

ЕВРОПЕЙСКАЯ КОМИССИЯ

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОРАТ ПО ВОПРОСАМ ЗДОРОВЬЯ И ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Директорат F – Управление по пищевым продуктам и ветеринарии

DG(SANCO) 2009-8357 – MR Заключительный

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ОТЧЕТ МИССИИ,
ПРОВЕДЕННОЙ
В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
С 6 ПО 16 ОКТЯБРЯ 2009Г.

С ЦЕЛЮ ОЦЕНКИ ДЕЙСТВУЮЩИХ СИСТЕМ КОНТРОЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, РЕГУЛИРУЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВО МЯСА ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ И ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ЭКСПОРТА В ЕВРОПЕЙСКИЙ СОЮЗ

В ответ на информацию, предоставленную компетентным органом, фактические ошибки, замеченные в проекте отчета, исправлены; пояснения вставлены в виде сносок

Краткий обзор

В отчете описаны результаты инспекции, проведенной Управлением по пищевым продуктам и ветеринарии в Российской Федерации с 6 по 16 октября 2009 года. Целью миссии было оценить, могут ли государственные системы контроля мяса домашней птицы и продуктов из мяса домашней птицы, предназначенных для экспорта в ЕС, предоставить гарантии, эквивалентные требуемым в соответствии с законодательством Сообщества.

В отчете дано заключение о том, что в Российской Федерации действует хорошо разработанная система государственного контроля в соответствии с Российским законодательством. Однако система государственного контроля в отношении мяса птицы и продуктов из мяса птицы, предназначенных для экспорта в ЕС, пока еще не введена в действие. Официальные отчеты, рассмотренные во время миссии, не распространяются на особые требования Сообщества, а в разных случаях не были выявлены или зарегистрированы недостатки. Персонал, участвующий в прямой проверке предприятий, не осведомлен о требованиях Сообщества.

В общем, существующие в настоящее время системы контроля в отношении мяса птицы и продуктов из мяса птицы в Российской Федерации не могут пока гарантировать, что данные товары произведены в соответствии со стандартами, которые, по крайней мере, эквивалентны стандартам, предусмотренным законодательством Сообщества.

В отчете содержится ряд рекомендаций для российского компетентного органа, целью которых является исправление идентифицированных недостатков и усиление существующей системы контроля.

Содержание

1. <u>ВВЕДЕНИЕ</u>	
2. <u>ЦЕЛИ МИССИИ</u>	
3. <u>ЗАКОНОДАТЕЛЬНАЯ БАЗА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ МИССИИ</u>	
4. <u>ИСТОРИЯ ВОПРОСА</u>	
5. <u>ПОЛУЧЕННЫЕ ДАННЫЕ И ЗАКЛЮЧЕНИЯ</u>	
5.1. <u>ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО И МЕРЫ ПО ЕГО ИСПОЛНЕНИЮ</u>	
5.2. <u>КОМПЕТЕНТНЫЙ ОРГАН</u>	
5.3. <u>ОФИЦИАЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПРОИЗВОДСТВЕ И ПРИ ВЫПУСКЕ В</u> <u>ПРОДАЖУ</u>	
5.3.1 <u>ПРОЦЕДУРЫ УТВЕРЖДЕНИЯ</u>	
5.3.2 <u>КОНТРОЛЬ НА ФЕРМАХ</u>	
5.3.3 <u>ПРЕДУБОЙНЫЙ И ПОСЛЕУБОЙНЫЙ ОСМОТР</u>	
5.3.4 <u>КОНТРОЛЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ</u>	
5.3.5 <u>ОФИЦИАЛЬНЫЙ ОТБОР ПРОБ</u>	
5.4. <u>ЛАБОРАТОРИИ</u>	
6 <u>ОБЩИЕ ЗАКЛЮЧЕНИЯ</u>	
7 <u>ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНОЕ ЗАСЕДАНИЕ</u>	
8 <u>РЕКОМЕНДАЦИИ</u>	
<u>ПРИЛОЖЕНИЕ 1 – ССЫЛКИ НА ПРАВОВЫЕ НОРМЫ</u>	

СОКРАЩЕНИЯ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ЭТОМ ОТЧЕТЕ

Сокращение	Объяснение
AMI	Предубойное обследование
CA/s	Компетентный(ые) орган(ы)
ССА	Центральный компетентный орган
ССР/s	Критическая(ие) контрольная(ые) точка(и)
EU	Европейский Союз
FBO/s	Пищевое(ые) предприятие(я)
FVO	Управление по пищевым продуктам и ветеринарии
GOST	Государственный стандарт (Российский эквивалент ISO)
НАССР	Анализ рисков и критические контрольные точки
ISO	Международная организация по стандартизации
MM	Мясной фарш
MP	Мясные продукты
MSM	Механически отделенное мясо
MT	Группа экспертов миссии
OV	Государственный ветеринар
PM	Мясо домашней птицы
PMI	Послеубойное обследование
PMP	Продукты из мяса домашней птицы
<i>Rospotrebnazor</i>	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
<i>Rosselkhodnazor</i>	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору
SH/s	Бойня (и)
SVS	Государственная ветеринарная служба

1 Введение

Миссия была проведена в Российской Федерации с 6 по 16 октября 2009 г. и явилась частью запланированной программы по проведению миссий Управлением по пищевым продуктам и ветеринарии.

В команду экспертов входили 2 инспектора из Управления по пищевым продуктам и ветеринарии и один национальный эксперт.

2 Цели миссии

Цель данной миссии заключалась в том, чтобы:

- определить, могут ли государственные системы контроля в отношении мяса домашней птицы и продуктов из мяса домашней птицы, предназначенных для экспорта в Европейский Союз (ЕС), предоставить гарантии, эквивалентные тем, которые требуются в соответствии с законодательством Сообщества и, в частности, с Регламентом Комиссии (ЕС) № 798/2008 и Решением Комиссии 2007/777/ЕС.

Для достижения этой цели команда экспертов работала в следующем режиме:

- открывающее совещание было проведено 6 октября 2009 г. с центральным компетентным органом (ССА). На этом совещании команда экспертов подтвердила цель и программу миссии и запросила дополнительную информацию, необходимую для удовлетворительного завершения миссии;
- были посещены следующие объекты:

Посещения компетентных органов (СА)		
ССА	1	
Посещения лабораторий		
Межрегиональная государственная лаборатория ветеринарных препаратов	1	
Первичное производство		
Фермы	2	На одной из ферм была проведена только проверка документации
Пищевые предприятия		
Бойни (SHs)	4	
Предприятия по разделке	4	Все находились при посещенных бойнях.
Предприятие по производству мясопродуктов	1	

- представители центрального компетентного органа сопровождали команду экспертов миссии на протяжении всей миссии.

3 Законодательная база для проведения миссии

Миссия была проведена по соглашению с российскими органами и в соответствии с основными положениями законодательства Сообщества и, в частности, со следующими документами:

- Статья 46 Регламента (ЕС) № 882/2004 Европейского парламента и Совета от 29 апреля 2004 г. по государственному контролю в третьих странах, осуществляемому

для того, чтобы верифицировать соответствие законодательству по кормам и пищевым продуктам, правилам в сфере здоровья и благополучия животных;

- Решение Комиссии 98/140/ЕС от 4 февраля 1998 г., где излагается ряд подробных правил в отношении проверок на местах, проводимых в сфере ветеринарии экспертами Комиссии в третьих странах.

Полные ссылки на правовые нормы даны в Приложении I. Правовые акты, приведенные в этом отчете, относятся, когда это применимо, к последнему исправленному варианту.

4. История вопроса

В настоящее время Российская Федерация не экспортирует мясо домашней птицы и продукты из мяса домашней птицы в ЕС. Это была первая миссия в этой сфере, проведенная в этой стране, и она была проведена после того, как Российская Федерация подала заявку на то, чтобы её внесли в список стран, осуществляющих экспорт в ЕС вышеупомянутых продуктов.

5 Полученные данные и заключение

5.1. Законодательство и меры по его выполнению

Законодательные требования

В Статье 46 Регламента (ЕС) № 882/2004 указано, что эксперты Комиссии могут осуществлять официальный контроль в третьих странах, для того чтобы верифицировать соответствие или эквивалентность законодательства и систем третьих стран соответствующему законодательству Сообщества.

Полученные данные

В сфере государственного контроля пищевых продуктов в Российской Федерации действует большое количество правовых актов.

К основным правовым актам, общим для всех задействованных компетентных органов, относятся:

- Федеральный закон № 294 от 26.12.2008, устанавливающий федеральные органы исполнительной власти, отвечающие за осуществление официального контроля на предприятиях, определяющий их организационную структуру, полномочия, функции и порядок осуществления деятельности;
- Правительственная резолюция № 987 от 21.12.2000, устанавливающая компетенцию компетентных органов в отношении государственного надзора и мониторинга обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

Более того, был издан ряд правовых документов, для того чтобы установить четкие инструкции для осуществления деятельности, которая в общих чертах указана в вышеупомянутых актах (т.е. установление минимальных требований к отбору образцов (СанПИН), определение требований для инспектирования предприятий и продуктов, как это описано в соответствующих главах этого отчета). Однако пока не было издано специальных требований в отношении предприятий, которые хотят осуществлять экспорт в ЕС, в частности, требований информировать пищевое предприятие о законодательстве ЕС, и специальных требований в отношении продуктов, предназначенных для экспорта.

Команда экспертов миссии не полностью изучила национальное законодательство, однако, по определенным вопросам были отмечены различия между двумя правовыми системами ЕС и России, такие как:

- отсутствие обязательств в отношении применения принципов ХАССП на предприятиях;
- температурные требования к мясу домашней птицы во время переработки;
- требования для проведения предубойных (АМІ) и послеубойных (РМІ) обследований;
- использование дезинфицирующих средств. Команда экспертов миссии была проинформирована о том, что применение соединений хлора для дезинфекции будет запрещено с 2010 г., однако применение нехлорных соединений все еще может допускаться для дезинфекции даже после этой даты;
- различные списки утвержденных пищевых добавок.

Более подробное описание вышеизложенного представлено в соответствующих частях данного отчета.

Группу экспертов миссии (МТ) проинформировали, что в соответствии с федеральным законодательством в случае выявления несоответствия на предприятии во время инспекции любой компетентный орган (СА), осуществляющий государственный контроль предприятия, имеет полномочия приостановить работу данного предприятия на период до пяти дней. Для применения более строгих мер (временное прекращение работы предприятия на более длительный период, значительные корректирующие действия или штрафы) требуется одобрение суда. Однако процедура наложения наказания, осуществляемого в судебном порядке, может занимать до трех месяцев. Более того, отсутствует процедура для удаления предприятия из списка предприятий, осуществляющих экспорт в страну, в случае повторного выявления значительного несоответствия требованиям данной импортирующей страны, оправдывающего такое удаление из списка.

Группа экспертов миссии (МТ) была проинформирована представителями Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору (*Россельхознадзор*), что в соответствии с российским законодательством предприятия, желающие экспортировать продукцию в другую страну, должны удовлетворять требованиям, предъявляемым импортирующей страной. Группа экспертов миссии (МТ) запросила копию текста данного законодательного акта, однако до окончания миссии данный документ группе экспертов миссии (МТ) не передали.

Заключение

Существует большое количество законодательных актов по государственному контролю в национальном законодательстве. Однако не приняты специальные требования, позволяющие предприятиям, желающим экспортировать свою продукцию в ЕС, ознакомиться со стандартами, применяемыми в рамках экспортной цепочки ЕС с тем, чтобы гарантировать надлежащее проведение государственной сертификации. Соблюдение российских требований не во всех случаях может гарантировать соблюдение основных требований ЕС, поскольку между законодательствами ЕС и России в определенных вопросах существуют различия.

5.2. Компетентный орган

Законодательные требования

Статья 46 Регламента (ЕС) № 882/2004 требует, чтобы при проведении экспертами Комиссии государственного контроля в третьих странах особе внимание уделялось структуре компетентных органов третьей страны, их полномочиям и независимости. В данной статье также затрагиваются и другие вопросы, такие как обучение персонала для проведения государственных контрольных мероприятий, существование и применение задокументированных процедур контроля и систем контроля, исходя из приоритетов.

Полученные данные

Имеются три компетентных органа, осуществляющих ежедневный надзор, регулярные инспекции и контроль предприятий, производящих мясо домашней птицы (PM) и продукты из мяса домашней птицы (PMP):

- *Россельхознадзор* (Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору)
- Государственная ветеринарная служба (SVS) и
- *Роспотребнадзор* (Федеральная служба по защите прав потребителя и благополучия человека).

Россельхознадзор – это федеральная исполнительная служба, контролируемая Министерством сельского хозяйства. Он отвечает за проведение контрольных проверок и за надзор в области ветеринарии и фитосанитарии на предприятиях, участвующих в импорте и экспорте продуктов животного происхождения в Российскую Федерацию и за ее пределы. Кроме контроля предприятий, он также отвечает за инспектирование работы государственной ветеринарной службы. Официальные контрольные проверки проводятся представителями его региональных служб.

Государственная ветеринарная служба – это исполнительная служба, которая также контролируется Министерством сельского хозяйства и отвечает за государственный ветеринарный контроль и надзор на предприятиях. Он проводится региональными государственными ветеринарами. Группа экспертов миссии была информирована о том, что на больших предприятиях государственным ветеринаром проводится постоянный контроль.

Роспотребнадзор – это федеральная исполнительная служба, контролируемая Министерством здравоохранения и социального развития. Он отвечает за проведение контрольных проверок и за надзор в области санитарного и эпидемиологического благополучия населения, а также за защиту прав потребителей, включая состояние здоровья работников, условия окружающей среды, воды, добавок, а также за широкомасштабный отбор образцов конечных продуктов. Официальные контрольные проверки проводятся представителями ее региональных служб.

Существует четко определенная структура всех привлеченных компетентных органов. Центральные управления, базирующиеся в Москве, контролируют региональные управления. Обязанности, компетенции и полномочия установлены законом. Все компетентные органы имеют достаточное количество квалифицированного персонала для проведения официальных контрольных проверок в рамках данной миссии. Более того, на всех осмотренных предприятиях постоянно присутствует государственный ветеринар.

Официальные контрольные проверки проводятся по письменным процедурам, подготавливаемым соответствующим компетентным органом в масштабе всей страны. Все компетентные органы периодически организуют для своих сотрудников курсы

повышения квалификации, тренинги и программы обучения в области проведения официальных контрольных проверок в соответствии с законодательством России.

Группу экспертов миссии проинформировали о том, что Россельхознадзор будет центральным компетентным органом, ответственным за составление списка предприятий, а также за подписание ветеринарных сертификатов, касающихся экспорта в ЕС мяса птицы и продуктов из мяса птицы. Это будет выполняться в сотрудничестве с другими задействованными компетентными органами, хотя это соглашение пока еще официально не оформлено.

Следующие недостатки идентифицированы в отношении задействованных компетентных органов:

- представитель компетентного органа объяснил, что пока еще не установлены официальные процедуры того, как компетентные органы будут составлять список предприятий для экспорта в ЕС, и как будет обеспечиваться сотрудничество между задействованными компетентными органами. Во время проведения миссии используемые компетентными органами процедуры различались в разных регионах, которые посетила миссия.
- обязанности компетентных органов в области безопасности продуктов питания для экспорта в ЕС и сотрудничество между органами власти, участвующих в санкционировании и контроле предприятий, желающих экспортировать в ЕС, определены нечетко и в некоторых сферах выполняемые задачи частично совпадают.
- группу экспертов миссии проинформировали, что в случае выявления недостатков на предприятии информация будет распространяться среди участвующих компетентных органов. Однако отсутствовали доказательства взаимного оповещения о недостатках между задействованными компетентными органами.
- не проводится и не запланировано специальное обучение законодательству и требованиям Сообщества.
- государственные служащие, которые, вероятно, будут участвовать в составлении списков, непосредственном контроле или надзоре за предприятиями, потенциальными экспортёрами в ЕС, не знают законодательства и требований Сообщества и не прошли обучения по этим вопросам.

Заключение

Компетентные органы имеют соответствующие структуры и достаточное количество квалифицированного персонала для проведения официальных контрольных проверок мяса птицы и продуктов из мяса птицы. Однако, несмотря на то, что имеется система обучения, последняя не учитывает различий между требованиями Сообщества и России, которые будут значимы в случае экспорта в ЕС. Должностные лица, участвующие в непосредственном контроле и надзоре за предприятиями пока еще не ознакомлены с требованиями Сообщества.

5.3. Официальные контрольные проверки производства и размещения на рынке

5.3.1. Процедура выдачи разрешений

Законодательные требования

Статьи 12(1) и 12(2) Регламента (ЕС) № 854/2004 устанавливают определенные требования для предприятий, экспортирующих продукты животного происхождения в ЕС, а именно, для внесения в списки, составленные и обновленные компетентным органом в соответствии с данной статьей.

Полученные сведения

Группе экспертов миссии предоставили копии письма из центрального управления Россельхознадзора во все региональные структуры, а также в региональные управления государственной ветеринарной службы с требованием предоставить списки предприятий, которые готовы экспортировать свою продукцию в ЕС. Эти предприятия должны быть проинспектированы региональными инспекторами всех трех задействованных компетентных органов, также должны быть учтены требования Сообщества. Список законодательных актов Сообщества прилагался к письму и позднее также был опубликован на сайте центрального компетентного органа.

Группа экспертов миссии отметила, что:

- вышеуказанный опубликованный на официальном сайте Россельхознадзора список законодательных актов Сообщества, которые должны быть учтены в случае экспорта в ЕС, в некоторых случаях был признан неполным (отсутствовали некоторые из законодательных актов, которые указаны в ветеринарном сертификате) и устаревшим (некоторые законодательные акты уже отменены);
- все предприятия, осмотренные во время миссии, были предварительно внесены центральным компетентным органом в список предприятий, которые могут экспортировать в ЕС. В одной из осмотренных компаний ранее была проведена инспекция на предмет возможного внесения в список, но отсутствовали доказательства того, что проверялись какие-либо специальные требования Сообщества. В других случаях проверки перед внесением в список не проводились;
- в настоящее время существует общая процедура выдачи разрешений, которую необходимо выполнять во время инспектирования, когда пищевые предприятия утверждаются не как отдельные предприятия, а как субъекты предпринимательской деятельности. В результате, разрешение может охватывать несколько операций и различные этапы производства, размещенные в одном месте и принадлежащие одному владельцу (сюда могут входить фермы, бойни, предприятия по разделке и переработке, предприятия, перерабатывающие различные виды животных), все утвержденные как единое целое. Компании не присваивают аттестационный номер, однако, в качестве идентификации служит его адрес. Центральный компетентный орган сообщил группе экспертов миссии, что компании, которые претендуют на участие в экспорте мяса домашней птицы и продуктов из мяса домашней птицы в ЕС, будут иметь свои собственные аттестационные номера.

Заключения

На сегодняшний день процесс утверждения не гарантирует, что в списки включены только те предприятия, которые соответствуют стандартам Сообщества. В рамках существующей в настоящее время системы наряду с предприятиями, которые отвечают требованиям, в списки могут быть включены предприятия или части предприятий, не отвечающие требованиям. Более того, специфические требования Сообщества не были учтены в процессе отбора предприятий для предварительного составления списков.

5.3.2. Проверки на фермах

Законодательные требования

Приложение I к Регламенту (ЕС) № 852/2004, в свете Статьи 12 (2) (а) Регламента (ЕС) № 854/2004.

Полученные сведения

На фермах постоянный надзор осуществляют ветеринары, нанятые пищевым предприятием. Более того, государственный ветеринар присутствует ежедневно или, как минимум, на предубойном осмотре птиц на ферме перед убоем. Роль государственного ветеринара заключается в наблюдении за работой ветеринаров пищевого предприятия и в проверке всех соответствующих отчетов, подготовленных ими до составления специального сертификата, сопровождающего птиц до бойни. Ниже в разделе, который касается предубойного обследования, представлена более подробная информация. Все соответствующие отчеты по стадам были представлены группе экспертов миссии. Эти отчеты содержат информацию о ветеринарных лекарственных препаратах и других лекарственных средствах, вводимых птицам, о датах их введения, о проявлении заболевания, смертности (включая количество домашней птицы с различными признаками патологии), также сведения о потреблении кормов и воды. Контроль за кормами и водой осуществляет пищевое предприятие, результаты представляют по требованию государственного ветеринара. Меры по обеспечению биологической защиты на посещенных фермах были адекватными.

Заключения

Оказалось, что официальный контроль на уровне ферм в большинстве случаев организован хорошо.

5.3.3 Предубойное и послеубойное обследование

Законодательные требования

Пункт II 1. (с) сертификата на экспорт мяса домашней птицы в Регламенте (ЕС) № 798/2008 описывает требования, касающиеся предубойного и послеубойного обследования, которое необходимо проводить в соответствии с Главой V Раздела IV Приложения I Регламента (ЕС) № 854/2004.

Полученные сведения

Правила предубойного обследования и послеубойного обследования описаны в Приказе Государственной ветеринарной службы Российской Федерации от 14.10.1994 № 13-7-2/173.

На всех посещенных предприятиях предубойный осмотр проводили государственные ветеринары ферм происхождения, и он включал проверку отчетов на предприятии, включающих информацию о пищевой цепи и инспектировании стада. Затем подготавливали один общий санитарный сертификат для всей партии птиц, состоящей из одного или более грузовиков, перевозящих птиц на бойню. Срок действия сертификата - три дня, он прибывает на бойню с первым грузовиком. Вдобавок к этому документу, есть также документация на перевозку, идентифицирующая птиц и сопровождающая каждый грузовик.

Группа экспертов миссии была проинформирована, что если на бойне есть более одного государственного ветеринара, то они работают как одна группа, где один из них (старший государственный ветеринар) выступает в качестве контролера их работы. Государственного вспомогательного персонала, работающего на бойнях, нет. Более того, на пищевом предприятии есть ряд сотрудников или ветеринаров, которых пищевое предприятие нанимает само и напрямую выплачивает им заработную плату. Их работу также контролирует главный ветеринарный инспектор.

Послеубойное обследование проводится в соответствии с российскими «Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов».

После проведения предубойного и послеубойного обследования ответственные ветеринары пищевых предприятий заполняют специальную форму «Журнал ветеринарного осмотра мяса и субпродуктов птицы», который проверяется и подписывается государственным ветеринаром. Эти журналы были представлены группе экспертов миссии на всех посещенных бойнях.

В отношении проведения предубойного и послеубойного обследований были выявлены следующие недостатки:

- не существует требований по государственному надзору при проведении предубойного и послеубойного обследований с целью контроля идентификации животных и установления того, выполняются ли правила по обеспечению благополучия животных, как этого требует Часть А, Главы V, Раздела IV, Приложения I к Регламенту (ЕС) № 854/2004;
- на одной из посещенных боен было отмечено, что даже при наличии накрытого места для приема одного грузовика с птицами с целью проведения осмотра перед убоем, остальные грузовики с птицами от той же партии ждут напротив здания бойни, что не соответствует требованиям Пункта 2, Части I, Приложения А Директивы 93/119/ЕС;
- группа экспертов миссии отметила, что, судя по законодательству и по информации, полученной от государственного ветеринара, основная роль государственных ветеринаров – это общий контроль и проверка документов. У государственных ветеринаров нет обязательства по контролю каждой партии убитых птиц, эти полномочия могут быть переданы персоналу пищевого предприятия без систематического контроля государственных ветеринаров. Это не соответствует требованиям Сообщества (Пункт 1, Часть В, Глава V, Раздел IV, Приложение I к Регламенту (ЕС) №854/2004);
- на всех посещенных бойнях тушки были, по крайней мере, частично промыты после потрошения и до проведения послеубойного обследования, и не существует системы, позволяющей государственному ветеринару надлежащим образом оценивать возможную контаминацию фекалиями (параграф 5 Главы IV Раздела II Приложения III к Регламенту (ЕС) №853/2004).

Заключение

Предубойное и послеубойное обследование осуществляется в соответствии с национальным законодательством. Однако, как описано выше, некоторые аспекты не соответствуют требованиям Сообщества, особенно в отношении степени участия государственного ветеринара в осуществлении контроля.

5.3.4 Меры контроля на предприятиях

Законодательные требования

Экспортные санитарно-гигиенические сертификаты для соответствующих товаров, о которых идет речь в Регламенте (ЕС) № 798/2008 и Решении 2007/777/ЕС, требует от пищевого предприятия выполнения программы, основанной на принципах ХАССП.

Приложение II к Регламенту (ЕС) № 852/2004.

Глава II и III Раздела II Приложения III к Регламенту (ЕС) № 853/2004.

Статьи 4 и 10 Регламента (ЕС) №852/2004.

Полученные сведения

а) Общие полученные данные

На всех посещенных предприятиях постоянно присутствовали государственные ветеринары. Более того, определенное количество ветеринаров, работающих на предприятии, присутствовало ежедневно. На предприятиях не работает государственный вспомогательный персонал.

Группа экспертов миссии была проинформирована, что в соответствии с Федеральным законом № 294, периодичность запланированных Россельхознадзором и Роспотребнадзором инспекций должна составлять не более чем раз в три года. Планируемые инспекции проводятся на основе ежегодного плана, который содержит название предприятия, подлежащего визиту, цель инспекции, дату и время, когда она должна быть проведена и название компетентного органа, проводящего инспекцию. В особых случаях, когда возникает проблема, может быть проведена дополнительная инспекция, а также последующий контроль по результатам этой инспекции, проверяющий исправление недостатков, выявленных при проведении специальной инспекции.

Более того, раз в год пищевое предприятие подает бланк заявления в Государственную ветеринарную службу с целью получения разрешения на производство и размещение на рынке продуктов животного происхождения. После подачи заявления Государственная ветеринарная служба и Россельхознадзор проводят совместное инспектирование, и если результаты инспектирования положительные, то пищевому предприятию выдается разрешение в форме ветеринарного сертификата сроком на год.

Инспекции проводятся региональными инспекторами всех соответствующих компетентных органов.

После каждой проведенной инспекции подготавливается отчет, а его копия передается пищевому предприятию. Этот отчет включает в себя общую информацию обо всех служебных помещениях, входящих в инспектируемый комплекс. Однако это не предусматривает оценку каждой деятельности отдельно. В результате компетентный орган не может адекватно оценивать каждую из различных операций в свете законодательства Европейского Сообщества, которое устанавливает различные требования по различным типам предприятий или производственной деятельности.

Недостатки, обнаруженные в течение инспекции, подробно описываются в специальной части отчета. Затем пищевому предприятию предоставляется копия этого отчета. В двух

случаях, рассмотренных группой экспертов миссии, был установлен крайний срок для исправления недостатков. Последующая контрольная инспекция проводится соответствующим инспектором, либо исправление этих недостатков проверяется в течение следующей планируемой регулярной инспекции, либо в течение специальной последующей контрольной проверки, если эта мера была признана необходимой по санитарным причинам.

Группа экспертов миссии обнаружила, что все посещенные в течение миссии предприятия подвергаются регулярным официальным мерам контроля (с периодичностью, указанной выше). Письменное доказательство (отчеты по инспекциям) о проведении таких инспекций было представлено группе экспертов миссии на всех посещенных предприятиях.

Однако большинство полученных на предприятиях группой экспертов миссии данных (как описано в подразделах ниже) никогда не упоминалось в отчетах компетентных органов. Например, на одном посещенном предприятии проверка, проведенная в июле 2009 года, в отношении получения ежегодного разрешения на деятельность, не выявила никаких недостатков, несмотря на то, что группа экспертов миссии обнаружила многочисленные недостатки.

б) Бойни, предприятия по разделке и предприятия по производству продуктов из мяса домашней птицы

Группа экспертов миссии в целом посетила четыре предприятия/комплекса, два из которых структурно в целом соответствовали стандартам ЕС с незначительными недостатками. Третье предприятие имело более значительные недостатки, легко поддающиеся исправлению, а четвертое не соответствовало стандартам ЕС и имело значительные недостатки.

Группа экспертов миссии отметила следующие недостатки в практике гигиены и эксплуатации помещений (примечание: не на всех предприятиях был отмечен весь список недостатков):

- в помещениях не всегда поддерживалась чистота и хорошее техническое состояние (на одном посещенном предприятии ситуация была угрожающей);
- в большинстве случаев температура горячей воды в пунктах дезинфекции инструментов была намного ниже 82°C (что требуется законодательством Сообщества, а также является пределом, установленным пищевым предприятием). В других случаях для этих же целей использовалась холодная вода со специальным дезинфицирующим раствором, однако отсутствовали доказательства какого-либо контроля (со стороны пищевого предприятия или компетентного органа) концентрации раствора в воде. В одном случае одна и та же вода использовалась для дезинфекции рук (перчаток) сотрудников и ножей в процессе работы;
- повышенная температура фарша;
- на одном предприятии в зоне хранения незащищенных охлажденных продуктов зачастую использовались поврежденные, расщепленные деревянные поддоны с ржавыми гвоздями. В ходе осмотра на местах выявлено, что некоторые из этих поддонов хранились на открытой местности за пределами предприятия. Санитарные условия зоны хранения охлажденной продукции, в общем и целом, были плохими, в одном из мест, где хранятся продукты в открытом виде, наблюдалась грязь и конденсат;

- пол в зонах переработки мыли во время переработки, что приводило к расплескиванию воды на незащищенное мясо или туши;
- коробки с разными видами продуктов (как для потребления человеком, так и не для потребления человеком) хранились вместе в одном помещении;
- защищенное и незащищенное мясо и мясопродукты хранились в морозильниках вместе;
- раковины для мытья рук в помещениях по переработке не всегда оборудованы для подачи теплой водопроводной воды, а на одном предприятии краны переключались вручную;
- образование луж воды на полу в зонах по переработке, вызванное в результате неправильной конструкции дренажных систем;
- покрытия пола и стен повреждены, грязные, их сложно ремонтировать и чистить;
- на двух проверенных бойнях отсутствовало четкое разделение между зоной оглушения и обескровливания и зоной ощипывания и шпарки;
- на другой бойне убойная линия была сконструирована ненадлежащим образом для предотвращения риска перекрестной контаминации, т.к. после потрошения линия возвращалась в грязную зону;
- на одном предприятии использовалась добавка, разрешенная к использованию национальным законодательством. Однако данное вещество не включено в список разрешенных к использованию в продуктах питания пищевых добавок Директивы Европейского парламента и Совета 95/2/ЕС;
- недостаточное оглушение на двух бойнях. На другой бойне между тем как оглушение было правильным в день посещения, группа экспертов заметила, что электрические параметры были значительно выше параметров, регистрируемых повседневно.

с) ХАССП и внутренние проверки

По утверждению представителей компетентных органов и пищевых предприятий в настоящее время Российское законодательство не требует от пищевых предприятий введения, применения и выполнения постоянной процедуры ХАССП и процедур, основанных на этой системе. Пищевое предприятие должно соответствовать требованиям национальных стандартов, которые требуют усиленного отбора образцов готовой продукции и ведения некоторой документации. Из четырех осмотренных предприятий только на одном имелся полностью функциональный план ХАССП, в двух случаях планы были подготовлены, но только для боен, а на четвертом предприятии плана ХАССП не было совсем, хотя процесс по его подготовке велся, и был уже проведен внешний аудит (с этой целью).

Группа экспертов миссии отметила, что несмотря на то, что предприятиям было уже дано предварительное разрешение на экспорт в ЕС, ни один из официальных отчетов не охватывал требования Сообщества в отношении ХАССП.

Группа экспертов миссии отметила некоторые недостатки во время проверки ХАССП и соответствующих документов на тех предприятиях, где она функционировала, такие как:

- характеристики ККТ были очень общими и не отвечали специальным индивидуальным параметрам (например, ККТ и критический предел указан для комнатной температуры, однако в ходе проведения действий по мониторингу и верификации измерялась как температура продукта, так и температура помещения, а также анализировались некоторые микробиологические параметры мяса). Это очень осложнит оценку применения системы, проводимую государственным ветеринаром;
- ККТ недостаточно разработаны или поняты на уровне пищевого предприятия;
- на другом предприятии температура после охлаждения туш устанавливалась не выше 4°C, однако после температурный предел во время переработки (разделка, обвалка, обертывание и упаковка) был установлен минимум на 9°C, что соответствует национальному законодательству, но не эквивалентно требованиям Сообщества;
- во время контроля соответствующих отчетов о температурах на осмотренных предприятиях, группа экспертов в некоторых случаях заметила, что зарегистрированы температуры, превышающие критический предел, установленный ХАССП. Не были указаны объяснения или корректирующие меры;
- на одном из предприятий по просьбе группы экспертов миссии руководитель предоставил журнал с отметками о регистрации температуры. Когда группа экспертов и центральный компетентный орган указали, что зарегистрированные температуры были маловероятны (систематически одни и те же температуры во всех холодильниках и морозильниках), руководитель предоставил второй регистрационный журнал со значительно отличающимися температурами. Руководитель объяснил это, заявив, что он считал, что нельзя показывать журнал с вероятно несоответствующими температурами инспектору из компетентного органа.

На всех осмотренных предприятиях усиленный отбор образцов проводится руководством пищевого предприятия в соответствии с национальными требованиями (СанПиН 2.3.2.1078-01 – для конечной продукции и СанПиН 2.1.4.1074-01 – для воды), подготовленными Россельхознадзором. Образцы, отбираемые в рамках внутреннего контроля (вода и конечная продукция) направляются и анализируются в лаборатории, аккредитованной Государственным комитетом стандартизации и метрологии (ГОСТ стандарт). Эта лаборатория может быть частной или государственной лабораторией компетентного органа.

В соответствии с национальным законодательством образцы отбираются от конечных продуктов на регулярной основе.

В некоторых аспектах касательно критериев пищевой безопасности количество образцов, взятых на проверку по определенным критериям, такие как *Salmonella* в фарше и в мясе механической обвалки, отличается от требований Сообщества, установленных в Регламенте Комиссии (ЕС) № 2073/2005.

Осмотренные предприятия имеют собственное водоснабжение (скважина) и используют как муниципальную воду, так и скважину. Пробы воды отбирались регулярно в соответствии с периодичностью, предусмотренной в СанПиН (раз в три месяца). Анализы проводились на ряд химических показателей и микробиологических критериев (термостойкие бактерии группы кишечной палочки (БГКП), общая обсемененность БГКП, общее микробное число, бактерии группы кишечной палочки, *Clostridium Perfringens* (включая споры)).

Группу экспертов миссии проинформировали, что на всех предприятиях образцы конечной продукции отбирались регулярно в соответствии с предусмотренной в СанПиН периодичностью, включая тестирование на следующие показатели: Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), *Salmonella* и *Listeria monocytogenes*.

Государственный ветеринар, отвечающий за надзор за предприятием, имеет доступ ко всем записям по собственным проверкам и результатам анализов, которые проводились пищевым предприятием.

Более того, группе экспертов миссии сообщили, что пищевые предприятия обязаны периодически отправлять отчеты по результатам анализов готовых продуктов и воды в *Роспотребнадзор*.

На предприятиях, посещенных во время миссии, не было обнаружено положительных проб воды и готовых продуктов, отобранных во время собственных проверок.

Заключение

В соответствии с национальным законодательством существует документированная система государственного и собственного контроля на бойнях и предприятиях по производству мяса птицы и продуктов из мяса птицы. Все предприятия, посещенные командой экспертов миссии, находятся под ежедневным надзором государственных ветеринаров и регулярно контролируются соответствующими компетентными органами.

Однако во время визитов на некоторые предприятия команда экспертов миссии заметила определенные недостатки в гигиенических практиках и эксплуатации помещений, при этом некоторые из них могут считаться крупными. Большинство из этих недостатков ни разу не были зарегистрированы ни в одном из отчетов компетентных органов, которые были представлены команде экспертов миссии.

Более того, на данный момент компетентный орган не может гарантировать, что пищевые добавки, используемые на предприятиях, желающих осуществлять экспорт в ЕС, ограничиваются перечисленными в Директиве 95/2/ЕС.

На некоторых посещенных бойнях группа экспертов миссии наблюдала ненадлежащее оглушение птицы.

На большинстве посещенных предприятий не было плана ХАССП, или он распространялся только на часть предприятия. Нет обязательства по выполнению планов ХАССП, что не соответствует требованиям Сообщества, установленным в Статье 5 Регламента (ЕС) № 852/2004. Следовательно, на данный момент компетентный орган не может подписать санитарно-гигиеническую аттестацию, касающуюся ХАССП, которая содержится в соответствующих сертификатах для экспорта.

Пищевые предприятия отбирают большое количество проб готовых продуктов и воды для анализов. Однако это проводится только в соответствии Российским законодательством и не всегда согласно требованиям Сообщества в отношении плана отбора проб по определенным критериям пищевой безопасности в MS и механически отделенном мясе.

5.3.5 Государственный отбор проб

Законодательные требования

Положения, которые содержатся в разделе II.1 Сертификата по мясу птицы, включенного в Регламент (ЕС) № 798/2008, в частности, в пунктах (с), (е) и (f), и в разделах II.2.2 и II.2.7 сертификата, предлагаемого в Решении Комиссии 2007/777/ЕС, подразумевают, что компетентный орган должен отбирать пробы для лабораторного анализа.

Полученные данные

Государственные анализы готовых продуктов проводятся компетентными органами, инспектирующими предприятия, а анализы по параметрам, указанным в СанПиН 2.2.2.1078-01, проводятся во время проверок на местах.

Также существуют законодательные документы, в которых описаны общие процедуры отбора и подготовки проб по всем отбираемым пробам воды и готовых продуктов. Более того, во время своего визита *Роспотребнадзор* проводит анализы воды, когда проверяются химические (несколько параметров) и микробиологические (термоустойчивые БГКП, общая обсемененность БГКП, общее микробное число, БГКП, *Clostridium Perfringens* (включая споры)) параметры.

По результатам тестов ни один образец воды или готовой продукции, взятый компетентными органами на посещенных предприятиях, не был положительным.

Заключения

Отбор проб проводится в соответствии с Российским законодательством, но не всегда в соответствии с требованиями Сообщества в отношении подготовки проб или обязательных параметров, которые должны тестироваться в различных видах продуктов.

5.4 Лаборатории

Законодательные требования

В Статье 46 Регламента (ЕС) № 882/2004 указано, что контроль Комиссии в третьих странах будет направлен в основном на ресурсы, доступные компетентному органу, включая диагностические мощности.

Полученные данные

Анализы государственных проб мяса домашней птицы и продуктов из мяса домашней птицы проводят лаборатории компетентных органов. Группа экспертов миссии посетила межобластную лабораторию *Россельхознадзора*. Эта лаборатория является частью сети лабораторий, объединяющей одну центральную лабораторию в Москве и двадцать межобластных лабораторий. Центральная лаборатория помимо всего прочего несет ответственность за надзор за межобластными лабораториями.

Посещенная лаборатория проводит тестирование образцов из пяти регионов. Приблизительно половина тестов, проводимых этой лабораторией, приходится на частные пробы, а другая половина на государственные. Время от времени лаборатория проводит тесты от имени *Роспотребнадзора*.

В случае положительного результата лаборатория обязана информировать компетентный орган в течение 12 часов после получения положительного результата.

Посещенная лаборатория аккредитована национальной сертификационной организацией – Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (ГОСТ стандарт). Она еще не аккредитована в соответствии с ИСО 17025, однако она находится на заключительном этапе подготовки, и уже были проведены внешние проверки.

Эта лаборатория регулярно участвует в испытаниях по проверке квалификации. Группе экспертов миссии предоставили результаты проверок квалификации в посещенной лаборатории, и результаты были удовлетворительными. В двух случаях (2008 и 2009 годы) проверка квалификации включала тестирование на *Salmonella* и *Listeria* – результаты удовлетворительные, - хотя ни в одном из тестов мясо птицы не было матрицей.

Представитель лаборатории пояснил группе экспертов миссии, что метод обнаружения *Salmonella* в Российском стандарте ГОСТ 52814-2007 валидирован к методу ИСО 6579/2002, требуемому в соответствии с законодательством Сообщества.

Во время визита в лабораторию группа экспертов миссии заметила, что оборудование и система отслеживания проб были в надлежащем состоянии. Лаборатория имеет необходимые помещения и компетентный персонал.

Заключения

Лаборатории, проводящие анализ государственных тестов по микробиологии, аккредитованы национальным органом по аккредитации – Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии.

Лаборатория, которую посетила группа миссии экспертов, приступила к процессу аккредитации по стандарту ISO 17025. Она оснащена оборудованием надлежащего уровня, штатом компетентных сотрудников и регулярно проходит проверки на подтверждение квалификации.

6 Общие заключения

Существует подробная система проведения официальных проверок, обеспечивающая выполнение Российского законодательства. Однако еще не введена в действие система официальных проверок, отвечающая стандартам Сообщества по мясу домашней птицы и продуктам из мяса домашней птицы, предназначенным для экспорта в ЕС. Официальные отчеты, изученные во время миссии, не касались специфических требований Сообщества, и в различных случаях не было выявлено несоблюдение этих стандартов. Сотрудники, участвующие в непосредственном контроле предприятий, не осведомлены о требованиях Сообщества.

В целом, система, принятая в настоящее время для осуществления контроля мяса домашней птицы и продуктов из мяса домашней птицы в Российской Федерации, не может гарантировать, что эти продукты были произведены в соответствии со

стандартами, по крайней мере, эквивалентными стандартам, предусмотренным законодательством Сообщества, и компетентный орган не может сертифицировать все положения, содержащиеся в экспортных санитарных сертификатах.

7 Заключительное заседание

В ходе заключительного заседания, которое было проведено в Москве 16 октября 2009г., группа экспертов миссии предоставила в центральный компетентный орган полученные данные и предварительные заключения, сделанные миссией.

Полученные данные и предварительные заключения, представленные группой экспертов миссии, были приняты центральным компетентным органом во время заседания. Главный ветеринарный инспектор указал на то, что, по его мнению, в российских учреждениях может применяться система, аналогичная системе ХАССП, и высказал заинтересованность в исследовании возможностей для составления проекта специального экспортного сертификата, который был бы одобрен как Российской Федерацией, так и ЕС.

Группа миссии была также проинформирована главным ветеринарным инспектором о существовании планов контроля, аналогичных планам, основанным на принципах ХАССП в российских учреждениях. Эти планы, однако, не были представлены группе экспертов миссии во время визитов на места.

8 Рекомендации

Компетентный орган должен представить службам Комиссии план действий, включая график его исполнения, для направления необходимых рекомендаций в отношении мяса домашней птицы и продуктов из мяса домашней птицы, предназначенных на экспорт в ЕС.

№	Рекомендация
1.	Центральный компетентный орган должен гарантировать, что в список предприятий, имеющих разрешение на экспорт продукции в ЕС согласно Статье 12 Регламента (ЕС) № 854/2004, включены только предприятия со стандартами, эквивалентными стандартам Сообщества, в частности, отвечающие соответствующим требованиям, установленным в Разделах II и V Приложения III к Регламенту (ЕС) 853/2004 и Приложения II к Регламенту (ЕС) № 852/2004.
2.	Центральный компетентный орган должен предоставить гарантии в отношении предубойной и послеубойной инспекции, предусмотренные в экспортных санитарных сертификатах на мясо домашней птицы Регламента (ЕС) № 798/2008. Процедуры и условия предубойной и послеубойной инспекции должны быть, по крайней мере, эквивалентными процедурам и условиям, предусмотренным Главой V Раздела IV Приложения I к Регламенту (ЕС) № 854/2004.
3.	Компетентные органы должны гарантировать, что пищевые добавки (кроме красителей и подсластителей), используемые на предприятиях, заинтересованных в экспорте в ЕС, включены в список Директивы 95/2/ЕС.

4.	Центральный компетентный орган должен предоставить гарантии соблюдения основных положений ветеринарных сертификатов на соответствующие продукты, эквивалентных положениям, установленным Директивой 96/93/ЕС, в частности в отношении осведомленности о требованиях Сообщества государственного ветеринара, участвующего в экспортной цепочке ЕС.
5.	Центральный компетентный орган должен обеспечить внедрение и проведение пищевыми предприятиями непрерывной процедуры или процедур, основанных на принципах ХАССП, как установлено в соответствующих экспортных сертификатах.
6.	Компетентные органы должны гарантировать, что отбор проб из мяса домашней птицы или продукта из мяса домашней птицы, производимый работниками пищевого предприятия и инспекторами, происходит в соответствии с Регламентом (ЕС) № 2073/2005.
7.	Компетентные органы должны гарантировать, что пищевые предприятия не используют какие-либо вещества, кроме питьевой воды, для удаления поверхностной контаминации с мяса домашней птицы и приготовленных из мяса домашней птицы продуктов, предназначенных для экспорта в Европейский Союз, если только использование этих веществ не утверждено законами Сообщества, как того требует Статья 3 (2) Регламента № 853/2004 (ЕС).
8.	Центральный компетентный орган должен предоставить гарантии относительно подтверждения благополучия животных, содержащегося в ветеринарном сертификате на мясо домашней птицы в Регламенте (ЕС) № 798/2008. В частности, он должен гарантировать, что оглушение птиц осуществляется в соответствии со Статьей 6 Главы II Директивы № 93/119/ЕС.

Ответ компетентных органов на рекомендации можно найти по ссылке:

http://ec.europa.eu/food/fvo/ap/ap_ru_2009-8357.pdf

Приложение 1 – Ссылки на правовые нормы

Ссылка на правовые нормы	Официальный журнал	Название
Дир. 95/2/ЕС	OJ L 61, 18.3.1995, стр. 1-40	Директива Европейского парламента и Совета № 95/2/ЕС от 20 февраля 1995 года по пищевым добавкам за исключением красителей и подслащивающих веществ
Дир. 93/119/ЕС	OJ L 340, 31.12.1993, стр. 21-34	Директива Совета 93/119/ЕС от 22 декабря 1993 года по защите животных в момент убоя или умерщвления
Дир. 96/93/ЕС	OJ L 13, 16.1.1997, стр. 28-30	Директива Совета 96/93/ЕС от 17 декабря 1996 года по сертификации животных и продуктов животного происхождения
Дир. 98/83/ЕС	OJ L 330, 5.12.1998, стр. 32-54	Директива Совета 98/83/ЕС от 3 ноября 1998 года по качеству воды, предназначенной для потребления человеком
Рег. 852/2004	OJ L 139, 30.4.2004, стр. 1, поправленный и повторно опубликованный в OJ L 226, 25.6.2004, стр. 3	Регламент (ЕС) № 852/2004 Европейского парламента и Совета от 29 апреля 2004 года по гигиене пищевых продуктов
Рег. 853/2004	OJ L 139, 30.4.2004, стр. 55, поправленный и повторно опубликованный в OJ L 226, 25.6.2004, стр. 22	Регламент (ЕС) № 853/2004 Европейского парламента и Совета от 29 апреля 2004 года, формулирующий специфические правила гигиены в отношении продуктов животного происхождения
Рег. 854/2004	OJ L 139, 30.4.2004, стр. 206, поправленный и повторно опубликованный в OJ L 226, 25.6.2004, стр. 83	Регламент (ЕС) № 854/2004 Европейского парламента и Совета от 29 апреля 2004 года, формулирующий специфические правила организации официальных проверок продуктов животного происхождения, предназначенных для потребления человеком
Рег. 882/2004	OJ L 165, 30.4.2004, стр. 1, поправленный и повторно опубликованный в OJ L 191, 28.5.2004, стр. 1	Регламент (ЕС) № 882/2004 Европейского парламента и Совета от 29 апреля 2004 года по официальным проверкам, проводимым для гарантии подтверждения соответствия закону по кормам и пищевым продуктам, правилам охраны здоровья животных и обеспечения благополучия животных
Рег. 2073/2005	OJ L 338, 22.12.2005, стр. 1-26	Регламент Комиссии (ЕС) № 2073/2005 от 15 ноября 2005 года по микробиологическим критериям в отношении пищевых продуктов

Реш. 2007/777/ЕС	OJ L 312, 30.11.2007, стр. 49-67	2007/777/ЕС: Решение Комиссии от 29 ноября 2007 года, формулирующее условия охраны здоровья животных и людей и демонстрирующее образец сертификатов для импорта определенных мясных продуктов и обработанных желудков, мочевых пузырей и кишечника, идущих в пищу человека, из третьих стран и аннулирующее Решение 2005/432/ЕС
Рег. 798/2008	OJ L 226, 23.8.2008, стр. 1- 94	Регламент Комиссии (ЕС) № 798/2008 от 8 августа 2008 года, представляющий список третьих стран, территорий, зон или компарментов, из которых могут быть импортированы в Сообщество или перевозиться транзитом через Сообщество домашняя птица и продукты из домашней птицы, и требования к ветеринарной сертификации

Ответ Управления по пищевым продуктам и ветеринарии (FVO), на комментарии компетентного органа (CA), представленные к проекту отчета миссии DG (SANCO)/2009-8357, проведенной в Российской Федерации с целью оценки действующих систем контроля безопасности пищевых продуктов, регламентирующих производство мяса домашней птицы и продуктов из мяса домашней птицы, предназначенных на экспорт в Европейский Союз

ДАТА

Ссылка на раздел отчета, к которому представлен комментарий компетентного органа		Комментарий компетентного органа (краткое описание)	Комментарии Управления по пищевым продуктам и ветеринарии	Действия Управления по пищевым продуктам и ветеринарии относительно комментария компетентного органа		
стр	раздел			не принят	принят	
				Никаких действий	Текст изменен	Замечания и пояснения

2-3	5.1	Относительно выдачи разрешения на экспорт российским предприятиям: процедура выдачи разрешений на экспорт российским предприятиям, а также требования к экспортируемым продуктам в целях их соответствия регламентам и стандартам импортирующих стран регламентируются департаментскими документами Россельхознадзора (копии писем по включению российских экспортеров в списки и обязательному лабораторному тестированию экспортируемых продуктов на соответствие требованиям и стандартам импортирующей страны)	Управление по пищевым продуктам и ветеринарии приняло к сведению предоставленную информацию. Однако проект отчета в данном разделе был оставлен без изменений, поскольку комментарии не добавили ничего значимого к нашему пониманию ситуации. Ваши пояснения и остальная часть ваших комментариев будут опубликованы в качестве			
------------	------------	--	--	--	--	--

		<p>прилагаются);</p> <p>Если импортирующая страна предоставляет информацию о несоответствии российских продуктов требованиям и стандартам определенной страны, Россельхознадзор прекращает оформление документов на экспорт до тех пор, пока источники несоответствия не будут устранены.</p> <p>Если в ходе ветеринарных и санитарных инспекций экспортеров в государства-члены ЕС выявлены нарушения требований импортирующих стран, уполномоченные органы Российской Федерации выдадут предписание временно прекратить отгрузку продуктов, изготовленных такими экспортерами.</p> <p>Относительно инструктирования предприятий, касательно экспорта их продукции:</p> <p>в целях инструктирования предприятий относительно экспорта их продукции в государства-члены ЕС Россельхознадзор размещает законы ЕС на своем официальном веб-сайте. Принимая во внимание информационные сообщения Европейской Комиссии Россельхознадзор обратился в Генеральный директорат по здоровью и защите прав потребителей с просьбой выслать в Россельхознадзор директивы ЕС, содержащие требования к каждой категории продуктов животного происхождения (включая домашнюю птицу) для создания самого полного списка действующих законов ЕС.</p>	дополнения к заключительному отчету.			
3-4	5.2	1) Процедура выдачи российским предприятиям разрешений на экспорт продуктов в государства ЕС и	Управление по пищевым продуктам и ветеринарии приняло к сведению			

	<p>включения их в список экспортеров будет такой же, как для молокоперерабатывающих предприятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уполномоченные органы Российской Федерации проводят инспекции предприятий на соответствие директивам ЕС; - исходя из результатов инспекций Россельхознадзор направляет в Генеральный директорат по здоровью и защите прав потребителей, подведомственный Европейской Комиссии (ЕС), просьбу включить предприятие в список российских экспортеров с присвоением признаваемого ЕК регистрационного номера; - по решению Европейской Комиссии предприятия включаются в списки экспортеров, публикуемых на официальном веб-сайте ЕК. <p>2) Взаимоотношения уполномоченных органов Российской Федерации, отвечающих за постоянный надзор, регулярные инспекции и контроль за производителями домашней птицы и продуктов из домашней птицы;</p> <p>Принимая во внимание разделение органов власти в соответствии с российскими законами наиболее целесообразным решением по поводу того, можно ли выдавать предприятию разрешение на экспорт его продукции в страны ЕС или нет, – является проведение инспекции данного предприятия с участием представителей всех служб (Россельхознадзор, государственные ветеринарные службы субъектов</p>	<p>предоставленную информацию. Однако проект отчета в данном разделе был оставлен без изменений, поскольку комментарии к пунктам 1), 3) и 4) не противоречат данным, полученным в ходе миссии, в них лишь представлены более уточняющие сведения.</p> <p>Комментарий к пункту 2) противоречит фактическим данным, собранным в ходе инспекции посещенных предприятий. Как было отмечено группой экспертов миссии (МТ) и также указано в отчете во время проведения миссии касательно официальных процедур, еще до сих пор не решено: каким образом компетентные органы будут составлять списки предприятий, экспортирующих свою продукцию в ЕС, и каким образом будет обеспечиваться сотрудничество между вовлеченными компетентными органами (СА). Во время проведения миссии процедуры компетентных органов в проинспектированных районах были различными.</p> <p>Также отмечалось, что до сих пор четко не определены сферы</p>			
--	--	---	--	--	--

		<p>Российской Федерации (SVS) и Роспотребнадзор). Такой подход исключает дублирование служебных обязанностей во время инспекций.</p> <p>3) В случае выявления недостатков на inspected предприятии уполномоченный орган предпринимает соответствующие меры в рамках своих полномочий.</p> <p>4) Россельхознадзор проводит инструктаж инспекторов по требованиям Европейского Союза к процессу производства продуктов животного происхождения и самим продуктам. Россельхознадзор обратился в Генеральный директорат по здоровью и защите прав потребителей с просьбой порекомендовать центр, где можно получить такие инструкции.</p> <p>В плане Россельхознадзора на 2010 г. предусмотрены зарубежные поездки с целью инструктирования инспекторов относительно законов ЕС в этой области.</p>	<p>ответственности компетентных органов в области безопасности пищевых продуктов, предназначенных для экспорта в ЕС, и четко не определены условия сотрудничества между органами власти, вовлеченными в контроль предприятий, желающих экспортировать свою продукцию в ЕС, и наблюдается дублирование осуществляемых задач в определенных сферах.</p>			
5	5.3.1	<p>1) Россельхознадзор недавно обратился в Генеральный директорат по здоровью и защите прав потребителей с просьбой предоставить Россельхознадзору директивы ЕС, где указаны европейские требования для каждой категории продуктов животного происхождения (включая продукты птицеводства) для создания полного списка действующих в настоящее время законов ЕС.</p> <p>2) Для выдачи российским производителям разрешений на участие в экспорте продуктов птицеводства в страны ЕС и для включения их в список российских экспортеров, уполномоченные органы Российской Федерации должны провести инспекцию предприятий на соответствие положениям директив ЕС.</p>	<p>Управление по пищевым продуктам и ветеринарии приняло к сведению предоставленную информацию. Однако проект отчета в данном разделе был оставлен без изменений, поскольку комментарии не добавили ничего значимого к нашему пониманию ситуации. Ваши объяснения и остальная часть ваших комментариев будут опубликованы в качестве дополнения к заключительному отчету.</p>			

		3) Российскому предприятию, которому выдано разрешение на экспорт, будет присваиваться сертификационный номер.			
6-7	5.3.3	<p>1) Все птицефабрики находятся под постоянным надзором государственных служб ветеринарного надзора.</p> <p>Что касается комментариев Европейской Комиссии о том, что на предприятиях не выполняются требования относительно государственного надзора во время предубойной и послеубойной инспекции с целью контроля идентификации животных и выполнения правил обеспечения благополучия животных (Регламент (ЕС) 854/2004), мы настоящим информируем, что в соответствии с пунктом 1.7 Правил ветеринарной инспекции убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов при прибытии убойных животных (домашней птицы) ветеринар должен проинспектировать правильность оформления сопроводительных ветеринарных документов, а также соответствие количества животных, указанных в ветеринарном сертификате, фактическому количеству животных, определяемому служащим по приемке сельскохозяйственных животных, проводить полную инспекцию и, если требуется, проводить измерение температуры (всем животным или выборочно). После этого ветеринар определяет процедуру для приемки домашней птицы и устанавливает ветеринарный надзор за домашней птицей.</p> <p>2) На предприятиях, когда во время приемки птицы,</p>	<p>Управление по пищевым продуктам и ветеринарии приняло к сведению предоставленную информацию. Однако проект отчета в данном разделе был оставлен без изменений, поскольку комментарии 2) и 3) не противоречат данным, полученным в ходе миссии.</p> <p>Комментарий 1) – Группа экспертов миссии в ходе осуществления миссии была проинформирована об отсутствии требования по проведению государственного надзора во время предубойной инспекции на бойне с целью контроля идентификации животных и удостоверения соблюдения правил по обеспечению благополучия животных, как это предусматривается в Части А, Глава V, Раздел IV, Приложение I к Регламенту (ЕС) № 854/2004. Такой надзор может производиться ветеринаром, работающим на пищевом предприятии, который, однако, не является государственным ветеринаром.</p>		

	<p>выгружаемой из автомобиля, выясняется, что возле бойни находятся другие автомобили, нагруженные домашней птицей из той же партии, разработан график доставки домашней птицы, чтобы не допускать скопления транспорта на территории бойни.</p> <p>3) Каждая партия домашней птицы, прибывающая на бойни сопровождается ветеринарным сертификатом формы 1 или ветеринарным сертификатом ГА4, выданным государственной ветеринарной службой, которые сходны с сертификатом для сельскохозяйственных животных, транспортируемых с ферм для убоя, составленным в соответствии с Регламентом (ЕС) № 854/2004.</p> <p>4) После потрошения тушки птиц ополаскивают снаружи холодной водой, что не влияет на качество оценки уровня контаминации фекалиями внутренней полости тушки. При выявлении случаев ненадлежащего потрошения и контаминации фекалиями производится аварийная остановка путем нажатия кнопки аварийной остановки на рабочем месте ветеринарно-санитарного эксперта.</p> <p>Поскольку продукты птицеводства не экспортируются в ЕС, предприятия по переработке домашней птицы Российской Федерации работают в соответствии с национальными законами. Если Комиссия Европейского Сообщества (СЕС) разрешит экспорт продуктов птицеводства в государства-члены ЕС, все экспортирующие компании будут выполнять и работать в соответствии с требованиями и стандартами ЕС при подготовке своих продуктов для экспорта в государства-</p>	<p>Комментарий 4) – В законодательстве Сообщества (параграф 5, Глава IV, Раздел II, Приложение III к Регламенту (ЕС) № 853/2004) имеется требование для пищевых предприятий предпринимать меры в целях недопущения контаминации и, в частности, что пищевое предприятие не должно допускать разлива содержимого пищеварительного тракта во время потрошения. Отсутствовала система, позволяющая государственному ветеринару оценить надлежащим образом возможную контаминацию фекалиями (которая может произойти в результате неисправности оборудования для потрошения), поскольку тушка была уже вымыта до проведения её возможной проверки.</p>			
--	--	--	--	--	--

		<p>члены ЕС. Уполномоченные органы будут проводить оценку компаний в соответствии с требованиями Сообщества.</p>			
7-11	5.3.4	<p>1) Компании будут принимать дополнительные меры для предотвращения скопления воды на полу в зоне переработки (Регламент (ЕС) № 852/2004, Часть А, Приложение I, Глава II; Приложение II, Глава I).</p> <p>2) В дни проведения превентивных мер осуществляется косметический ремонт.</p> <p>3) Примечания ЕК в отношении температуры воды ниже +82° С на станциях по проведению дезинфекции инструментов: ситуация исправлена за счет установки нагревательных элементов. Были заведены технологические журналы для регистрации температуры на станции по проведению дезинфекции.</p> <p>4) Для дезинфекции рук (перчаток) и ножей, имеются разные резервуары.</p> <p>5) Примечание по использованию дефектных деревянных поддонов для хранения незащищённых охлажденных продуктов. Компании осуществляют контроль за состоянием деревянных поддонов: дефектные поддоны необходимо немедленно убирать. Производственные помещения включают также зону хранения поддонов, для того чтобы исключить складирование поддонов в зоне переработки. Перед использованием поддоны проходят дезинфекцию в зоне хранения.</p> <p>6) Были разработаны графики проведения</p>			

	<p>запланированного профилактического ремонта, включая контроль систем управления отоплением, вентиляцией и кондиционированием для стабилизации температуры и предотвращения запотевания.</p> <p>7) Для хранения упаковочного материала производственные объекты располагают специальными помещениями.</p> <p>8) Конфискованные продукты собирают в специальные коробки, для того чтобы вывозить их из чистой зоны по мере накопления (не реже одного раза в течение 30 минут), и на их место помещают пустую дезинфицированную коробку. Процесс сбора, транспортировки и утилизации продуктов, непригодных для потребления человеком, исключает контакт с мясом, пригодным для потребления.</p> <p>Конечный и готовый к продаже упакованный продукт перемещают из зоны упаковки отдельно от поступающих (неупакованных) продуктов в зону хранения для дальнейшего распределения. Неупакованное мясо хранится и транспортируется отдельно от упакованных продуктов, что исключает контаминацию.</p> <p>9) Раковины на предприятиях и в зонах переработки заменены, и в настоящее время используются только бесконтактные смесители для подачи горячей и холодной воды для мытья рук.</p> <p>10) На предприятиях планируется реконструкция для разделения зоны огушения и зоны обескровливания, а</p>				
--	--	--	--	--	--

		<p>также зоны шпарки и ошипывания (на май 2010 г.).</p> <p>11) Пищевые добавки, не запрещенные Директивой 95/2/ЕС, применяются для улучшения вкуса продуктов. Содержание добавок в готовом продукте зависит от его вида и состава.</p> <p>12) Домашнюю птицу оглушают электричеством (как минимум 1.4 А под напряжением 35 вольт), обеспечивая полное обездвиживание в течение всего периода обескровливания (90-120 сек.). Контроль за качеством оглушения осуществляется ветеринаром предприятия и государственным ветеринарным инспектором.</p> <p>Так как продукты из мяса домашней птицы не экспортируют в ЕС, российские птицеперерабатывающие предприятия применяют национальные законы. Если Комиссия Европейских Сообществ разрешит экспортировать птицепродукты в государства-члены ЕС, все экспортирующие предприятия будут применять и выполнять требования и стандарты ЕС по подготовке продуктов для экспорта в государства-члены. Уполномоченные органы будут проводить оценку предприятий в соответствии с требованиями Сообщества.</p>				
9-10	5.3.4 (с)	<p>Предприятия, которые уже ввели системы на основе ХАССП, согласовали свои ХАССП планы и критические точки таким образом, чтобы они соответствовали специальным индивидуальным параметрам.</p> <p>Производственный контроль на основе ХАССП осуществляется с помощью контрольных точек и</p>				

	<p>параметров, мониторинг которых должен проводиться служащими и ветеринарными экспертами под контролем государственных ветеринарных инспекторов как минимум четыре раза за смену.</p> <p>Если максимально допустимые значения на контрольных точках превышены, руководитель бойни принимает корректирующие меры для нормализации параметров.</p> <p>Отклонения на контрольных точках, о которых сообщается еженедельно, должны быть рассмотрены комиссией по качеству в присутствии руководства и государственного ветеринарного инспектора.</p> <p>Домашнюю птицу оглушают электричеством (как минимум 1.4 А под напряжением 35 вольт), обеспечивая полное обездвиживание в течение всего периода обескровливания (90-120 сек.). Контроль за качеством оглушения осуществляется ветеринаром предприятия и государственным ветеринарным инспектором.</p> <p>Пищевые добавки, не запрещенные Директивой 95/2/ЕС, применяются для улучшения вкуса продуктов. Содержание добавок в готовом продукте зависит от его вида и состава.</p> <p>Контроль продуктов осуществляется на всех стадиях переработки. Лабораторные исследования проводятся в отношении как поступающей, так и выходящей продукции.</p> <p>ХАССП планы приводят в соответствие со стандартами</p>				
--	---	--	--	--	--

	<p>ЕС (температура охлажденной туши в толще грудной мышцы не превышает +4° С).</p> <p>Предприятия, применяющие другие системы, а не ХАССП, в настоящее время ведут работу по введению систем на основе ХАССП для обеспечения безопасности пищевых продуктов, как обязательное требование.</p> <p>В декабре 2009 г. ООО «Белгранкорм», МПК «Ясные зори» ППЗ и ТОП (Ракитное) получили сертификат соответствия ХАССП системе добровольной сертификации (ГОСТ Р 51705.1-2001), который отвечает требованиям Регламента (ЕС) 852/2004 Европейского парламента и Совета от 29 апреля 2004 г. по гигиене пищевых продуктов и Регламента (ЕС) № 853/2004 Европейского парламента и Совета от 29 апреля 2004 г.</p> <p>ООО «Челны-Бройлер» в настоящее время принимает все возможные меры для введения системы контроля на основе ХАССП, которое должно быть завершено во II-III квартале 2010 г.</p> <p>Так как в настоящее время продукты из мяса домашней птицы не экспортируют в ЕС, птицеперерабатывающие предприятия Российской Федерации соблюдают национальные законы. Если Комиссия Европейских сообществ разрешит экспортировать птицепродукты в государства-члены ЕС, все экспортирующие предприятия будут применять и выполнять требования и стандарты ЕС по подготовке продуктов для экспорта в государства-члены. Уполномоченные органы будут проводить оценку предприятий в соответствии с требованиями Сообщества.</p>				
--	--	--	--	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ

Оценка, данная Управлением по пищевым продуктам и ветеринарии по Плану действий, представленному компетентными органами Российской Федерации 22 марта в ответ на Отчет миссии (справочный № DG(SANCO)/2009-8357-MR), проведенной с 06 по 16 октября 2009 года с целью оценки систем контроля пищевой безопасности в области производства мяса домашней птицы и продуктов из мяса домашней птицы, предназначенных для экспорта в Европейский Союз

№	Рекомендация	Действия, предложенные компетентным органом	Комментарий Управления по пищевым продуктам и ветеринарии
1	<p>Центральный компетентный орган должен гарантировать, что только предприятия, на которых применяются стандарты, эквивалентные стандартам Сообщества, в частности релевантные требования, изложенные в Разделах II и V Приложения III к Регламенту (ЕС) 853/2004 и Приложения II к Регламенту (ЕС) № 852/2004, включены в список предприятий, имеющих разрешение на экспорт продуктов в ЕС, в соответствии со Статьей 12 Регламента (ЕС) № 854/2004.</p>	<p>Для того чтобы российский производитель получил разрешение на осуществление экспорта продуктов птицеводства в государства-члены ЕС и был включен в список экспортеров (в соответствии с Регламентами (ЕС) № 852/2004, 853/2004, 854/2004), российские уполномоченные органы проводят инспекцию предприятия на соответствие его требованиям Директив ЕС. Центральный уполномоченный орган подтверждает, что руководство предприятия гарантирует соответствие требованиям законов ЕС.</p> <ol style="list-style-type: none">1) Компании должны принять дополнительные меры для предотвращения скопления воды на полу в зоне переработки (Регламент (ЕС) № 852/2004, Часть А, Приложение I, Глава II; Приложение II, Глава D).2) Во время осуществления превентивных мер проводится косметический ремонт.3) Примечания ЕК в отношении температуры воды ниже +82° С на станциях по	<p>Управление по пищевым продуктам и ветеринарии приняло к сведению предоставленную информацию. Однако эта информация противоречит заключениям группы экспертов миссии. Во время миссии группой экспертов миссии было отмечено несколько недостатков в отношении санитарно-гигиенического состояния, а также технического обслуживания и ремонта помещений, некоторые из которых являются значительными. Большинство из них никогда не были отмечены в отчетах инспекций компетентных органов, изученных группой экспертов миссии. Это наблюдение было сделано на предприятиях, которые уже включены компетентным органом в список предприятий, соответствующих, по крайней мере, правилам Сообщества. Компетентный орган в своем ответе на эту рекомендацию не указал, какие меры они планируют принять для исправления этого недостатка (такие как обучение персонала, занимающегося проведением государственного контроля и утверждением предприятий,</p>

		<p>проведению дезинфекции инструментов: ситуация исправлена за счет установки нагревательных элементов. Заведены технологические журналы для регистрации температуры на станции по проведению дезинфекции.</p> <p>4) Предоставляются различные емкости для дезинфекции рук (перчаток) и ножей.</p> <p>5) Замечание по поводу деревянных лотков с дефектами для хранения незащищенных охлажденных продуктов. Компании контролируют состояние деревянных лотков: лотки с дефектами должны быть немедленно изъяты.</p> <p>Производственные помещения включают в себя место для хранения лотков во избежание загромождения зоны переработки.</p> <p>Перед использованием лотки подвергаются дезинфекции в зоне переработки.</p> <p>б) Расписание планово-предупредительных ремонтных работ было разработано с учетом контроля систем управления отоплением, вентиляцией и кондиционированием для стабилизации температуры и во избежание конденсации.</p> <p>7) Производственные помещения включают в себя специальные помещения для хранения упаковочных материалов.</p> <p>8) Конфискованные продукты собираются в специальные коробки для удаления из «чистой» зоны по мере их накопления (минимум каждые 30 минут) и заменяются чистой продезинфицированной коробкой.</p>	<p>осуществляющих экспорт в ЕС).</p>
--	--	---	--------------------------------------

		Процесс сбора, транспортировки и утилизации продуктов, неподходящих для потребления человеком, исключает возможность контактов с мясом, подходящим для потребления.	
2	Центральный компетентный орган должен предоставить гарантии, касающиеся предубойных и послеубойных инспекций, согласно требованиям сертификата о здоровье на экспорт мяса домашней птицы, приведенном в Регламенте (ЕС) № 798/2008. Процедуры и условия для проведения предубойных и послеубойных инспекций должны быть, по крайней мере, эквивалентны процедурам и условиям, представленным в Главе V Раздела IV Приложения I к Регламенту (ЕС) № 854/2004.	<p>Сопроводительный ветеринарный документ подтверждает, что предназначенная для убоя домашняя птица здорова и прошла всю необходимую диагностику и иммунизацию в рамках плана по противоэпизоотическим мероприятиям, одобренного главным госветинспектором района.</p> <p>Предубойная инспекция домашней птицы проводится в день убоя и должна проводиться ветеринарным экспертом предприятия, отвечающим за соответствующую группу животных, и под контролем госветинспектора с оформлением надлежащего сопроводительного ветеринарного документа, гарантирующего, что домашняя птица здорова и готова для убоя. Партия птицы поступает на убой в сопровождении единого ветеринарного документа.</p> <p>Согласно пункту 1.7 Правил проведения ветеринарной инспекции среди животных, предназначенных для убоя, а также ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, проводящихся при поступлении животных, предназначенных для убоя (домашняя птица), ветеринар</p>	<p>Неудовлетворительно</p> <p>Управление по пищевым продуктам и ветеринарии принимает к сведению предоставленную информацию. Однако группа экспертов миссии была проинформирована в ходе миссии о том, что не существует распоряжения об обязательном государственном надзоре за проведением предубойных инспекций на бойнях с целью контроля идентификации животных и установления выполнения правил обеспечения благополучия животных, как предусмотрено Частью А Главы V Раздела IV Приложения I к Регламенту (ЕС) № 854/2004. Эти действия могут выполняться ветеринаром, состоящим на службе в Управлении по пищевым продуктам и ветеринарии, который, однако, не является государственным ветеринаром. Мы были бы признательны, если бы компетентный орган смог выслать (вместе с требуемой доработанной версией плана действий) копию Правил проведения ветеринарной инспекции среди животных, предназначенных для убоя, а также ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, проводящейся при</p>

		<p>должен провести проверку точности оформления сопроводительных ветеринарных документов, а также соответствие количества животных, указанного в ветеринарном сертификате, фактическому количеству, которое было установлено работником, принимающим животных, провести общую инспекцию и, если необходимо, измерение температуры (общего или выборочного).</p> <p>В зоне, где проводится убой, осуществляется механическая очистка (в конце смены), а оборудование промывается и дезинфицируется. Все дезинфекционные работы регистрируются в специальном журнале и контролируются ветеринарным инспектором предприятия.</p> <p>Послеубойная инспекция тушек и потрохов птицы проводится во время переработки ветеринарами предприятия и под контролем госветинспекторов на станциях ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>Центральный уполномоченный орган подтверждает, что процедуры и условия предубойных и послеубойных инспекций соответствуют процедурам и условиям Главы V, Раздела IV, Приложения I к Регламенту (ЕС) № 854/2004.</p> <p>После потрошения тушки птиц ополаскивают снаружи холодной водой, что не влияет на</p>	<p>поступлении животных, предназначенных для убоя (домашняя птица), в особенности пункт 1.7. Это бы прояснило, что явилось причиной расхождения со стандартами ЕС - главным образом различие в существующих правовых основах или же различия в применении на местах.</p> <p>Что касается проведения послеубойной инспекции, группа экспертов миссии выяснила из законодательства, а также была проинформирована государственными ветеринарами, что их роль состоит в проведении общего надзора и проверке документации. Государственные ветеринары не обязаны проводить надзор за каждой партией убитой птицы, эти обязанности могут быть поручены сотрудникам пищевого предприятия без систематического проведения надзора, проводимого государственными ветеринарами. Это не может считаться эквивалентным требованиям Сообщества (Пункт 1, Часть В, Глава V, Раздел IV, Приложение I к Приложению (ЕС) № 854/2004).</p> <p>Более того, в законодательстве Сообщества существует требование (параграф 5, Глава IV, Раздел II Приложения III к Регламенту (ЕС) №853/2004) по принятию мер во избежание контаминации, а в частности по предотвращению вытекания содержимого кишечного тракта во время потрошения на пищевых предприятиях. Системы,</p>
--	--	--	--

		качество оценки фекальной контаминации внутренней полости тушки. Если факт неправильного потрошения и фекальной контаминации выявлен, обеспечена аварийная остановка путем нажатия кнопки аварийной остановки на рабочем месте ветеринарно-санитарного эксперта.	позволяющей государственным ветеринарам надлежащим образом проводить оценку возможной фекальной контаминации, не существует (возможно, по причине неправильного функционирования потрошильного оборудования), т.к. тушка была вымыта до проведения любой возможной проверки тушки.
3	Компетентный орган должен гарантировать, что пищевые добавки (кроме красителей и подсластителей), используемые на предприятиях, желающих экспортировать свою продукцию в ЕС, указаны в списке Директивы 95/2/ЕС.	<p>Пищевые добавки, разрешенные существующим законодательством РФ, применяются для улучшения вкуса мясopодуKтов. Для производства продукции на экспорт в страны-члены ЕС будут использоваться пищевые добавки, не запрещенные Директивой 95/2/ЕС.</p> <p>Уполномоченные органы подтверждают, что экспортеры в страны-члены ЕС используют пищевые добавки (корме красителей и подсластителей), включенные в список Директивы 95/2/ЕС.</p>	<p>Удовлетворительно</p> <p>Управление по пищевым продуктам и ветеринарии принимает к сведению гарантии компетентного органа в том смысле, что только добавки, одобренные в ЕС, будут использоваться в контексте возможного экспорта в ЕС. Более подробная информация о том, каким образом это будет применяться, приветствуется. Обратите внимание, что недавно вступил в силу Регламент (ЕС) № 1333/2008 по пищевым добавкам, тем самым Директива 95/2/ЕС была отменена.</p>
4	Центральный компетентный орган должен гарантировать соблюдение принципов ветеринарных сертификатов на соответствующие товары, эквивалентных принципам, изложенным в Директиве 96/93/ЕС, в частности, относительно осведомленности любого государственного ветеринара, участвующего в процессе сертификации, с требованиями Сообщества.	Центральный уполномоченный орган утверждает, что в том случае, если предприятие получит разрешение Россельхознадзора на экспорт мяса домашней птицы в государства-члены Евросоюза, оно будет осуществлять экспорт на основе установленных сертификатов, оформленных в соответствии с международными законами согласно требованиям Директивы (ЕС) 96/93/ЕС.	<p>Неудовлетворительно</p> <p>Управление по пищевым продуктам и ветеринарии принимает к сведению предоставленную информацию. Однако из ответа на эту рекомендацию непонятно, какие действия намеревается предпринять компетентный орган для обеспечения того, чтобы каждый государственный ветеринар, участвующий в процессе сертификации экспорта в Евросоюз, был ознакомлен с требованиями Сообщества (например,</p>

			специальная подготовка государственных ветеринаров, участвующих в процессе сертификации экспорта в Евросоюз).
5	Центральный компетентный орган должен гарантировать, что операторы пищевой отрасли внедряют, осуществляют и постоянно поддерживают процедуру или процедуры, основанные на принципах ХАССП, как это установлено соответствующими экспортными сертификатами.	Центральный уполномоченный орган утверждает, что контроль, базирующийся на ХАССП, осуществляется по контрольным точкам и выполняется служащими и ветеринарами предприятия под контролем государственного ветеринарного инспектора. Если максимально допустимые значения на контрольных точках превышены, руководитель бойни должен принять решение по принятию корректирующих мер для нормализации параметров. Предприятия, которые ранее внедрились на основе ХАССП, скорректировали свои планы ХАССП и их критические точки, удовлетворяют специальным индивидуальным параметрам. Планы ХАССП подогнаны к стандартам Евросоюза (температура охлажденной туши в толще грудной мышцы не превышает +4°C). Предприятия, применяющие системы, отличные от ХАССП, в настоящее время ведут работу по внедрению систем на основе ХАССП для обеспечения безопасности пищевой продукции, в качестве обязательного требования.	Удовлетворительно Полный удовлетворительный ответ. Наличие соответствующего плана ХАССП – главное требование к компаниям, экспортирующим мясо домашней птицы в Евросоюз.
6	Компетентные органы должны гарантировать, что образцы мяса домашней птицы или продуктов из мяса домашней птицы, отбираются пищевыми предприятиями и служащими для	Уполномоченные органы подтверждают, что отбор образцов продуктов, воды, дезинфицирующих средств, корма и компонентов корма, патологических материалов, проб, полученных при промывке	Удовлетворительно Управление по пищевым продуктам и ветеринарии принимает к сведению предоставленную информацию. Однако мы

	микробиологического анализа в соответствии с Регламентом (ЕС) № 2073/2005.	оборудования, будет проводиться государственными инспекторами в соответствии с программой контроля переработки, на основании государственной программы контроля, соответствующей требованиям Регламента (ЕС) 2073/2005.	бы хотели обратить Ваше внимание на то, что Регламент (ЕС) № 2073/2005 касается только микробиологических критериев продовольствия.
7	Компетентные органы должны гарантировать, что пищевые предприятия не используют никакой иной субстанции кроме питьевой воды, для удаления поверхностной контаминации с мяса домашней птицы и продуктов из мяса домашней птицы, предназначенных для экспорта в Евросоюз, если использование этих субстанций не было одобрено законодательством Сообщества, в соответствии со Статьей 3 (2) Регламента № 853/2004 (ЕС).	Уполномоченные органы утверждают, что экспортёры домашней птицы в государства-члены Евросоюза не используют для обрабатываемых целей растворы, содержащие хлорин, чтобы снизить поверхностную контаминацию мяса домашней птицы и продуктов птицеводства.	Неудовлетворительно Управление по пищевым продуктам и ветеринарии принимает к сведению предоставленную информацию. Однако рекомендация относится к использованию какой-либо другой субстанции помимо питьевой воды, не только растворов, содержащих хлорин, для удаления поверхностной контаминации с мяса домашней птицы и продуктов из мяса домашней птицы, предназначенных для экспорта в Евросоюз, если использование этих субстанций не было одобрено законодательством Сообщества.
8	Компетентные органы должны предоставить гарантии, касающиеся аттестации благополучия животных, указанной в ветеринарном сертификате на мясо домашней птицы в Регламенте (ЕС) №798/2008. В частности, относительно того, что оглушение птиц проходит в соответствии со Статьей 6 в Главе II Директивы № 93/119/ЕС.	Домашнюю птицу оглушают электричеством (как минимум 1.4 А под напряжением 35 вольт), обеспечивая полное обездвиживание в течение периода полного обескровливания (90-120 сек). Контроль качества оглушения осуществляется ветеринаром предприятия и государственным ветеринарным инспектором не реже, чем 1 раз в 2 часа.	Неудовлетворительно Управление по пищевым продуктам и ветеринарии принимает к сведению предоставленную информацию. Однако в ходе миссии на двух бойнях, которые посетила команда экспертов миссии, было замечено оглушение, несоответствующее требованиям. На другой бойне, несмотря на то, что оглушение происходило надлежащим образом непосредственно в день посещения, командой экспертов миссии было отмечено,

			<p>что электрические параметры были значительно выше по сравнению с теми, что регистрировались регулярно.</p> <p>Из ответа на рекомендацию непонятно, было ли это действие предпринято в качестве корректирующей меры в ответ на рекомендацию, или компетентный орган не согласен с наблюдением команды экспертов в ходе миссии. Дальнейшую информацию следует предоставить с обозначением действий, которые планируются/реализуются для обеспечения соответствующих стандартов благополучия животных при убое в связи с возможным экспортом в Евросоюз.</p>
--	--	--	--