



**ДЕПАРТАМЕНТ ПРОМЫШЛЕННОЙ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ  
ПОЛИТИКИ ЧУКОТСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА**

**ПРИКАЗ**

от 19 апреля 2018 года № 23

г. Анадырь

Об утверждении форм проверочных листов, используемых при осуществлении регионального государственного ветеринарного надзора

В соответствии с частью 11.3 статьи 9 Федерального закона от 26.12.2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», постановлением Правительства Российской Федерации от 13.02.2017 г. № 177 «Об утверждении общих требований к разработке и утверждению проверочных листов (списков контрольных вопросов)», постановлением Правительства Чукотского автономного округа от 25.10.13 г. № 420 «Об утверждении Порядка организации и осуществления регионального государственного ветеринарного надзора в Чукотском автономном округе»,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить следующие формы проверочных листов, используемых должностными лицами Управления ветеринарии, уполномоченными на осуществление регионального государственного ветеринарного надзора, при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих поднадзорную деятельность на территории Чукотского автономного округа:

Проверочный лист № 1 (список контрольных вопросов), используемый при проведении плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих рыбопереработку, согласно приложению 1 к настоящему приказу;

Проверочный лист № 2 (список контрольных вопросов), используемый при проведении плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих мясопереработку, согласно приложению 2 к настоящему приказу;

Проверочный лист № 3 (список контрольных вопросов), используемый при проведении плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих хранение, транспортировку и реализацию подконтрольных товаров, согласно приложению 3 к настоящему приказу;

Проверочный лист № 4 (список контрольных вопросов), используемый при проведении плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих организацию общественного питания (государственные, частные), согласно приложению 4 к настоящему приказу;

Проверочный лист № 5 (список контрольных вопросов), используемый при проведении плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих содержание птиц на птицеводческих предприятиях закрытого типа (птицефабриках) и птицеводческих хозяйствах открытого типа, согласно приложению 5 к настоящему приказу;

Проверочный лист № 6 (список контрольных вопросов), используемый при проведении плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих содержание, разведение, выращивание и реализацию свиней в хозяйствах открытого типа (до 1000 голов), согласно приложению 6 к настоящему приказу;

Проверочный лист № 7 (список контрольных вопросов), используемый при проведении плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих убой сельскохозяйственных животных, согласно приложению 7 к настоящему приказу.

2. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на Управление ветеринарии (Сирабидзе Л.Х.).

Начальник Департамента

Л.А. Николаев

Приложение 1 к приказу Департамента  
промышленной и сельскохозяйственной  
политики Чукотского автономного округа  
от 19 апреля 2018 года № 23

**Управление ветеринарии Департамента промышленной и сельскохозяйственной политики Чукотского автономного округа**

**РЕГИОНАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ НАДЗОР**

**Проверочный лист № 1**

**(список контрольных вопросов), используемый при проведении плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих рыбопереработку.**

---

наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя

---

место проведения плановой проверки, место осуществления деятельности

---

Приказ Управления ветеринарии Департамента промышленной и сельскохозяйственной политики Чукотского автономного округа о проведении плановой проверки, номер проверки, дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок

---

№ п/п	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований	Да	Нет	Не требуется	Нормативно-правовые акты, содержащие обязательные требования		Примечание
					№	Наименование	
1	Имеется ли заключение органов государственного ветеринарного надзора о соответствии размещения предприятия действующим ветеринарным нормам и правилам при предоставлении земельного участка под строительство?				ст. 12	Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-І «О ветеринарии»	
2	Обеспечена ли поточность технологических операций? Пересекаются ли пути движения сырья, и готовой продукции?				п. 1 ч. 1 ст.14  п. 25 р. VI	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880) Технический регламент ЕЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162	
3	Допускается ли к обращению пищевая рыбная продукция: - произведенная из ядовитых рыб? - не соответствующая потребительским свойствам по органолептическим показателям? мороженая, имеющая температуру в толще продукта выше минус 18 °С? - подвергнутая размораживанию в период хранения? - содержащая опасные для здоровья человека биотоксины (фикотоксины)?				п. 16 р. V	Технический регламент ЕЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162	
4	Используется ли в процессе производства мороженой пищевой рыбной продукции специальное оборудование, для понижения и поддержания температуры пищевой рыбной продукции до температуры не выше минус 18°С?				п. 26 р. IV		
5	Соблюдаются ли при производстве мороженой пищевой рыбной продукции из отдельных видов рыб условия при их разделке: - сом длиной более 53 см потрошенный (внутренности, икра, молоки и черная пленка тщательно удалены)? - щука длиной более 30 см потрошенная (внутренности, икра, молоки и черная пленка тщательно удалены)? - замораживание проводится до достижения в толще продукта температуры не выше минус 18°С?				п.29 р. VI		

6	Охлаждается ли готовая пищевая рыбная продукция горячего и холодного копчения, а также подкопченная пищевая рыбная продукция до температуры не выше 20 °С, упаковывается и направляется ли в холодильную камеру?				п. 35 р. IV	
7	Имеется ли на предприятии вентиляция, оборудованные туалетные комнаты, умывальники с горячей и холодной водой?				п.2 ст. 14	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880)
8	Хранятся ли в помещениях, используемых при производстве пищевой продукции, посторонние предметы и материалы, не используемые в производственном процессе, в том числе дезердства (кроме необходимого количества, используемого в текущей дезинфекции) и спецодежда?				п.3, п.4. ст. 14	
9	Полы, стены, выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов? Доступны для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции? двери гладкие, из неадсорбирующих материалов?				п.5. ст. 14	
10	Канализационное оборудование спроектировано и выполнено с исключением риска загрязнения пищевой продукции?				п.7 ст.14	
11	Проводятся ли ремонтные работы в действующих цехах?				п. 8. ст. 14	
12	Соблюдается ли периодичность санитарной обработки, дезинфекция технологического оборудования и инвентаря, дезинсекция и дератизация установленная изготовителем?				п. е, п. 25 р. VI	Технический регламент ЕЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162
13	Обеспечен ли на предприятии производственный контроль?				п. 3, п. 25 р. VI	
14	Имеются ли документы, подтверждающие безопасность производимой пищевой продукции (действующие акты, протоколы исследований), включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации? Обеспечивается ли хранение документов, подтверждающих безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения в течение трех лет со дня их выдачи?				п. 4, ст. 11	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880) ТР ТС 021/2011

15	Обеспечен ли участок для разделки непереработанной пищевой рыбной продукции питьевой или чистой водой?				п. 27 р. VI	Технический регламент ЕЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162
16	Оборудованы ли холодильные камеры для холодильной обработки пищевой рыбной продукции термометрами или средствами автоматического контроля температуры воздуха в камере, а также средствами для записи температуры?				п. 31 р. VI п. 59 р VIII	
17	Собираются ли рыбные отходы, полученные в процессе производства пищевой рыбной продукции, в водонепроницаемые промаркированные емкости, которые размещены в охлаждаемых камерах отдельно от сырья и готовой продукции и по мере накопления удаляются из производственных помещений?				п. 42 р. VI	
18	Допускается ли в процессе хранения, перевозки и реализации пищевой рыбной продукции размораживание замороженной пищевой рыбной продукции?				п. 56 р VIII	
19	При хранении пищевой рыбной продукции соблюдаются установленные изготовителем условия хранения с учетом следующих требований: а) охлажденная пищевая рыбная продукция хранится при температуре не выше 5 °С, но выше температуры замерзания тканевого сока? б) мороженая пищевая рыбная продукция хранится при температуре не выше минус 18 °С? в) подмороженная пищевая рыбная продукция хранится при температуре от минус 3 °С до минус 5 °С?				п. 57 р VIII	
20	Размещается ли в холодильных камерах пищевая рыбная продукция в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых не менее 8 - 10 см от пола?				п. 58 р VIII	
21	Группируется ли пищевая рыбная продукция в процессе хранения по видам, назначению (реализация или переработка (обработка) и термическому состоянию (охлажденная, подмороженная, замороженная)?				п. 60 р VIII	
22	Допускается ли хранение охлажденной, подмороженной и замороженной пищевой рыбной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство?				п. 62 р VIII	
23	Оборудованы ли транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки пищевой рыбной продукции, средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим?				п. 63 р VIII	

24	Осуществляется ли перевозка пищевой рыбной продукции навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки?				п. 64 р VIII	
25	Подвергаются ли грузовые отделения транспортных средств и контейнеры регулярной мойке и дезинфекции?				п. 65 р VIII	
26	Осуществляется ли упаковывание пищевой рыбной продукции в условиях, не допускающих контаминации (загрязнения) продукции?				п. 69 р IX	
27	Подтверждается ли соответствие пищевой рыбной продукции в форме декларирования?				п. 87 р XI	
28	Находится ли на предприятии рыбная продукция с истекшим сроком годности? Пищевая рыбная продукция, собственник которой не может подтвердить её происхождение?				п. 11, п. 12 р. IV	
29	Исследованы ли уловы водных биологических ресурсов и пищевая продукция аквакультуры животного происхождения на наличие паразитов (паразитарных поражений)?				п. 19 р.V	
30	Маркируется ли пищевая рыбная продукция соответствующая требованиям безопасности, и прошедшая процедуру оценки соответствия единым знаком обращения?				п. 99 р. XII	
31	Находятся ли на предприятии пищевые продукты: имеющие явные признаки недоброкачества; не соответствующие представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации; не имеющие установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли; не имеющие маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами, либо в отношении которых не имеется такой информации?				п. 2. ст.3	Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
32	Утилизация биологических отходов осуществляется путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах) в соответствии с действующими правилами, обеззараживают в биотермических ямах, уничтожается сжиганием или в исключительных случаях захоранивается в специально отведенных местах?				п. 1.5.	Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утв. Главным госветинспектором РФ В.М. Авиловым 04.12.1995 № 13-7- 2/469

33	Осуществляется ли сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения?				п. 1.8.	
34	Сжигание биологических отходов проводят под контролем ветеринарного специалиста, в специальных печах или земляных траншеях (ямах) до образования негорючего неорганического остатка?				п. 4.3.1	
35	Оборудованы ли транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке?				п. 2.5.	
36	Используются ли транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, для перевозки кормов и пищевых продуктов?					
37	Имеются ли ветеринарные сопроводительные документы на сырьё, хранящуюся и реализуемую продукцию животного происхождения и биологические отходы?				п.п. 2; 3 и перечнем	Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях»; Приказ Минсельхоза России от 18.12.2015 № 648 «Об утверждении перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами».

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(инициалы, фамилия, должность проверяющих (его) лиц(а), проводивших(его) проверку)

\_\_\_\_\_

(дата)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(инициалы, фамилия, должность представителя проверяемого субъекта)

\_\_\_\_\_

(дата)

Рекомендации по заполнению контрольного листа (списка контрольных вопросов):

в позиции «Не требуется» проставляется отметка, если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту);

в позиции «Примечание» отражаются поясняющие записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иные пояснения.



Приложение 2 к приказу Департамента  
промышленной и сельскохозяйственной  
политики Чукотского автономного округа  
от 19 апреля 2018 года № 23

**Управление ветеринарии Департамента промышленной и сельскохозяйственной политики Чукотского автономного округа**  
**РЕГИОНАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ НАДЗОР**

**Проверочный лист № 2**

**(список контрольных вопросов), используемый при проведении плановой проверки юридических лиц и  
индивидуальных предпринимателей, осуществляющих мясопереработку.**

---

наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя

---

место проведения плановой проверки, место осуществления деятельности

---

---

Приказ Управления ветеринарии Департамента промышленной и сельскохозяйственной политики Чукотского автономного округа о проведении плановой  
проверки, номер проверки, дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок

---

№ п/п	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований	Да	Нет	Не требуется	Нормативно-правовые акты, содержащие обязательные требования		Примечание
					№ пункта	Наименование	
1	На предприятии разработаны, внедрены и поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП?				п.2 ст. 10	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880)	
2	Соблюдается ли последовательность и поточность производственных процессов?				п.п.2, п.3 ст. 10		
3	Имеются ли документы, подтверждающие проведение производственного контроля на контролируемых этапах производства (программа производственного контроля)?				п.п.6, п.3 ст. 10 п.4 ст. 11		
4	Содержатся ли производственные помещения, технологическое оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции?				п.п.8, п.3 ст. 10		
5	Имеются ли в наличии графики, журналов, иной документации, подтверждающей проведение и периодичность уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?				п.п. 10 п.3 ст. 10, п.4 ст. 11	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880)	
6	Имеются ли в наличии документы, подтверждающие безопасность производимой пищевой продукции (действующие акты, протоколы исследования)?				п.5 ст.7, п.п. 11 п.3 ст. 10 п.4 ст.11		
7	Предусмотрено ли наличие критических контрольных точек, порядка их мониторинга, наличие алгоритма действия при отклонении их показателей от установленных предельных значений?				п.3 ст. 11		
8	Обеспечена ли поточность технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря?				п. 1 ст.14		
9	Имеются ли протоколы исследований, акты на воду, используемую при производстве (изготовлении) пищевой продукции, подтверждающие её безопасность?				п.3 ст. 12	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. решением Комиссии	

10	Имеется ли на предприятии вентиляция, оборудованные туалетные комнаты, умывальники с горячей и холодной водой?				п.2 ст. 14	Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880)		
11	Хранятся ли в помещениях, используемых при производстве пищевой продукции, посторонние предметы и материалы, не используемые в производственном процессе, в том числе дезсредства (кроме необходимого количества, используемого в текущей дезинфекции) и спецодежда?				п.3, п.4. ст. 14			
12	Полы, стены, выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, доступны для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, двери гладкие, из неабсорбирующих материалов?				п.5. ст. 14			
13	Потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, обеспечивают предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствуют уменьшению конденсации влаги?				п. 5 ст. 14			
14	Канализационное оборудование спроектировано и выполнено с исключением риска загрязнения пищевой продукции?				п.7 ст.14		Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880)	
15	Проводятся ли ремонтные работы в действующих цехах?				п. 8. ст.14			
16	Оборудование, используемое при производстве пищевой продукции изготовлено из материалов, разрешенных для производства оборудования, контактирующего с пищевой продукцией, легко подвергается мойке и дезинфекции?				ст. 15			
17	Отходы производства собираются в промаркированные закрываемые ёмкости и своевременно удаляются?				ст. 16			
18	Транспортные средства, используемые для перевозки пищевой продукции, подвергаются регулярной мойке и дезинфекции?				п. 6. ст. 17			

19	При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, обеспечиваются условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции?				п. 2 ст.17		
20	При хранении и реализации соблюдаются сроки годности пищевой продукции, установленные изготовителем? Пищевая продукция сопровождается информацией об изготовителе, составе, сроке годности и условиях хранения?				п. 7, п. 9, п. 12 ст. 17	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880)	
21	Пищевая продукция разных видов, непищевая продукция хранятся отдельно, или в условиях, обеспечивающих предотвращение загрязнения пищевой продукции?				п.8 ст. 17		
22	Имеются ли условия для хранения пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности, исключающие возможность несанкционированного доступа к ней, и обеспечивается ли ее учет?				п.4. ст. 18		
23	Имеются ли документы, подтверждающие ветеринарно - санитарное благополучие сырья животного происхождения?				п.3, п. 6 ст. 19 п.1 ст.30		
24	Маркируется ли пищевая продукция, прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, единым знаком обращения продукции?				п. 39 ст. 6		
25	Упаковочные материалы для упаковки готовой продукции подаются через коридоры или экспедицию, минуя производственные помещения? Хранение упаковочных материалов в производственных помещениях не производится?				п. 25 р. VI.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68)	
26	В процессе хранения парное и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) находится в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом?				п. 92 р. IX		

27	В холодильных камерах продукция размещается в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть не менее 8-10 см от пола? От стен и приборов охлаждения продукция располагается на расстоянии не менее 30 см? Между штабелями имеются проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции?				п. 93 р. IX	
28	Оборудованы ли холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для записи температуры?				п. 94 р. IX	
29	Производится ли хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер?				п. 97 р. IX	
30	Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, оборудованы средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим?				п. 99 р. IX	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68)
31	Производится ли в процессе хранения, перевозки и реализации размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции?				п. 102 р. IX	
32	Содержит ли маркировка продуктов убоя и мясной продукции, предполагающих в процессе реализации изменение их количества и (или) вида их первоначальной упаковки, информацию о сроках годности до вскрытия упаковки и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности), но в пределах общего срока годности?				п. 116 р. XI	
33	На хранящихся, перевозимых или реализуемых тушах, полутушах, четвертинах имеется оттиск ветеринарного клейма?				п. 117 р. XI	
34	Имеется ли заключение органов государственного ветеринарного надзора о соответствии размещения предприятия действующим ветеринарным нормам и правилам при предоставлении земельного участка под строительство?				ст. 12, ст.18	Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»

35	Осуществляемые хозяйственные и ветеринарные мероприятия, обеспечивают безопасность в ветеринарно - санитарном отношении продуктов животноводства, не допущение загрязнения окружающей среды отходами?				абз. 3 ст.18		
36	Помещения и сооружения для хранения и переработки продуктов животноводства содержатся в надлежащем состоянии?				абз. 3 ст.18		
37	Подвергнута ли продукция животного происхождения в установленном порядке ветеринарно-санитарной экспертизе?				ст. 21		
38	Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно- санитарных утилизационных заводах (цехах), либо обеззараживают в биотермических ямах или уничтожают сжиганием?				п. 1.5.	Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утв. Главным госветинспектором РФ В.М. Авиловым 04.12.1995 № 13- 7-2/469	
39	Осуществляется ли сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения?				п.п. 1.8., 4.3.1		
40	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?				п. 2.5.		
41	Проводится ли обязательная дезинфекция места хранения биологических отходов после их отгрузки на транспортное средство, а также дезинфекции использованного при этом инвентаря и оборудования?				п.2.6., 2.7.		
42	Имеются ли ветеринарные сопроводительные документы на подконтрольную продукцию, в том числе биологические отходы?				п.п. 2; 3. согласно перечню		Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях»; приказ Минсельхоза России от 18.12.2015 № 648 «Об утверждении перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами».

43	Находятся ли в обороте пищевые продукты: имеющие явные признаки недоброкачества; не соответствующие представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации; не имеющие установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли; не имеющие маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами, либо в отношении которых не имеется такой информации?				п. 2 ст. 3	Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	
44	Расфасованы и упакованы ли пищевые продукты такими способами, которые позволяют обеспечить сохранение качества и безопасность при их хранении, перевозке и реализации?				п. 1 ст. 18		
45	Содержит ли маркировка пищевых продуктов необходимый состав информации о продукте?				п. 3 ст. 18		
46	Изымаются ли некачественные и опасные пищевые продукты, материалы и изделия из оборота самостоятельно или на основании предписания органов государственного надзора и контроля?				ст. 24		
47	Хозяйства, имеющие IV компартмент, соответствуют критериям, определенным для IV компартмента?				п.15.4.	Приказ Минсельхоза России от 23.07.2010 № 258 «Об утверждении Правил определения зоосанитарного статуса свиноводческих хозяйств, а также организаций, осуществляющих убой свиней, переработку и хранение продукции свиноводства»	
48	Хозяйства, имеющие III компартмент, соответствуют критериям, определенным для III компартмента?				п.15.3.		
49	Хозяйства, имеющие II компартмент, соответствуют критериям, определенным для II компартмента?				п.15.2.		

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(инициалы, фамилия, должность проверяющих (его) лиц(а), проводивших(его) проверку)

\_\_\_\_\_

(дата)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(инициалы, фамилия, должность представителя проверяемого субъекта)

\_\_\_\_\_

(дата)

Рекомендации по заполнению контрольного листа (списка контрольных вопросов):

в позиции «Не требуется» проставляется отметка, если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту);

в позиции «Примечание» отражаются поясняющие записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иные пояснения.

Приложение 3 к приказу Департамента  
промышленной и сельскохозяйственной  
политики Чукотского автономного округа  
от 19 апреля 2018 года № 23

**Управление ветеринарии Департамента промышленной и сельскохозяйственной политики Чукотского автономного округа**

**РЕГИОНАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ НАДЗОР**

**Проверочный лист № 3**

**(список контрольных вопросов), используемый при проведении плановой проверки юридических лиц и  
индивидуальных предпринимателей, осуществляющих хранение, транспортировку и реализацию  
подконтрольных товаров**

---

наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя

---

место проведения плановой проверки, место осуществления деятельности

---

Приказ управления ветеринарии Департамента промышленной и сельскохозяйственной политики Чукотского автономного округа о проведении плановой  
проверки, номер проверки, дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок

---



№ п/п	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований	Да	Нет	Не требуется	Нормативно-правовые акты, содержащие обязательные требования		Примечание
					№ пункта	Наименование	
1	Пищевая продукция, находящаяся в обращении (на хранении), в том числе продовольственное (пищевое) сырье, идентифицирована, сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции?				ст. ст. 5, 6, 39	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880	
2	Соблюдаются ли условия хранения и срок годности, установленные изготовителем при хранении пищевой продукции?				п. 7 ст. 17		
3	Имеются ли на хранящихся тушах, полутушах, четвертинах отгиски ветеринарных клейм?				п.1 ст. 30		
4	Полы, стены, выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, доступны для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, двери гладкие, из не абсорбирующих материалов?				п. 5 ст. 14		
5	Отходы производства собираются в промаркированные ёмкости и своевременно удаляются?				ст. 16		
6	При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, соблюдаются ли условия, исключющие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции?				п. 2 ст. 17		
7	Транспортные средства, используемые для перевозки пищевой продукции, подвергаются регулярной мойке и дезинфекции?				п. 6. ст. 17		
8	Сопровождается ли пищевая продукция, находящаяся на хранении, информацией о изготовителе, сроке годности и условиях хранения (маркировочные ярлыки)?				п. 9 ст. 17		
9	Пищевая продукция разных видов и непищевая продукция хранятся отдельно и в условиях, обеспечивающих предотвращение загрязнения пищевой продукции?				п.8 ст. 17		

10	Продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза (в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности), утилизируется?	п. 1 ст 18	
11	Осуществляется ли учет и хранение непригодной к использованию по назначению пищевой продукции в месте, исключаящем несанкционированный доступ к ней?	п.3. ст. 18	
12	Продукты животноводства по результатам ветеринарно - санитарной экспертизы соответствуют установленным требованиям безопасности для здоровья населения и происходят из благополучной по заразным болезням животных территории?	ст. 15	Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»  Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях»; Приказ Минсельхоза РФ от 18.12.2015 № 648 «Об утверждении перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами».
13	Обеспечивают ли осуществляемые хозяйственные и ветеринарные мероприятия, предупреждение болезней животных и безопасность в ветеринарно-санитарном отношении продуктов животноводства, недопущение загрязнения окружающей среды отходами животноводства?	абз. 3 ст. 18	
14	Продукция животного происхождения, а также корма в установленном порядке подвергнуты ветеринарно - санитарной экспертизе?	ст. 21	
15	Имеются ли ветеринарные сопроводительные документы на продукцию животного происхождения, в т.ч. с 01.07.2018 г. на готовую продукцию, имеющую в составе компоненты животного происхождения?	п.п. 2, 3 с перечнем	
16	В процессе хранения парное и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) находятся в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом?	п. 92 р. IX	

17	В холодильных камерах продукция размещена в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых не менее 8-10 см от пола. От стен и приборов охлаждения продукция располагается на расстоянии не менее 30 см. Проходы между штабелями обеспечивают беспрепятственный доступ к продукции.				п. 93 р. IX	Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68;	
18	Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции оборудованы термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для записи температуры?				п. 94 р. IX		
19	Продукты убоя в процессе хранения группируются по видам, назначению (реализация или переработка (обработка)) и термическому состоянию (охлажденное, замороженное)?				п. 95 р. IX		
20	Допускается ли хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер?				п. 97 р. IX		
21	В процессе перевозки охлажденные туши, полутуши и четвертины транспортируются в вертикальном подвешенном состоянии, исключая их соприкосновение? Туши, полутуши и четвертины в замороженном состоянии перевозятся в штабелированном виде, исключая загрязнение поверхности туш?				п. 98 р. IX		
22	Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, оборудованы средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим?				п. 98 ст. IX		
23	Допускается ли перевозка продуктов убоя и мясной продукции навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки?				п. 100 р. IX		
24	Транспортные средства и контейнеры после окончания процесса перевозки подвергаются санитарной обработке (дезинфекции)?				п. 101 р. IX		
25	Допускается ли в процессе хранения, перевозки и реализации размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции?				п. 102 р. IX		

26	Допускается ли повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы продуктов убоя и мясной продукции, ранее упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы?				п. 103 р. IX		
27	Содержится ли информация в маркировке продуктов убоя и мясной продукции, о сроках годности до вскрытия упаковки и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности), но в пределах общего срока годности; при упаковывании в процессе реализации в потребительскую упаковку с изменением их количества и (или) вида их упаковки?				п. 116 р. XI		
28	Указывается ли дополнительно информация в маркировке продуктов убоя и мясной продукции, упакованных в процессе реализации с изменением количества и (или) вида упаковки, информация о дате их упаковывания и сроке годности?				п. 116 р. XI		
29	На хранящихся, перевозимых или реализуемых тушах, полутушах, четвертинах имеются ли оттиски ветеринарного клейма?				п. 117 р. XI		
30	На транспортную упаковку (маркировку) субпродуктов нанесены оттиски ветеринарного клейма, информация о термическом состоянии, наименовании субпродукта и вид продуктивного животного, от которого получен продукт, информация о категории субпродуктов?				п. 118 р. XI		
31	На транспортную упаковку (маркировку) замороженных блоков из мяса и субпродуктов нанесены оттиски ветеринарного клейма, информация о наименовании субпродукта, виде мяса или субпродуктов продуктивного животного, от которого получен продукт убоя, информация о категории субпродуктов?				п. 119 р. XI		
32	Имеется ли на маркировке полуфабрикатов информация о группе мясной продукции, виде мясной продукции, в маркировке замороженной продукции указана информация о термическом состоянии?				п. 120 р. X		
33	В процессе хранения, перевозки и реализации пищевой рыбной продукции не допускается ли размораживание замороженной пищевой рыбной продукции?				п. 56 р. VIII	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принят Решением	

34	<p>Соблюдаются ли при хранении пищевой рыбной продукции установленные изготовителем условия хранения с учетом следующих требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- охлажденная пищевая рыбная продукция храниться при температуре не выше 5°C, но выше температуры заморзания тканевого сока;</li> <li>- мороженая пищевая рыбная продукция храниться при температуре не выше минус 18°C;</li> <li>- подмороженная пищевая рыбная продукция храниться при температуре от минус 3°C до минус 5°C;</li> <li>- живая рыба и живые водные беспозвоночные содержатся в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность, без ограничения срока годности. Емкости, предназначенные для их содержания, произведены из материалов, не изменяющих качество воды.</li> </ul>				<p>п. 57 р. VIII</p> <p>пп. б) п. 57 р. VIII</p> <p>пп. в) п. 57 р. VIII</p> <p>пп. г) п. 57 р. VIII</p>	<p>Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162</p>	
35	<p>В холодильных камерах пищевая рыбная продукция размещается в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых не менее 8-10 см от пола. От стен и приборов охлаждения продукция располагается на расстоянии не менее 30 см. Между штабелями проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции?</p>				п. 58 р. VIII		
36	<p>Холодильные камеры для хранения пищевой рыбной продукции оборудованы термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры воздуха в камере, а также средствами для записи температуры?</p>				п. 59 р. VIII		
37	<p>Пищевая рыбная продукция в процессе хранения группируется по видам, назначению (реализация или переработка (обработка)) и термическому состоянию (охлажденная, подмороженная, замороженная)?</p>				п. 60 р. VIII		
38	<p>Допускается ли хранение охлажденной, подмороженной и замороженной пищевой рыбной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер?</p>				п. 62 р. VIII		
39	<p>Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки пищевой рыбной продукции, оборудованы средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим?</p>				п. 63 р. VIII		

40	Допускается ли повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы пищевой рыбной продукции, ранее упакованной под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы?				п. 67 р. VIII	
41	Сырое молоко реализуется из емкостей специализированных транспортных средств или другой тары, выполненной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, с документами о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы. До потребителей доведена информация о необходимости обязательного кипячения сырого молока?				п. 10 р. IV	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67.
42	Находятся ли в обороте пищевые продукты: имеющие явные признаки недоброкачества; не соответствующие представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации; не имеющие установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли; не имеющие маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами, либо в отношении которых не имеется такой информации?				п. 2. ст.3	Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
43	Хранение и перевозка пищевых продуктов, материалов и изделий осуществляется в специально оборудованных помещениях, сооружениях, соответствующих требованиям нормативных документов, в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность?				ст. 19	

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(инициалы, фамилия, должность проверяющих (его) лиц(а), проводивших(его) проверку)

\_\_\_\_\_

(дата)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(инициалы, фамилия, должность представителя проверяемого субъекта)

\_\_\_\_\_

(дата)

Рекомендации по заполнению контрольного листа (списка контрольных вопросов):

в позиции «Не требуется» проставляется отметка, если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту);

в позиции «Примечание» отражаются поясняющие записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иные пояснения.

**Управление ветеринарии Департамента промышленной и сельскохозяйственной политики Чукотского автономного округа**

**РЕГИОНАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ НАДЗОР**

**Проверочный лист № 4**

**(список контрольных вопросов), используемый при проведении плановой проверки юридических лиц и  
индивидуальных предпринимателей, осуществляющих организацию общественного питания  
(государственные, частные).**

---

наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя

---

место проведения плановой проверки, место осуществления деятельности

---

Приказ управления ветеринарии Департамента промышленной и сельскохозяйственной политики Чукотского автономного округа о проведении плановой  
проверки, номер проверки, дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок

---

№ п/п	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований	Да	Нет	Не требуется	Нормативно-правовые акты, содержащие обязательные требования		Примечание
					№ пункта	Наименование	
1	Соблюдаются ли условия хранения и срок годности, установленные изготовителем при хранении пищевой продукции?				п. 7 ст. 17	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880	
2	Имеются ли на хранящихся тушах, полутушах, четвертинах оттиски ветеринарных клейм?				п.1 ст. 30		
3	Сопровождается ли пищевая продукция, находящаяся на хранении, информацией о изготовителе, сроке годности и условиях хранения (маркировочные ярлыки)?				п. 9 ст. 17		
4	Допускается ли хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции?				п.8 ст. 17		
5	Осуществляется ли учет и хранение непригодной к использованию по назначению пищевой продукции в месте, исключаящем несанкционированный доступ к ней?				п.3. ст. 18		
6	Имеются ли ветеринарные сопроводительные документы на продукцию животного происхождения в т.ч. с 01.07.2018 г. на готовую продукцию, имеющую в составе компоненты животного происхождения?				п.п. 2, 3 с перечнем	Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях»; приказ Минсельхоза России от 18.12.2015 № 648 «Об утверждении перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами».	
7	Допускается ли в процессе хранения пищевой рыбной продукции размораживание замороженной пищевой рыбной продукции?				п. 56 р. VIII	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162	



8	Соблюдаются ли при хранении пищевой рыбной продукции установленные изготовителем условия хранения с учетом следующих требований: - охлажденная пищевая рыбная продукция храниться при температуре не выше 5°C? - мороженая пищевая рыбная продукция храниться при температуре не выше минус 18°C? - подмороженная пищевая рыбная продукция храниться при температуре от минус 3°C до минус 5°C?				п. 57 р. VIII  пп.а) п. 57 р. VIII пп. б) п. 57 р. VIII пп. в) п. 57 р. VIII	
9	Оборудованы ли холодильные камеры для хранения пищевой рыбной продукции термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры воздуха в камере, а также средствами для записи температуры?				п. 59 р. VIII	
10	Находятся ли на предприятии пищевые продукты: имеющие явные признаки недоброкачества; не соответствующие представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации; не имеющие установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли; не имеющие маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами, либо в отношении которых не имеется такой информации?				п. 2. ст.3	Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
11	Осуществляется ли хранение пищевых продуктов, в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность?				ст. 19	

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(инициалы, фамилия, должность проверяющих (его) лиц(а), проводивших(его) проверку)

\_\_\_\_\_

(дата)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(инициалы, фамилия, должность представителя проверяемого субъекта)

\_\_\_\_\_

(дата)

Рекомендации по заполнению контрольного листа (списка контрольных вопросов):

в позиции «Не требуется» проставляется отметка, если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в позиции «Примечание» отражаются поясняющие записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иные пояснения.

Приложение 5 к приказу Департамента  
промышленной и сельскохозяйственной  
политики Чукотского автономного округа  
от 19 апреля 2018 года № 23

**Управление ветеринарии Департамента промышленной и сельскохозяйственной политики Чукотского автономного округа**

**РЕГИОНАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ НАДЗОР**

**Проверочный лист № 5**

**(список контрольных вопросов), используемый при проведении плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих содержание птиц на птицеводческих предприятиях закрытого типа (птицефабриках) и птицеводческих хозяйствах открытого типа.**

---

наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя

---

место проведения плановой проверки, место осуществления деятельности

---

---

Приказ Управления ветеринарии Департамента промышленной и сельскохозяйственной политики Чукотского автономного округа о проведении плановой проверки, номер проверки, дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок

---

№ п/п	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований	Да	Нет	Не требуется	Нормативно-правовые акты, содержащие обязательные требования		Примечание
					№ пункта	Наименование	
<b>Общие требования</b>							
1	Обеспечиваются ли благоприятные условия в помещениях, предназначенных для временного или постоянного содержания животных, по своей площади и оборудованию для их здоровья?				ст. 13	Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»	
2	Имеются ли корма и вода, безопасные для здоровья и окружающей среды, соответствующие ветеринарно-санитарным требованиям и нормам?						
3	Имеются ли сертификаты соответствия или декларации о соответствии на корма, кормовые добавки, в том числе нетрадиционные, предусмотренные законодательством Российской Федерации о техническом регулировании?						
4	Осуществляется ли согласование перевозки животных с органами государственного ветеринарного надзора, с соблюдением требований по предупреждению возникновения и распространения болезней животных?						
5	Осуществляются ли хозяйственные и ветеринарные мероприятия, обеспечивающие предупреждение болезней животных и безопасность в ветеринарно-санитарном отношении продуктов животноводства, содержатся ли в надлежащем состоянии животноводческие помещения и сооружения для хранения кормов и переработки продуктов животноводства, не допускаются загрязнения окружающей среды отходами животноводства?				ст. 18		
6	Подвергается ли продукция животного происхождения, а также корма ветеринарно-санитарной экспертизе?				ст. 21		
7	Извещаются ли ветеринарные специалисты в срок не более суток с момента гибели животного?				п.1.3	Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденные Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 4 декабря 1995 г. № 13-7-2/469	
8	Утилизируются ли биологические отходы путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах) в соответствии с действующими правилами, обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием или в исключительных случаях захоранивают в специально отведенных местах?				п.1.5		
9	Уничтожаются ли биологические отходы путем захоронения в землю?				п.1.7		

10	Перерабатываются ли биологические отходы, кроме указанных в п. 1.9 Правил в зоне, обслуживаемой ветеринарно-санитарным утилизационным заводом, на мясокостную муку?				п.1.7.1		
11	Биологические отходы сбрасываются в бытовые мусорные контейнеры и/или вывозятся на свалки и полигоны для захоронения?				п.1.8		
12	Оборудованы ли транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке.				п.2.5		
	Используется ли такой транспорт для перевозки кормов и пищевых продуктов?						
13	Дезинфицируется ли место где лежали биологические отходы, после погрузки их на транспортное средство, а также использованный при этом инвентарь и оборудование?				п.2.6		
14	Дезинфицируют ли транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения?				п.2.7		
15	Контролируется ли сжигание биологических отходов ветеринарным специалистом, в специальных печах или земляных траншеях (ямах) до образования негорючего неорганического остатка?				п.4.3.1		
16	Имеются ли ветеринарные сопроводительные документы на каждую партию ввозимой/производимой птицы, яйца?				п.2,3	Ветеринарные правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утв. Приказом Минсельхоза РФ от 27.12.2016 № 589	
17	Проводится ли отслеживание распространения возбудителей заразных болезней (далее - мониторинг) с использованием средств лабораторной диагностики, с помощью которого можно выявить или охарактеризовать вирусный антиген, либо противовирусные антитела (далее - тест-система) для выявления: возможного наличия в пробах помета птиц и патологического материала РНК вируса гриппа птиц; антител к вирусу гриппа птиц в сыворотках крови птицы?				п.21	Правила по борьбе с гриппом птиц, утвержденные приказом Минсельхоза РФ от 27 марта 2006 г. № 90	

18	Соблюдается ли периодичность проведения исследования: в каждом из птицеводческих помещений - не реже 1 раза в квартал для птицеводческих организаций закрытого типа и не реже 2 раз в год для птицеводческих организаций открытого типа?					
19	Позволяет ли репрезентативность выборки исследуемых образцов в каждом из птицеводческих помещений выявить циркулирующую вирус при инфицировании не менее 5 процентов поголовья для птицеводческих организаций закрытого типа; не менее 10 процентов для птицеводческих организаций открытого типа?					
20	Проводятся ли мероприятия по дезинфекции, дезинвазии, дератизации?				п.4.2  п.3.1; Раздел 4; Раздел 5; п.8.1.1; п.8.1.2 п.8.1.3;	Ветеринарно-санитарные правила по организации и проведению дератизационных мероприятий, утв. Минсельхозом РФ 14.03.2001 № 13-5-02/0043  Правила проведения дезинфекции и дезинвазии объектов государственного ветеринарного надзора, утвержденные Минсельхозом России 15.07.2002 № 13-5-2/0525
<b>Для птицеводческих предприятия закрытого типа (птицефабрик)</b>						
21	Огорожена ли территория организации способом, обеспечивающим защиту от непреднамеренного проникновения?				п.2.2	Приказ Минсельхоза РФ от 03.04.2006 № 104 «Об Утверждении ветеринарных правил содержания птиц на птицеводческих предприятиях закрытого типа (птицефабриках)»
22	Территория благоустроена, обеспечены условия, не позволяющие дикой птице гнездиться, на территории отсутствуют открытые водоемы, для стока поверхностных вод обустроены уклоны и канавы.					
23	Отделена ли организация от ближайшего населенного пункта защитной зоной в соответствии с установленными требованиями?					
24	Применяются ли твердые покрытия для сети внутрихозяйственных дорог, проездов и технологических площадок. Исключено ли пересечение дорог, используемых для вывоза или выноса помета, отходов инкубации, павшей птицы, отходов убоя, подлежащих утилизации, и других отходов, и дорог, используемых для подвоза кормов, транспортировки яиц, цыплят, мяса птицы и мясопродуктов. Оба типа дорог имеют различимую маркировку или обозначения.					

25	Располагаются ли при въездах на территорию обособленных подразделений организаций, дезинфекционные барьеры для автотранспорта и пешеходов?						
26	Разделена ли территории организации на зоны: основного производства, хранения и приготовления кормов, инкубаторий, убойный цех, хранения и переработки и/или утилизации отходов, административно- хозяйственную?						
27	Содержится ли на одной площадке птица одной категории (ремонтный молодняк, промышленные куры-несушки, взрослая племенная птица, молодняк на мясо)?						
28	Выдержанно ли расстояние между площадками не менее 60 метров?						
29	Огорожена ли каждая площадка организации для предупреждения несанкционированного проникновения на территорию посторонних людей и транспорта, домашних и диких животных?						
30	Выдержанно ли расстояние от административно-хозяйственные и прочих вспомогательных зданий и сооружений не менее 60 метров до зоны основного производства?						
31	Выдержанно ли расстояние от зоны убоя и переработки птицы не менее 300 метров до зоны основного производства?						
32	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?						
33	Территория помехохранилища по периметру оборудована сточными лотками с направлением стоков в приемный резервуар. Указанные стоки утилизируются по согласованию с государственной ветеринарной службой.						
34	Предусмотрено ли специальное место для утилизации отходов инкубации и павшей птицы, оборудованное котлами для тепловой обработки или трупосжигательными печами?						

35	Выполняется ли требование, что при наличии в организации цеха убоя, отделение утилизации размещают в его составе; при отсутствии цеха убоя - в отдельном здании административно-хозяйственной зоны?						
36	Выдержанно ли расстояние не менее 60 метров от цеха по производству яичного порошка до других зданий?						
37	Оборудован ли для дезинфекции обуви вход в птичники, инкубаторий, цех убоя и переработки, кормосклады дезинфекционными кюветами во всю ширину прохода длиной 1,5 метра, которые регулярно заполняют дезинфицирующим раствором, качество которого контролируется раз в сутки?						
38	Оборудованы ли вентиляционные и иные технологические отверстия птицеводческих помещений, кормоцеха (кормосклада), рамами с сеткой во избежание залета дикой птицы, а также принимаются ли меры для отпугивания дикой птицы и осуществляется ли постоянная борьба с грызунами?						
39	Обеспечена ли возможность подогрева дезраствора в зимнее время на въездных и выездных дезбарьерах?				п.2.3		
40	Размещен ли дезинфекционный блок для тары и транспорта со складом дезинфицирующих средств на главном въезде на территорию организации, в инкубатории, яйцескладе, зоне убоя и переработки и на каждой площадке зоны основного производства?						
41	Размещены ли пропускники с проходной при въезде на каждую производственную площадку основного производства либо при входе на территорию организации?						
42	Предусмотрены ли пропускники для персонала инкубатория, цеха убоя и переработки, цеха для сортировки и упаковки яиц?						
43	Размещено ли помещение для патологоанатомического вскрытия трупов птиц в отделении для утилизации отходов производства или цехе убоя?						
44	Размещена ли ветеринарная лаборатория на территории административно-хозяйственной зоны?						

45	Обеспечена ли территория организации и периметр ограждения охраной?				п.2.4		
46	Размещены ли вентиляционные системы зданий и сооружений для содержания птицы таким образом, чтобы входы приточной вентиляции одного здания были направлены на выходы отточной вентиляции, если расстояния между этими зданиями составляют менее 100 метров?				п.3.2		
47	Изолированы ли глухими стенами совмещенные в одном здании помещения различного назначения. Обустроен ли самостоятельный выход наружу?				п.3.3		
48	Имеется ли на полах в помещениях для содержания птицы прочное твердое покрытие, обладает ли оно стойкостью к стокам и дезинфицирующим веществам, отвечает ветеринарным требованиям и обеспечивает возможность механизации процессов уборки помета и подстилки. Выдержан ли уровень чистого пола не менее чем на 0,15 метра выше планировочной отметки примыкающей к зданию площадки?				п.3.4		
49	Обеспечена ли защита строительных конструкций внутренние поверхности помещений для содержания птицы окрашиванием известковым составом или иным покрытием, обеспечивающим сходные свойства в отношении дезинфекции. Поверхности стен помещений и ограждающих конструкций легко подвергаются очистке, мойке и дезинфекции?				п.3.5		
50	Облицованы ли стены в инкубаториях, в залах убоя и переработки птицы и сушки яичного порошка глазурованной облицовочной плиткой на всю высоту?				п.3.6		
51	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?				п.3.7		
52	Допускается ли въезд на территорию организации транспорта, не связанного с обслуживанием организации?				п.4.1		
53	Закрываются ли входы в производственные зоны организации без действующих дезбарьеров дезинфекционных блоков?				п.4.2		



54	Обеспечен ли вход обслуживающему персоналу на территорию производственных помещений организации, где содержится птица, через пропускник со сменой одежды и обуви на специальную (предназначенную для осуществления соответствующих производственных операций), прохождением гигиенического душа, мытьем головы?				п.4.3		
55	При проходе обслуживающего персонала через пропускник с территории производственных помещений организации, где содержится птица, осуществляется смена специальной одежды и обуви?						
56	Закреплен ли для обслуживания птиц постоянный персонал, прошедший медицинское обследование и зоотехническую и ветеринарную подготовку?				п.4.4		
57	Проводится ли инструктаж при посещении производственных помещений, в которых содержится птица, посторонних лиц по правилам поведения на предприятии, обработку в пропускнике, предоставляется ли спецодежда и обувь?				п.4.5		
58	Соблюдается ли требование комплектовать птичники (залы) разновозрастной птицей. При комплектовании поголовья многоэтажных и сблокированных птичников максимальная разница в возрасте птицы в залах не превышает для молодняка - 7 дней, для взрослой птицы - 15 дней?				п.4.8		
59	Соблюдается ли требование при откорме бройлеров на производственных площадках, функционирующих как самостоятельные производственные единицы с соблюдением для площадки в целом принципа "все занято - все пусто", максимальная разница в возрасте птицы в пределах площадки не превышает 7 дней?				п.4.9		
60	Подвергается ли питьевая вода микробиологическому анализу не реже 1 раза в месяц?				п.4.13		
61	Осуществляется ли кормление птиц полнорационными комбикормами заводского изготовления, прошедшими термическую обработку при температуре, обеспечивающей уничтожение вирусов - возбудителей болезней птиц. В случае приготовления кормосмеси непосредственно на предприятии предусматривается ли проведение такой термообработки на месте?				п.4.14		

62	Содержатся ли на территории организации кошки и собаки, кроме сторожевых собак, находящихся на привязи возле помещения охраны или по периметру ограды?				п.4.18		
<b>Для предприятий открытого типа</b>							
63	Соблюдается ли требование размещения птицеводческие помещения подворий на территории, имеющей соответствующие уклоны для стока и отвода поверхностных вод?				п.2.2	Ветеринарные правила содержания птиц на личных подворьях граждан и птицеводческих хозяйствах открытого типа, утв. Приказом Минсельхоза РФ от 3 апреля 2006 г. № 103	
64	Территория подворий огорожена и благоустроена?						
65	Обеспечивается ли при содержании разных видов птиц на подворьях раздельное их содержание?						
66	Разные виды птиц содержатся в обособленных помещениях одного или разных зданий, которые обеспечены лазами для самостоятельного выхода птицы на изолированные выгульные площадки?						
67	Оборудованы ли изолированные выгульные площадки для раздельного содержания каждого вида птицы на прилегающей к помещению территории?						
68	Устроены ли внутренние поверхности помещений подворий (стены, перегородки, потолки) из материалов, доступных для очистки, мойки и дезинфекции?						
69	Обладают ли полы помещений для содержания птицы на подворьях достаточной прочностью, малой теплопроводностью, стойкостью к стокам и дезинфицирующим веществам и отвечают ли санитарно- гигиеническим требованиям?						
70	Помещение для содержания птицы на подворьях оборудовано естественной или механической приточно-вытяжной вентиляцией, обеспечивающей поддержание оптимальных параметров микроклимата?						
71	Имеются ли перед входом в помещение для содержания птицы на подворьях дезинфекционные ковочки (дезковрики) для дезинфекции обуви во всю ширину прохода, которые регулярно заполняются дезинфицирующими растворами?				п.3.2		
72	Регулярно ли очищается помещение для птицы от помета и других загрязнений, а насесты, полы, гнезда, поддоны, клетки, кормушки, поилки моются и при необходимости дезинфицируются?						

73	Оборудованы ли в каждом помещении для содержания птицы на подворье окна, двери, вентиляционные отверстия рамами с сеткой во избежание залета дикой птицы?				п.3.3		
74	Обеспечена ли птица кормами и водой, безопасными для здоровья животных и окружающей природной среды, соответствующими ветеринарно-санитарным требованиям и нормам?				п.4.1		
75	Производится ли систематическое наблюдение в период выращивания птицы на подворьях за состоянием ее здоровья, контролируется поведение каждой партии, поедаемость корма, потребление воды, состояние перьевого покрова?				п.4.4		
76	Соблюдаются ли нормы плотности посадки птицы на 1 кв. метр пола в помещении подворья?				п.4.5		
77	Соблюдаются ли нормы температуры и влажности воздуха с допустимой концентрацией вредных газов внутри помещений подворий для содержания различных видовых групп птиц в соответствии санитарными правилами и нормами?				п.4.9		
78	Имеется ли специально подготовленное, чистое, предварительно продезинфицированное, обогреваемое помещение для размещения каждой партии выведенного молодняка птицы в первые дни жизни?				п.4.10		
79	Предоставляется ли птица по требованию ветеринарных специалистов для осмотра?				п.5.2		
80	Предоставляют ли владельцы птиц по требованию ветеринарных специалистов информацию о количестве птицы каждого вида, которое имеется на подворье?				п.5.3		

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(инициалы, фамилия, должность проверяющих (его) лиц(а), проводивших(его) проверку)

\_\_\_\_\_

(дата)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(инициалы, фамилия, должность представителя проверяемого субъекта)

\_\_\_\_\_

(дата)

Рекомендации по заполнению контрольного листа (списка контрольных вопросов):

в позиции «Не требуется» проставляется отметка, если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту);

в позиции «Примечание» отражаются поясняющие записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иные пояснения.

Приложение 6 к приказу Департамента  
промышленной и сельскохозяйственной  
политики Чукотского автономного округа  
от 19 апреля 2018 года № 23

**Управление ветеринарии Департамента промышленной и сельскохозяйственной политики Чукотского автономного округа**

**РЕГИОНАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ НАДЗОР**

**Проверочный лист № 6**

**(список контрольных вопросов), используемый при проведении плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих содержание, разведение, выращивание и реализацию свиней в хозяйствах открытого типа (до 1000 голов).**

---

наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя

---

место проведения плановой проверки, место осуществления деятельности

---

---

Приказ управления ветеринарии Департамента промышленной и сельскохозяйственной политики Чукотского автономного округа о проведении плановой проверки, номер проверки, дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок

---

№ п/п	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований	Да	Нет	Не требуется	Нормативно-правовые акты, содержащие обязательные требования		Примечание
					№ пункта	Наименование	
1	Хозяйство размещено на местах бывших скотомогильников, очистных сооружений.				п.2	Ветеринарные правила содержания свиней в целях их воспроизводства, выращивания и реализации, утв. Приказом Минсельхоза РФ от 29.03.2016г. №114	
2	Огорожена ли территория хозяйства способами, обеспечивающими невозможность проникновения диких животных на территорию хозяйства (за исключением птиц и мелких грызунов)?				п. 3		
3	В хозяйстве обеспечено безвыгульное содержание свиней.				п. 4		
4	Соответствует ли минимальное расстояние от конструкции стены или угла животноводческого помещения (ближайших по направлению к жилому помещению, расположенному на соседнем участке) до границы соседнего участка?				п. 5 р. II		
5	Свиноводческие помещения оборудованы естественной или принудительной вентиляцией?				п. 6 р. II		
6	Устойчивы ли стены, перегородки, покрытия свиноводческих помещений в хозяйствах к воздействию дезинфицирующих веществ и повышенной влажности?				п. 8 р. II		
7	Уборка и складирование навоза осуществляется на площадках для биотермического обеззараживания, расположенных на территории хозяйства?				п. 9 р. II		
8	Вход в свиноводческое помещение оборудован дезинфекционным ковриком?				п. 11 р. II		
9	Проводится ли дезинсекция, деакаризация и дератизация свиноводческих помещений не реже одного раза в год, а также при визуальном обнаружении насекомых, клещей, грызунов?				п. 12 р. II		
10	Соответствуют ли корма и кормовые добавки, используемые для кормления свиней, ветеринарно - санитарным требованиям и нормам?				п. 14 р. II абз. 4 ст. 13	Ветеринарные правила содержания свиней в целях их воспроизводства, выращивания и реализации, утв. Приказом Минсельхоза РФ от 29.03.2016г. №114 Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»	
11	Используются ли пищевые отходы для кормления свиней?				п. 14 р. II	Ветеринарные правила содержания свиней в целях их воспроизводства, выращивания и	

12	Подвергаются ли пищевые отходы, используемые для кормления свиней термической обработке (проварке) не менее 30 минут после закипания?					реализации, утв. Приказом Минсельхоза РФ от 29.03.2016г. №114	
13	Соблюдается ли запрет выходить в рабочей одежде и обуви за пределы территории хозяйства?				п. 13 р. II		
14	Осуществляется ли комплектование хозяйства клинически здоровыми свиньями собственного воспроизводства, или свиньями поступившими из других хозяйств и предприятий при наличии ветеринарных сопроводительных документов?				п. 16 р. II		
15	Свиньи, содержащиеся в хозяйстве, учтены и идентифицированы?				п. 5 перечня  п. 16 р. II  ст.2.5.	Перечень видов животных, подлежащих идентификации и учету, утвержден приказом Минсельхоза России от 22.04.2016 № 161 Ветеринарные правила содержания свиней в целях их воспроизводства, выращивания и реализации, утв. Приказом Минсельхоза РФ от 29.03.2016г. №114 Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»	
16	При необходимости утилизация биологических отходов осуществляется путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах) в соответствии с действующими правилами, обеззараживанием в биотермических ямах, уничтожается сжиганием?				п. 1.5.	Ветеринарно - санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утв. Главным госветинспектором РФ В.М.Авиловым 04.12. 1995 № 13-7-2/469	
17	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?				п. 2.5.		
18	Осуществляются ли в хозяйстве мероприятия по карантинированию свиней? Проводятся ли обязательные профилактические мероприятия и диагностические исследования свиней в соответствии с Планом противоэпизоотических мероприятий?				п.19,20 р.III	Ветеринарные правила содержания свиней в целях их воспроизводства, выращивания и реализации, утв. Приказом Минсельхоза РФ от 29.03.2016г. №114	

19	Выполняются ли указания специалистов в области ветеринарии о проведении мероприятий по профилактике болезней животных и борьбе с этими болезнями?				абз. 8 ст. 18	Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-І «О ветеринарии»	
20	Предоставляются ли животные специалистам в области ветеринарии для осмотра по их требованию?				абз. 5 ст. 18		
21	Перевозка животных осуществляется по согласованному с органами государственного ветеринарного надзора маршрутам и с соблюдением требований по предупреждению возникновения и распространения болезней животных?				абз. 6 ст. 13		
22	Проводится ли выборочное гельминтокопроскопическое обследование не реже 2 раз в год 30 животных (при меньшем поголовье всех животных) каждой группы с одинаковыми условиями содержания?				п.1.3.	Инструкция о мероприятиях по предупреждению и ликвидации заболеваний животных гельминтозами, утвержденная Минсельхозпродом РФ в 1999г.	
23	Выполняется ли запрет содержания собак в животноводческих помещениях и в местах хранения кормов?				п.1.2.2.		
24	Проводятся ли плановые профилактические дезинвазии, дезинфекции?				пп.3.1.; 8.1.1.	Правила проведения дезинфекции и дезинвазии объектов государственного ветеринарного надзора, утв. Минсельхозом РФ 15.07.2002 г. № 13-5-2/052	
25	Проводится ли текущая дезинфекция?				Раздел 4		
26	Проводится ли заключительная дезинфекция?				Раздел 5		
27	Проводится ли текущая дезинвазия помещений, выгульных площадок через 3 - 5 дней после массовой дегельминтизации?				п.8.1.2.		
28	Проводится ли заключительная дезинвазия помещений, выгульных площадок после комплекса оздоровительных мероприятий и при технологии смены (ротации) поголовья по принципу "все занято - все свободно"?				п.8.1.3.		
29	Проводятся ли во всех помещениях, на открытой территории и окружающей хозяйство санитарно-защитной зоне при отсутствии грызунов профилактические, а при их наличии – истребительные дератизационные мероприятия? При неблагополучной эпизоотической и эпидемической ситуации проводятся интенсивные профилактические и истребительные дератизационные мероприятия.				п.1.7. п.1 п. 3.3.4. п.3		Ветеринарно-санитарные правила по организации и проведению дератизационных мероприятий (№ 13-5-02/0043-01) (утв. Заместителем руководителя Департамента ветеринарии 14 марта 2001 г.)

30	При перемещении (перевозке) свиней используются автомобильные транспортные средства, прицепы и контейнеры, обеспечивающие защиту свиней от неблагоприятных погодных условий, вентиляцию, наличие свободного пространства между стоящим животным и потолком? Пол автомобильного транспортного средства (прицепа, контейнера) не имеет щелей, выбоин и отверстий, за исключением технологических? Пол водонепроницаем, нескользкий, а также выдерживает вес перевозимых животных?				п.3 р.II	Ветеринарные правила перемещения (перевозки) автомобильным транспортом свиней и кормов для них, утверждены приказом Минсельхоза России от 06.07.2017 № 329	
31	При перемещении (перевозке) свиней автомобильными транспортными средствами исключена возможность высыпания и (или) вытекания содержимого кузова автомобильного транспортного средства (прицепа, контейнера) на дорогу, а также случайного открытия кузова автомобильного транспортного средства?				п.4 р.II		
32	Кузов автомобильного транспортного средства (прицеп, контейнер), применяемый для перевозки свиней, перед погрузкой, очищается от поверхностных загрязнений и дезинфицируется?				п.6 р.II		
33	Используются ли для перевозки (перемещения) кормов для свиней автомобильные транспортные средства (прицепы, контейнеры), используемые для перевозки свиней, за исключением случаев при которых корма перемещаются в транспортном средстве одновременно?				п.13 р.III		
34	Выдаются ли ветеринарные сопроводительные документы на поступающих и отгружаемых животных и продукты свиноводства, корма, биологические отходы?				п.п. 2, 3 и перечнем. п. 4 пр. 3	Ветеринарные правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов с порядком оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядком оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях, утв. приказом Минсельхоза РФ от 27.12.2016 № 589; Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утв. приказом Минсельхоза РФ от 18.12.2015 № 648	



35	По результатам компартиментализации хозяйство относится к компартменту I?				п.4, п.13.1	Приказ Минсельхоза России от 23.07.2010 № 258 «Об утверждении Правил определения зоосанитарного статуса свиноводческих хозяйств, а также организаций, осуществляющих убой свиней, переработку и хранение продукции свиноводства»	
36	По результатам компартиментализации хозяйство относится к компартменту II?				п.4, п.13.2		
37	По результатам компартиментализации хозяйство относится к компартменту III?				п.4, п.13.3		
38	По результатам компартиментализации хозяйство относится к компартменту IV?				п.4, п.13.4		

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(инициалы, фамилия, должность проверяющих (его) лиц(а), проводивших(его) проверку)

\_\_\_\_\_

(дата)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(инициалы, фамилия, должность представителя проверяемого субъекта)

\_\_\_\_\_

(дата)

Рекомендации по заполнению контрольного листа (списка контрольных вопросов):

в позиции «Не требуется» проставляется отметка, если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту);

в позиции «Примечание» отражаются поясняющие записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иные пояснения.

**Управление ветеринарии Департамента промышленной и сельскохозяйственной политики Чукотского автономного округа**

**РЕГИОНАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ НАДЗОР**

**Проверочный лист № 7**

**(список контрольных вопросов), используемый при проведении плановой проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих убой сельскохозяйственных животных**

---

наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя

---

место проведения плановой проверки, место осуществления деятельности

---

Приказ Управления ветеринарии Департамента промышленной и сельскохозяйственной политики Чукотского автономного округа о проведении плановой проверки, номер проверки, дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок

---

№ п/п	Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований	Да	Нет	Не требуется	Нормативно-правовые акты, содержащие обязательные требования		Примечание
					№ пункта	Наименование	
1	Животные, поступающие для убоя на убойные пункты из других населенных пунктов, сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами, в которых указываются сведения об их плановых диагностических исследованиях, благополучии по заразным болезням, последних сроках применения антибиотиков, гормональных, стимулирующих и других лекарственных препаратов, а также о сроках предубойной выдержки в хозяйстве?				п. 29	Правила в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса, и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утв. приказом Минсельхоза РФ от 12.03.2014 г. № 72	
2	На убой направляются неидентифицированные продуктивные животные?				п. 30 р. VII	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» принят Решением Совет Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68	
3	К убою для использования на пищевые цели допускаются здоровые продуктивные животные из хозяйств и (или) местности, благополучных в ветеринарном отношении?				п. 3, п.4 ст. 19	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», от 09.12.2011г. № 880	
4	Перед убоем продуктивные животные подлежат предубойной выдержке, предубойному ветеринарному осмотру, в том числе поголовной или выборочной термометрии?				п. 3, п.4 ст. 19 п. 23, п.30	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», от 09.12.2011г. № 880 Правила в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса, и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утв. приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 №72	
5	Направляются ли на убой: - не прошедшие предубойную выдержку и предубойный ветеринарный осмотр животные, а также животные с навозными загрязнениями на кожных покровах; Осуществляется ли возврат владельцам больных и (или) подозрительных в отношении заболевания животных, животных с травматическими повреждениями, а также трупов животных, обнаруженных при приемке; Осуществляется ли отправка трупов животных и ветеринарных конфискатов на полигоны твердых бытовых отходов?				п.25  п. 30 р. VII	Правила в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса, и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утв. приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 №72 ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68	

6	Процесс убоя обеспечивает идентификацию продуктов убоя и прослеживаемость продуктов убоя на протяжении всего технологического процесса?				п.3	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68
7	Процесс убоя обеспечивает соблюдение режимов технологических процессов убоя и применение технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности туш?				п.35 р. VII	
8	Применяемые при убое ограждения, оборудование и инструменты исключают возможность переноса загрязнения на туши, полутуши и продукты убоя?				п.37 р. VII	
9	Для сбора ветеринарных конфискатов оборудованы ли отдельные спуски или специальные емкости, исключающие несанкционированный доступ, окрашенные в разные цвета и промаркированные?				п. 39. р. VII	
10	Производится ли нутровка туш не позднее чем через 45 минут для КРС и свиней, 30 минут для МРС, после окончания процесса обескровливания?				п. 41 р.VII	
11	Руки, кольчужные перчатки и фартуки моют по мере загрязнения, не реже 1 раза в 30 минут.				п. 42 р. VII	
	Замена инструментов, необходимых для осуществления процессов обвалки и жиловки, осуществляется по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут.				п. 50 р. VII	
	Используемые во время технологического процесса ножи, хранятся в стерилизаторе или в специально отведенном месте.				п. 65 р. VIII	
12	В процессе хранения парное и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) находится в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом.				п. 92 р. IX	
13	В холодильных камерах продукция размещается в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых не менее 8-10 см от пола.				п. 93 р. IX	
	От стен и приборов охлаждения продукция располагается на расстоянии не менее 30 см.					
	Между штабелями имеются проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции?					
14	Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции оборудованы термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для записи температуры?				п. 94 р. IX	

15	Производится ли хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер?				п. 97 р. IX	
16	Имеются ли оттиски ветеринарного клейма на хранящихся тушах, полутушах, четвертинах?				п. 117 р. XI	
17	Имеются ли на базе предубойного содержания продуктивных животных карантинное отделение, изолятор и санитарная бойня?				п.3 ст. 19	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», от 09.12.2011 г. № 880
18	Предубойный ветеринарный осмотр убойных животных, ветеринарно-санитарную экспертизу, ветеринарное клеймение туш и иных продуктов убоя, полученных от этих животных, шкур, а также выдачу и оформление ветеринарных сопроводительных документов осуществляют государственные ветеринарные специалисты органов и учреждений, входящих в систему государственной ветеринарной службы.				п. 27	Правила в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса, и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утв. приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 №72
19	Имеется ли заключение органов государственного ветеринарного надзора о соответствии размещения предприятия действующим ветеринарным нормам и правилам при предоставлении земельного участка под строительство?				ст. 12, ст. 18	Закон РФ от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»
20	Утилизация биологических отходов осуществляется путем переработки на ветеринарно - санитарных утилизационных заводах (цехах) в соответствии с действующими правилами, обеззараживается в биотермических ямах, уничтожается сжиганием или в исключительных случаях захоранивается в специально отведенных местах?				п. 1.5.	Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утв. Главным госветинспектором РФ В.М. Авиловым 04.12.1995 № 13-7-2/469
21	Осуществляется ли сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения?				п. 1.8.	
22	Сжигание биологических отходов проводят под контролем ветеринарного специалиста, в специальных печах или земляных траншеях (ямах) до образования негорючего неорганического остатка?				п. 4.3.1	
23	Оборудованы ли транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке?				п. 2.5.	

	Используются ли транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, для перевозки кормов и пищевых продуктов?					
24	Предоставляются ли ветеринарные сопроводительные документы на убойный продуктивный скот, сырьё, хранящуюся и реализуемую продукцию животного происхождения и биологические отходы?				п.п. 2; 3 и перечнем	Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 г. № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях»; Приказ Минсельхоза России от 18.12.2015 г. № 648 «Об утверждении перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами».
25	Обеспечено ли необходимое количество точек контроля процесса по убою и первичной переработке животных (обездвиживание, нутровка, проведение ветеринарно - санитарной экспертизы)?				п.6	Правила в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса, и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утв. приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 №72
26	Исключена ли возможность соприкосновения туш со стенами, полом, друг с другом?				п.8	
27	Отдельно выделены рабочие места для опорожнения желудков и отгорожены перегородкой.				п.9	
28	Обескровливание животных проводится не позднее чем через 1,5-3 минуты после обездвиживания (оглушения) животного. При обескровливании принимаются меры, предотвращающие загрязнение крови и туши животного.				п.10	
29	При переработке свиней без съёмки шкур туши подвергаются ошпариванию (вертикальным или горизонтальным способами) и опалке. Опалочные отделения (места) оснащены оборудованием и инструментарием для мойки, опаливания и зачистки конечностей?				п.п. 12, 13	
30	Допускаются ли повреждения желудочно-кишечного тракта, загрязнения наружных и внутренних поверхностей туш в процессе извлечения из туш внутренних органов (нутровки)?				п.14	

	Созданы ли условия на участках (местах) нутровки 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)?					
31	Осуществляется ли подача холодной и горячей воды к рабочим местам по забеловке, съемке шкур, нутровке и зачистке туш?				п.15	
32	Собираются ли непищевые боенские отходы в специальные закрывающиеся емкости, окрашенные в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования, и имеющие надпись об их назначении?				п.16	
33	Оборудованы ли в производственных помещениях (отделениях) убоя животных рабочие места и помещения для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы голов, внутренних органов, туш и ветеринарного клеймения, имеющие: - дополнительное освещение; - обеспечение горячей, холодной водой и дезинфицирующими растворами; - сигнальную систему для остановки процесса убоя при выявлении заразной (особо опасной) болезни; - устройство для регистрации выявленных случаев заболеваний животных; - емкости для ветеринарных конфискатов; - стерилизаторы для инструментов; - микроскоп биологический и компрессорим?				п.17	
34	Обработка субпродуктов осуществляется в отдельном помещении или на специально выделенных участках производственного помещения с соблюдением установленных сроков обработки субпродуктов: - слизистых субпродуктов - не позднее 2-3 часов после убоя животных; - остальных - не позднее 5 часов.				п.19	
	Обработанные и упакованные субпродукты направляются для охлаждения и замораживания в холодильные камеры.					

35	Обеспечены ли помещения, предназначенные для обработки кишок и их консервирования, холодной и горячей водой?				п.п. 20, 21	
	Оборудованы ли специальными машинами для отжима кишок и их шлямовки, а также центрифугой для обработки слизистых продуктов?					
	Осуществляется ли сбор и утилизация содержимого кишок (каныги) с учетом имеющихся рисков?					
	Осуществляется ли удаление содержимого из кишок непосредственно после нутровки животных?					
	Оборудованы ли шкуропосолочные помещения столами для посола шкур, ларями для хранения соли и емкостями для засолки шкур?					
	Осуществляется ли отгрузка шкур через выходы, предназначенные для технического сырья?					
36	Выпуск туш и субпродуктов с территории убойного пункта осуществляется только при наличии ветеринарного сопроводительного документа.				п.22	
37	В случае обнаружения среди животных, поступивших на убойные пункты, больных животных, животных в состоянии агонии, животных, вынужденно убитых в ходе транспортировки, или трупов животных, а также если фактическое наличие животных не соответствует их количеству, указанному в ветеринарном сопроводительном документе, помещаются ли такие животные немедленно в карантинное отделение до установления диагноза или причин несоответствия?				п.24	
38	Удаляются ли ветеринарные конфискаты после разрешения ветеринарных специалистов из помещений для убоя в специально оборудованные контейнеры (с маркировкой – «утиль», «уничтожение»)?				п.41	
39	По окончании рабочей смены, а также при выявлении заразных, в том числе особо опасных болезней животных оборудование, полы, панели, стены, стоки, столы, вешала, крючки, напольный транспорт, емкости подвергаются очистке, мойке и дезинфекции.				п.п.43, 44, 45	



	Средства для проведения дезинфекции, а также моющие и чистящие средства, применяемые на убойном пункте, используются и хранятся в помещениях, запирающихся на ключ.					
	Мойка и дезинфекция мелкого инвентаря осуществляется в производственных помещениях убой и первичной переработки в трех секционных ваннах с подводкой горячей и холодной воды и емкостями, наполненными дезраствором.					
	Используются ли для мойки и дезинфекции фартуков и нарукавников специальные промаркированные емкости?					
40	Проводятся ли в производственных и вспомогательных помещениях на территории убойных пунктов мероприятия по дератизации и дезинсекции?				п.46	

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(инициалы, фамилия, должность проверяющих (его) лиц(а), проводивших(его) проверку)

\_\_\_\_\_

(дата)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(инициалы, фамилия, должность представителя проверяемого субъекта)

\_\_\_\_\_

(дата)

Рекомендации по заполнению контрольного листа (списка контрольных вопросов):

в позиции «Не требуется» проставляется отметка, если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту);

в позиции «Примечание» отражаются поясняющие записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иные пояснения.