

УТВЕРЖДЕН

УТВЕРЖДЕН

приказом Министерства экономики
Кыргызской Республики
от _____ 2013г № _____

приказом Государственной инспекции
по ветеринарной и фитосанитарной
безопасности при Правительстве КР
от _____ 2013г № _____

Проверочный лист

субъектов, занимающихся убоем животных, переработкой мяса и мясной продукции

Орган, назначавший проверку _____
Наименование субъекта проверки _____
Срок проведения проверки _____
(№, дата)

Проверяемый период _____

ИИН _____
Свидетельство о государственной регистрации/ перерегистрации юридического лица _____

Адрес; г. _____ ул. _____

Телефон: _____ факс: _____

Адрес электронной почты: _____

№	Наименование критериев	Соответствие условиям ¹			Примечание
		Н/Т	Да	Нет	
I.	Соответствие требованиям безопасности мяса				
1.	Импортируемые в Кыргызскую Республику продукты переработки птицы и условия их производства должны удовлетворять требованиям действующего законодательства и, кроме этого должны удовлетворять требованиям к показателям безопасности, установленным в стране-экспортере; поставляемые продукты должны быть разрешены для использования на пищевые цели внутри страны-экспортера без ограничений.				
2.	Наличие сопроводительных документов, подтверждающих безопасность, происхождение и качество мяса и мясной продукции.				
3.	Наличие на рынках в торговых местах информационного табло с наименованием мяса, принадлежащее к конкретному виду убойного животного или птицы (домашних, диких, промысловых) с указанием время дата убоя.				
II.	Отсутствие опасных факторов (рисков) при заготовке мяса и производстве мясных продуктов				
4.	Содержание токсических элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, других вредных веществ и их остатков в мясе и мясной продукции.				
5.	Микробиологические показатели в мясе и мясной продукции.				
6.	Изготовители продуктов из мяса птицы и пищевых субпродуктов используют пищевые добавки (комплексные пищевые добавки), ферментные препараты, стартовые культуры, ароматизаторы в соответствии				

¹ Расшифровка обозначений, которые используются в Проверочном листе:

«Н/Т» - не требуется, не предусмотрено. Для данного обозначения ставится цифра «0» (ноль).

«Да» - да, есть, соответствует, удовлетворительно. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

«Нет» - нет, нету, не соответствует, неудовлетворительно. Для данного обозначения ставится знак «-» (минус).

	с законодательством Кыргызской Республики по безопасности пищевых добавок.				
7.	Пищевые добавки, поступающие на производство, в точках общественного питания должны сопровождаться документацией, подтверждающей их безопасность (свидетельство о государственной регистрации, удостоверение качества и безопасности, спецификация производителя).				
8.	Не допускается применение пищевых добавок для сокрытия порчи и недоброкачества сырья и готовой продукции в точках общественного питания.				
III.	Соответствие требованиям безопасности к выбору места и территории объекта				
9.	Размещение, ввод в эксплуатацию вновь строящихся и реконструируемых объектов по производству мяса и продуктов его переработки осуществляется в соответствии с действующим законодательством Кыргызской Республики. Территория объектов огорожена, благоустроена и озеленена.				
10.	Территория объектов должна быть оборудована ливневой канализацией для сбора атмосферных талых вод стоков и смыва территории.				
11.	Всем объектам присвоены учетные номера в установленном порядке, о безопасности пищевой продукции.				
12.	Расположение зданий, сооружений и устройств на территории объекта обеспечивают возможность транспортирования без пересечения путей перевозок: 1) сырья и готовой продукции; 2) здорового животного с больным или подозрительным на заболевание животными; 3) пищевой продукции с животным, навозом отходами производства.				
IV.	Соответствие требованиям безопасности к производственным зонам объекта производства (изготовления) и переработки мяса и мясной продукции				
13.	При планировке производственных цехов, участков, отделений, вспомогательных и складских помещений объекта предусмотрена возможность проведения ветеринарно-санитарного контроля за безопасностью мяса и продуктов его переработки, а также качеством уборки, мойки и дезинфекции.				
14.	При размещении технологического оборудования в производственных помещениях исключена перекрестная контаминация. (перерабатывающих предприятиях и в точках общественного питания)				
15.	На территории объекта предусмотрена зона предубойного содержания животных с наличием соответствующих помещений и сооружений.				
16.	Объекты производства мяса и продуктов его переработки имеют питьевое водоснабжение, канализацию и приточно-вытяжную вентиляцию, а также				

	оборудованы и находятся в рабочем состоянии соответствующие объекты ветеринарно-санитарного назначения.				
17.	Для мойки, дезинфекции инвентаря, транспортных средств на объекте оборудовано моечное отделение с водонепроницаемым полом, подводкой острого пара, горячей и холодной воды и трапами для стока воды в канализацию.				
V.	Соблюдение требований безопасности при подготовке животных и птицы к убою.				
18.	Наличие подтверждающего документа о том, что животные и птица, предназначенные для убоя и переработки на мясную продукцию, принимаются предприятиями из территории и хозяйств, благополучных по заразным болезням животных и птиц.				
19.	Каждая партия животных и птицы, направляемая на убой, сопровождается ветеринарным свидетельством, оформленным в установленном порядке.				
20.	Животные и птица, поступившие на объект подвергаются ветеринарному осмотру и предубойной выдержке не менее 24 часов для крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, лошадей, оленей, верблюдов, мулов и ослов, не менее 12 часов для свиней, кроликов и нутрии, и не менее 6 часов для телят и птицы.				
21.	Партия животных и птицы, в которой обнаружены больные животные в состоянии агонии, вынужденно убитые или трупы, а также в случае несоответствия фактического наличия голов количеству, указанному в ветеринарном документе, немедленно помещаются в карантинное отделение до установления диагноза или причин несоответствия.				
22.	При обнаружении на объектах производства (изготовления), в момент приемки и ветеринарного осмотра животных и птицы с признаками инфекционного заболевания вся партия направляется на санитарный убой.				
23.	Убой больных животных и птицы производится отдельно от здоровых животных и птиц и/или в конце смены. После окончания такого убоя проводится дезинфекция помещения и оборудования, согласно действующим нормативным документам.				
24.	Исключение пересечения потоков и контактов живых животных и продуктов убоя.				
25.	Исключение соприкосновения мясных туш, находящихся в подвешенном состоянии, с полом, стенами и технологическим оборудованием.				
26.	Сток жидкости к трапам на участках обескровливания, зачистки и мойки туш по специальным наклонным желобам.				
27.	Сбор не пищевых отходов в специальную тару, окрашенную в отличительный цвет и имеющую надпись (маркировку) о ее назначении				
28.	Сбор ветеринарных конфискатов (туш и				

	органов, забракованных при ветеринарно-санитарной экспертизе) в оборудованные отдельные спуски или специальные передвижные закрывающиеся емкости, окрашенные в отличительные цвета.				
29.	Отправка туш, субпродуктов и других продуктов убоя в холодильник только после их санитарной обработки, ветеринарно-санитарной экспертизы и клеймения.				
30.	Подвод холодной и горячей воды к рабочим местам, а для сортировки (продувки) кишок, подачу сжатого воздуха				
VI.	Соблюдение требований безопасности к производству мяса и продуктов его переработки				
31.	Технологическое оборудование и тара не выделяют вредные для здоровья человека и экологической среды вещества. Технологическое оборудование и тара, контактирующие с мясными продуктами, спроектированы и изготовлены из материалов, отвечающих гигиеническим требованиям.				
32.	Для изготовления мясных продуктов используется только мясо и другие продукты животного происхождения, в точках общественного питания при наличии разрешенные уполномоченным ветеринарно-санитарным органом.				
33.	Для выработки мясных продуктов не допускается применение мяса: <ul style="list-style-type: none"> - замороженного более одного раза; - мяса быков (старше 2 лет), хряков, козлов; - с признаками осаливания и пожелтения; - с истекшим сроком годности. 				
34.	В процессе производства не допускается принудительное введение в мясо птицы воды и других ингредиентов.				
35.	Для производства мяса птицы механической обвалки используют сырье, полученное от здоровой сельскохозяйственной птицы, прошедшее ветеринарно-санитарную экспертизу и допущенное к промышленной переработке в установленном порядке.				
36.	Не допускается применять для выработки мяса птицы механической обвалки: сырье с измененным цветом мышечной и жировой тканей; сырье с массовой долей мякотных тканей менее 30%; сырье в замороженном виде; сырье, имеющее прижизненные пороки и дефекты после убоя и обработки без предварительной доработки (остатки пера, гематомы, намины).				
37.	Мясо птицы механической обвалки в течение часа должно быть использовано для производства мясопродуктов или направлено в холодильные камеры для охлаждения.				
38.	При производстве мяса и продуктов его переработки, используется питьевая вода				
39.	На объектах производства (изготовления) организованы подразделения производственного контроля для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и производства				

	(изготовления).				
40.	Мясное сырье отечественного и импортного производства принимаются на промышленную переработку с ветеринарными сопроводительными документами.				
VII.	Соблюдение гигиенических требований к процессу производства мяса и продуктов его переработки				
41.	Туши домашних копытных животных могут разделяться на убойных пунктах на половины или четверти туш, а половины туш могут резаться не более чем на три цельные. Дальнейшая резка и очистка от костей должна выполняться на мясоперерабатывающих предприятиях, при торговле в розницу непосредственно в местах реализации мяса.				
VIII.	Соблюдение требований к хранению, транспортированию, реализации и утилизации мяса и продуктов его переработки				
42.	Если мясо не перерабатывается в течение одного часа с момента его получения, то должно быть немедленно охлаждено до температуры не выше 2 °С, либо заморожено до внутренней температуры не выше -18 °С. Эти температурные требования должны поддерживаться в течение хранения и транспортирования.				
43.	Если, охлажденное мясо не перерабатывается в течение 24 часов, то оно должно быть заморожено в течение 12 часов с момента его получения и достичь внутренней температуры не выше -18 °С в течении шести часов.				
44.	После оттаивания, замороженное мясо и продукты его переработки не должны повторно замораживаться.				
45.	Транспорт, используемый для перевозки мяса и продуктов его переработки, обеспечивает заданные изготовителем температурно-влажностные режимы и исключать возможность загрязнения сырья и готовой продукции				
46.	Контроль температуры в транспортном средстве при транспортировании осуществляет поставщик продукции. Контроль температуры при реализации осуществляет хозяйствующий субъект, индивидуальный предприниматель торговли. Для контроля температурно-влажностного режима используют регистрирующие приборы.				
47.	Для реализации в торговую сеть используется охлажденные, замороженные, глубокозамороженные мясо птицы, пищевые субпродукты, жир птицы, для промышленного производства продуктов питания - охлажденное. Повторное замораживание мяса птицы, пищевых субпродуктов не допускается.				
48.	Изготовитель продукции удостоверяет безопасность поставляемой продукции в соответствии с сопроводительными документами, выдаваемыми уполномоченными органами исполнительной власти в области ветеринарии на основании заключения ветеринарно-санитарной экспертизы и/или органами по сертификации.				

49.	На мясо в тушах, полутушах и четвертинах, выпускаемые в реализацию, должны быть нанесены ветеринарные клейма или штампы установленной формы согласно Порядка по ветеринарному клеймению мяса.				
50.	Мясо и продукты его переработки, признанные опасными и если владелец которых не может подтвердить их происхождение, подлежит изъятию из оборота с последующей утилизацией.				
51.	Утилизация мяса и продуктов его переработки осуществляется путем сжигания, помещением в термическую яму и химической обработкой под контролем специалиста уполномоченного органа, осуществляющего государственный ветеринарный надзор.				
IX. Соблюдение требований к прослеживаемости					
52.	Хозяйствующие субъекты, участвующих в производстве, хранении, транспортировании, реализации и утилизации продуктов переработки убойных животных, должны иметь в наличии документы, позволяющие точно определить хозяйствующие субъекты, от которых они получили сырье, ингредиенты и вспомогательные материалы, а также документы, позволяющие точно определить хозяйствующие субъекты, которым произведена поставка их продукции.				
X. Соблюдение требований к маркировке					
53.	Маркировка мяса и продуктов его переработки должна быть достоверной, не вводить в заблуждение потребителя и не создавать ошибочное представление о составе продукта, соответствовать действующим требованиям по маркировке пищевых продуктов.				
54.	При маркировке продукции необходимо указывать ее группу (мясной, мясосодержащий, аналог).				
55.	При присвоении наименования и последующей маркировке кусковых продуктов из мяса в наименовании указывают вид мяса, из которого изготовлен продукт и вид термической обработки.				
56.	Наименования продукции в виде словосочетаний на этикетку наносят одним шрифтом, одного размера и цвета.				
XI. Осуществление производственного контроля					
57.	Система управления безопасностью пищевой продукции сертифицируется аккредитованным в установленном порядке органом по сертификации систем качества.				

Акт проверки составлен в двух экземплярах.

На момент проверки объект относится:

- к объекту высокой степени риска;
- к объекту средней степени риска;
- к объекту незначительной степени риска.

По итогам проверки проверяемый объект _____
(наименование объекта)

переводится в категорию объектов со степенью риска:

высокой	средней	незначительной
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Проверку проводил(и) государственный(е)
ветеринарный(е) инспектор(ы)

(ФИО) (подпись)

(ФИО) (подпись)

(ФИО) (подпись)

М.П.

В случае выявления нарушений требований указываются номер и дата составления предписания (№ ____ от « ____ » _____ 201__ года)

Один экземпляр акта получил(а) и
с результатом проверки ознакомлен(а)
(согласен/не согласен)

(ФИО) (подпись)

« ____ » _____ 201__ г.

Руководитель организации _____ подпись

Нормативно - правовая база

- Закон «О ветеринарии» от 12.04.05 г. №61.
- положение о Государственной инспекции по ветеринарной и фитосанитарной безопасности при Правительстве Кыргызской Республики, утвержденной постановлением Правительства Кыргызской Республики № 256 от 07.05.2013 г.
- инструкция «О порядке выдачи ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные госветнадзору грузы», утвержденная Межправительственным Советом по сотрудничеству в области ветеринарии государств - участников СНГ, 22.10.1998., г. Ташкент.
- инструкция по ветеринарному клеймению мяса. Утверждена Межправительственным Советом по сотрудничеству в области ветеринарии государств – участников СНГ, 22.10.1998 г., г. Ташкент.
- правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утверждены Межправительственным Советом по сотрудничеству в области ветеринарии государств-участников СНГ, от 06.04.2000 г., г. Ашгабад.
- правила содержания домашних животных и птиц в г. Бишкек., Утверждены Бишкекским городским кенешем депутатов №121 от 25.05.2002г.
- Постановление Правительства Кыргызской Республики № 533 от 6.11.2007 г. "О порядке проведения проверок субъектов предпринимательства и определения перечня уполномоченных органов".
- О присвоении порядковых номеров областям, районам и городам для изготовления ветеринарных клейм на мясо и мясопродукты.
- «Инструкцией о порядке выдачи ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные государственному ветеринарному надзору грузы», утверждены Межправительственным Советом по сотрудничеству в области ветеринарии государств-участников СНГ от 22 октября 1998г.,
- «Единым Правилom государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов», утверждены Межправительственным Советом по сотрудничеству в области ветеринарии государств-участников СНГ от 5 ноября 2003г.,
- «Ветеринарным требованием при импорте подконтрольных грузов», утверждены Межправительственным Советом по сотрудничеству в области ветеринарии государств-участников СНГ от 4 апреля 2000г. № 31-47.
- Положение о порядке выдачи сертификата качества на сельхозпродукты, реализуемые на рынках Кыргызской Республики.
- Утверждены ДГВ МСВХ И ПП КР 10.04.2000 г. №54

-Кодекс Кыргызской Республики «Об административной ответственности». 04.08.1998 г.
№114

- Об утверждении перечень товаров подлежащих ветеринарному контролю постановлением Правительства Кыргызской Республики № 249 от 30.05.2008 г.

- Об утверждении критериев оценки степени риска при осуществлении предпринимательской деятельности постановлением Правительства Кыргызской Республики № 108 от 18.02.2012 г.

Об утверждении Сводов правил торговли на территории Кыргызской Республики постановлением Правительства Кыргызской Республики № 118 от 2.03.2010 г.

Примечание: данный Проверочный лист является базовым и указанные требования распространяются для субъектов, занимающихся убой животных и переработкой мяса и мясной продукции только в соответствии с его осуществляемыми видами деятельности.