ограждения? Обеспечивает ли техническое оснащение, статус и порядок действий охраны достаточный для данной местности уровень защиты организации от несанкционированного проникновения и выноса (вывоза) продукции или птицы			пункт 2.3 раздела 2 Правил № 104
20.	Соблюдается ли			пункт 3.2 раздела 3

1	2	3	4	5
	<p>проверяемым лицом запрет на размещение вентиляционной системы зданий и сооружений для содержания птицы таким образом, чтобы входы приточной вентиляции одного здания были направлены на выходы отгонной вентиляции, если расстояния между этими зданиями составляют менее 100 метров</p>			<p>Правил № 104</p>
21.	<p>Обеспечивается ли проверяемым лицом в случае совмещения в одном здании помещений различного назначения их изоляция друг от друга глухими стенами с устройством самостоятельных выходов наружу</p>			<p>пункт 3.3 раздела 3 Правил № 104</p>
22.	<p>Обеспечивается ли проверяемым лицом в помещениях для содержания птицы наличие полов с прочными твердыми покрытиями, обладающими стойкостью к дезинфицирующим веществам, отвечающим ветеринарным требованиям и обеспечивающим возможность</p>			<p>пункт 3.4 раздела 3 Правил № 104</p>

1	2	3	4	5
	механизации процессов уборки помета и подстилки			
23.	Окрашены ли для защиты строительных конструкций внутренние поверхности помещений для содержания птицы известковым составом или иным покрытием, обеспечивающим сходные свойства в отношении дезинфекции? Подвергаются ли поверхности стен помещений и ограждающих конструкций очистке, мойке и дезинфекции			пункт 3.5 раздела 3 Правил № 104
24.	Облицованы ли стены в инкубаториях глазурованной облицовочной плиткой на всю высоту			пункт 3.6 раздела 3 Правил № 104
25.	Изолированы ли в инкубатории друг от друга залы для инкубационных и выводных шкафов, яйцесклад, камеры для прединкубационной дезинфекции яиц, помещение для сортировки молодняка по полу, помещение для сдачи-приемки суточного молодняка и моечное отделение			пункт 3.7 раздела 3 Правил № 104
26.	Обеспечивается ли проверяемым лицом			пункт 4.1 раздела 4 Правил № 104

1	2	3	4	5
	запрет на въезд на территорию организации транспорта, не связанного с обслуживанием организации			
27.	Осуществляется ли въезд транспорта только через постоянно действующие дезбарьеры и дезинфекционные блоки? Обеспечивается ли проверяемым лицом закрытие всех других входов в производственные зоны организации			пункт 4.2 раздела 4 Правил № 104
28.	Осуществляется 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? Осуществляется ли при проходе обслуживающего персонала через пропускник с			пункт 4.3 раздела 4 Правил № 104

1	2	3	4	5
	территории производственных помещений организации, где содержится птица, смена специальной одежды и обуви			
29.	Обеспечивается ли проверяемым лицом закрепление постоянного персонала, прошедшего медицинское обследование и зоотехническую и ветеринарную подготовку, для обслуживания птиц			пункт 4.4 раздела 4 Правил № 104
30.	Обеспечивается ли проверяемым лицом комплектование птичников (залов) одновозрастной птицей? При комплектовании поголовья многоэтажных и заблокированных птичников обеспечивается ли проверяемым лицом запрет на превышение максимальной разницы в возрасте птицы в залах для молодняка 7 дней, для взрослой птицы – 15 дней			пункт 4.8 раздела 4 Правил № 104
31.	Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на использование в племенных хозяйствах			пункт 4.10 раздела 4 Правил № 104

1	2	3	4	5
	для упаковки и реализации инкубационных яиц бывшей в употреблении тары, которая не может быть подвергнута дезинфекции			
32.	Подвергается ли питьевая вода микробиологическому анализу не реже 1 раза в месяц			пункт 4.13 раздела 4 Правил № 104
33.	Осуществляется ли кормление птиц полнорационными комбикормами заводского изготовления, прошедшими термическую обработку при температуре, обеспечивающей уничтожение вирусов – возбудителей болезней птиц? Предусматривается ли в случае приготовления кормосмеси непосредственно на предприятии проведение такой термообработки на месте			пункт 4.14 раздела 4 Правил № 104
34.	Осуществляется ли проверяемым лицом утилизация биологических отходов путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных			пункт 1.5 раздела 1 Ветеринарно-санитарных правил сбора утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных

1	2	3	4	5
	заводах (цехах) в соответствии с действующими правилами обеззараживание в биотермических ямах, уничтожение сжиганием или в исключительных случаях захоронение в специально отведенных местах			Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации от 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее – Правила № 13-7-2/469)
35.	Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю			пункт 1.7 раздела 1 Правил № 13-7-2/469
36.	Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения			пункт 1.8 раздела 1 Правил № 13-7-2/469
37.	Оборудованы ли транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке? Соблюдается ли запрет на использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов			пункт 2.5 раздела 2 Правил № 13-7-2/469
38.	Проводится ли после			пункт 2.6 раздела 2

1	2	3	4	5
	погрузки биологических отходов на транспортное средство дезинфекция места, где они лежали, а также использованного при этом инвентаря и оборудования			Правил № 13-7-2/469
39.	Проводится ли проверяемым лицом дезинфекция транспортных средств, инвентаря, инструментов, оборудования после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения			пункт 2.7 раздела 2 Правил № 13-7-2/469
40.	Проводится ли сжигание биологических отходов под контролем ветеринарного специалиста в специальных печах или земляных траншеях (ямах) до образования негорючего неорганического остатка			подпункт 4.3.1 пункта 4 раздела 4 Правил № 13-7-2/469
44.	Имеются ли ветеринарные сопроводительные документы на каждую партию ввозимой птицы			пункт 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления

1	2	3	4	5
				<p>ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях, утвержденных приказом 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»</p>

(должность и ФИО должностного лица,
заполнившего проверочный лист)

(подпись)

(дата)

ДЕПАРТАМЕНТ ВЕТЕРИНАРИИ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ****(список контрольных вопросов),****используемый должностными лицами отдела государственного ветеринарного надзора департамента ветеринарии Ярославской области при проведении плановых выездных проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, занимающихся содержанием мелкого рогатого скота, при осуществлении регионального государственного ветеринарного надзора**

1. Приказ/распоряжение о проведении плановой проверки: от _____ № _____.

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

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

4. Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____
_____.

5. Вид (виды) деятельности проверяемого юридического лица, индивидуального предпринимателя: _____
_____.

6. Характеристика производственных объектов, тип, категория риска, класс (категория) опасности: _____
_____.

7. Ограничение предмета плановой проверки: _____
_____.

8. Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____
_____.

9. Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем (далее – проверяемые лица) обязательных требований, составляющих предмет проверки, и соотнесенные с перечнем вопросов реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответ (да/нет)	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
1	2	3	4	5
1.	Соблюдаются ли проверяемым лицом требования по обеспечению идентификации сельскохозяйственных животных			приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 22.04.2016 № 161 «Об утверждении Перечня видов животных, подлежащих идентификации и учету»
2.	Обеспечивается ли проверяемым лицом своевременное информирование государственной ветеринарной службы обо всех случаях одновременного массового заболевания и падежа животных			статья 18 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 года № 4979-1 «О ветеринарии» (далее – Закон о ветеринарии)
3.	Оформляются ли ветеринарные сопроводительные документы на каждую партию ввозимых животных			пункт 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления

1	2	3	4	5
				<p>ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях, утвержденных приказом 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»</p>
4.	<p>Проводятся ли диагностические исследования, вакцинация в соответствии с планом ветеринарно-профилактических</p>			<p>статья 18 Закона о ветеринарии</p>

1	2	3	4	5
	мероприятий, согласованным с государственной ветеринарной службой			
5.	Осуществляется ли проверяемым лицом утилизация биологических отходов путем переработки на ветеринарно- санитарных утилизационных заводах (цехах) в соответствии с действующими правилами, обеззараживание в биотермических ямах, уничтожают сжиганием			пункт 1.5 раздела 1 Ветеринарно- санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации от 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее – Правила № 13-7-2/469)
6.	Уничтожаются ли биологические отходы путем захоронения в землю			пункт 1.7 раздела 1 Правил № 13-7-2/469
7.	Перерабатываются ли на мясокостную муку в зоне, обслуживаемой ветеринарно- санитарным утилизационным заводом, все биологические отходы			подпункт 1.7.1 пункта 1.7 раздела 1 Правил № 13-7-2/469
8.	Сбрасываются ли биологические отходы в бытовые мусорные контейнеры и вывозятся ли они на свалку и полигоны для захоронения			пункт 1.8 раздела 1 Правил № 13-7-2/469
9.	Оборудованы ли транспортные средства,			пункт 2.5 раздела 2 Правил

1	2	3	4	5
	выделенные для перевозки биологических отходов, водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке			№ 13-7-2/469
10.	Проводится ли дезинфекция мест, где лежали биологические отходы, а также использованного при этом инвентаря и оборудования			пункт 2.6 раздела 2 Правил № 13-7-2/469
11.	Проводится ли дезинфекция транспортных средств, инвентаря, инструментов, оборудования после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения			пункт 2.7 раздела 2 Правил № 13-7-2/469
12.	Проводится ли под контролем ветеринарного специалиста сжигание биологических отходов в специальных печах или земляных траншеях (ямах) до образования негорючего неорганического остатка			подпункт 4.3.1 пункта 4 раздела 4 Правил № 13-7-2/469
13.	Осуществляется ли вывоз (ввоз) животных, кормов, шкур, шерсти			пункты 2, 3 Правил организации работы по оформлению

1	2	3	4	5
	по ветеринарным сопроводительным документам			ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом 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»

(должность и ФИО должностного лица,
заполнившего проверочный лист)

(подпись)

(дата)

ДЕПАРТАМЕНТ ВЕТЕРИНАРИИ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ****(список контрольных вопросов),**

используемый должностными лицами отдела государственного ветеринарного надзора департамента ветеринарии Ярославской области при проведении плановых выездных проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих содержание медоносных пчел в целях их воспроизводства, выращивания, реализации и использования для опыления сельскохозяйственных энтомофильных растений и получения продукции пчеловодства, при осуществлении регионального государственного ветеринарного надзора

1. Приказ/распоряжение о проведении плановой проверки: от _____ № _____.

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

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

4. Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____.

5. Вид (виды) деятельности проверяемого юридического лица, индивидуального предпринимателя: _____.

6. Характеристика производственных объектов, тип, категория риска, класс (категория) опасности: _____.

7. Ограничение предмета плановой проверки: _____.

8. Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____.

9. Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем (далее – проверяемые лица) обязательных требований, составляющих предмет проверки, и соотнесенные с перечнем вопросов реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответ (да/нет)	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
1	2	3	4	5
1.	Осуществляется ли содержание пчел в исправных ульях разных цветов либо в стационарных и передвижных павильонах с вмонтированными в них ульями – секциями, являющимися одновременно зимовниками? Обеспечивается ли проверяемым лицом наличие резервных ульев и сотовых рамок (не менее 10 процентов)			пункт 3 раздела II Ветеринарных правил содержания медоносных пчел в целях их воспроизводства, выращивания, реализации и использования для опыления сельскохозяйственных этномофильных растений и получения продукции пчеловодства, утвержденных приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 19.05.2016 № 194 «Об утверждении Ветеринарных правил содержания медоносных пчел в

1	2	3	4	5
				целях их воспроизводства, выращивания, реализации и использования для опыления сельскохозяйственных энтомофильных растений и получения продукции пчеловодства» (далее – Правила № 194)
2.	Освобождена ли территория пасеки от растительности окашиванием			пункт 4 раздела II Правил № 194
3.	Размещены ли на территории пасеки ульи, зимовник, помещения или пасечные постройки для обработки продукции пчеловодства, хранения сотовых рамок, сот с медом и пергой, тарой, пчеловодного инвентаря, а также дезинфицирующих средств			пункт 5 раздела II Правил № 194
4.	Обеспечивается ли проверяемым лицом наличие площадки для дезинфекции ульев, сотовых рамок, тары, пчеловодного инвентаря? Имеется ли закрытая яма для сточных вод и туалетного помещения для пчеловода			пункт 6 раздела II Правил № 194

1	2	3	4	5
5.	<p>Пронумерованы ли ульи, принадлежащие хозяйству? Обеспечивают ли расстояния между ульями свободный доступ к каждой пчелиной семье, а в случае применения средств механизации проезд этих средств</p>			<p>пункт 7 раздела II Правил № 194, статья 2.4 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 года № 4979-1 «О ветеринарии»</p>
6.	<p>Осуществляется ли размещение ульев при вывозе пчел на медосбор на расстоянии не менее 1,5 километра от ульев с пчелами, вывезенными на медосбор, принадлежащих другому хозяйству, и на расстоянии не менее трех километров от пасек хозяйств, а также их размещение с учетом норм размещения пчелосемей на энтомофильных культурах согласно приложению к Правилам № 194</p>			<p>пункты 8, 9 раздела II Правил № 194</p>
7.	<p>Отсутствуют ли на расстоянии менее 100 метров от ульев (пасеки) медицинские и образовательные организации, детские учреждения, учреждения культуры, границы полосы отвода автомобильных дорог</p>			<p>пункт 10 раздела II Правил № 194</p>

1	2	3	4	5
	федерального значения, железных дорог, а также на расстоянии менее 500 метров предприятия кондитерской и химической промышленности			
8.	Размещаются 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 отделения их от соседнего земельного участка глухим забором (или густым кустарником, или строением) высотой не менее двух метров			пункт 11 раздела II Правил № 194
9.	Обеспечивается ли проверяемым лицом наличие рабочей одежды и обуви и проводится ли их дезинфекция			пункт 12 раздела II Правил № 194
10.	При содержании пчел в населенных пунктах превышает ли их количество двух пчелосемей на 100 квадратных метров участка			пункт 17 раздела II Правил № 194
11.	Осуществляется ли перевозка пчел в закрытых и скрепленных ульях			пункт 18 раздела II Правил № 194

1	2	3	4	5
12.	Осуществляется ли реализация и перемещение (перевозка) пчел и продуктов пчеловодства в сопровождении ветеринарных сопроводительных документов			пункты 1 – 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом 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»
13.	Обеспечено ли проверяемым лицом комплектование хозяйства клинически здоровыми пчелосемьями? Проводится ли			пункты 32, 33 раздела III Правил № 194

1	2	3	4	5
	<p>карантинирование завозимых пчел (в случае их ввоза) на расстоянии не менее 5 км от других пасек и их выдерживание не менее 30 календарных дней с целью проведения необходимых ветеринарных мероприятий (карантинирование)? Имеется ли наличие ветеринарных сопроводительных документов, подтверждающих ветеринарное благополучие территорий мест производства (происхождения) пчел по заразным болезням пчел, оформленных в порядке, установленном законодательством Российской Федерации</p>			
14.	<p>Осуществляется ли проведение профилактических мероприятий и диагностических исследований, имеется ли наличие документов, подтверждающих их проведение</p>			<p>пункты 34 – 42 раздела IV Правил № 194</p>

(должность и ФИО должностного лица,
заполнившего проверочный лист)

(подпись)

(дата)

ДЕПАРТАМЕНТ ВЕТЕРИНАРИИ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ****(список контрольных вопросов),****используемый должностными лицами отдела государственного ветеринарного надзора департамента ветеринарии Ярославской области при проведении плановых выездных проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих выращивание рыбы, вылов водных биологических объектов, при осуществлении регионального государственного ветеринарного надзора**

1. Приказ/распоряжение о проведении плановой проверки: от _____ № _____.

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

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

4. Проверяемое юридическое лицо (наименование), фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____.

5. Вид (виды) деятельности проверяемого юридического лица, индивидуального предпринимателя: _____.

6. Характеристика производственных объектов, тип, категория риска, класс (категория) опасности: _____.

7. Ограничение предмета плановой проверки: _____.

8. Должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____.

9. Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем (далее – проверяемые лица) обязательных требований, составляющих предмет проверки, и соотнесенные с перечнем вопросов реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования:

№ п/п	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответ (да/нет)	Примечание	Реквизиты нормативного правового акта
1	2	3	4	5
1.	При появлении в водоемах трупов рыб принимаются ли немедленные меры к их сбору и уничтожению, а также к выявлению причин гибели рыб			статья 18 Закона Российской Федерации № 4979-1 от 14 мая 1993 года «О ветеринарии», пункты 1.3, 1.4 раздела 1 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.1995 № 13-7-2/469 (далее – Правила № 13-7-2/469)
2.	Выполняются ли требования по оформлению ветеринарных сопроводительных документов при: - производстве партии			пункт 3 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных

1	2	3	4	5
	<p>подконтрольного товара; - перемещении (перевозке) подконтрольного товара; - переходе права собственности на подконтрольный товар</p>			<p>сопроводительных документов, утвержденных приказом 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»</p>
3.	<p>Сообщают ли руководители рыбоводных хозяйств о случае заболевания рыб ветеринарному врачу и не допускают ли до его прибытия вылова и вывоза рыбы из водоема, в котором возникло заболевание</p>			<p>статья 18 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 года № 4979-1 «О ветеринарии», пункт 1.3 раздела 1 Правил № 13-7-2/469</p>
4.	<p>Проводятся ли</p>			<p>статья 18 Закона</p>

1	2	3	4	5
	оздоровительные мероприятия в соответствии с действующими инструкциями			Российской Федерации от 14 мая 1993 года № 4979-1 «О ветеринарии»

(должность и ФИО должностного лица,
заполнившего проверочный лист)

(подпись)

(дата)