

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 переработкой молока и молочных продуктов**

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: \_\_\_\_\_

№	Вопросы, охватываемые в ходе проверки	Соответствие условиям <sup>1</sup>			Комментарии	% нарушения
		да	нет	н/т		
I.	Соблюдение требований к безопасности молока и молочной продукции при ее реализации					
1	Наличие сопроводительных документов.					
2	Наличие документа, удостоверяющего безопасность молока и молочной продукции (санитарно-эпидемиологическое заключение, ветеринарно-санитарное заключение, ветеринарное свидетельство, ветеринарный сертификат, ветеринарная справка, сертификат соответствия).					
II.	Соблюдение требований к безопасности сырья, используемого для производства (изготовления) молока и молочной продукции					
3	Молоко-сырье должно быть профильтровано (очищено) и подвергнуто охлаждению в хозяйствующих субъектах до температуры 4±2°С не позднее чем в течение 2 часов после дойки.					
4	Молоко-сырье, допускается хранить у производителя (изготовителя) не более 24 часов при температуре 4±2°С, с учетом времени на его транспортирование к месту переработки.					
5	Во время транспортировки на место переработки и вплоть до начала переработки температура молока-сырья не должна превышать 8°С.					
6	Не допускается смешивание молока-сырья, поступившего для					

<sup>1</sup> 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).

	переработки с молоком, уже находящимся на хранении у предприятия-переработчика.					
7	<p>Допускается хранение (резервирование) молока-сырья у переработчиков, кроме молока, ранее подвергнутого хранению у производителей (изготовителей) молока-сырья:</p> <p>1) охлажденного до температуры 4°С - не более 6 часов;</p> <p>2) охлажденного до температуры 6°С - не более 4 часов.</p>					
8	Молоко-сырье, полученное от коров в первые семь дней после отела (получение приплода) и в последние пять дней перед запуском, а также, не пригодное к термической обработке, из-за высокой титруемой кислотности, определяемой в нормативных документах, приемке для переработки на молочные и молкосодержащие продукты, не подлежит.					
9	Молоко-сырье, не имеющее ветеринарной справки, приемке не подлежит.					
10	Пригодность молока-сырья для промышленной переработки от здоровых животных из неблагополучных по инфекционным заболеваниям хозяйствующих субъектов, подтверждается ветеринарной справкой и лабораторными исследованиями эффективности термической обработки, характеризующейся отсутствием пероксидазы.					
11	Для хозяйствующих субъектов, неблагополучных по инфекционным заболеваниям, в сопроводительном документе, сопровождающем молоко-сырье обязательна отметка о проведенной термической обработке, с указанием температуры и времени обработки.					
12	Уровень содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, ингибирующих веществ, пестицидов, радионуклидов, а также микроорганизмов и соматических клеток в молоке и молочной продукции не должен превышать допустимые уровни (нормы), установленные ветеринарно-санитарными и санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами.					
13	Подготовка молока-сырья к производству молока и молочной продукции должна обеспечивать безопасность продуктов переработки для жизни и здоровья человека и исключать любые виды их загрязнения.					

III	Соблюдение требований к безопасности заквасок и пробиотических культур						
14	Хранение и использование заквасок и (или) пробиотических культур из вскрытых и (или) поврежденных упаковок (тар) и с истекшим сроком годности запрещается.						
15	Каждая партия заквасок и (или) пробиотических культур, предназначенная для приготовления производственных заквасок, используемых в производстве молока и молочной продукции должна сопровождаться документами установленной формы.						
IV.	Соблюдение требований к безопасности молока и молочной продукции при производстве (изготовлении)						
16	Для предотвращения загрязнения молока и молочной продукции в технологических помещениях не разрешается употребление табачных изделий, жевательной резинки и прием пищевой продукции, хранение медицинских аптечек и личного имущества, ношение персоналом украшений и бижутерии.						
17	В технологических помещениях по производству (изготовлению) молока и молочной продукции, не допускается наличие грызунов и насекомых (в т.ч. мух, тараканов).						
18	На территории объекта производства (изготовления) молока и молочных продуктов не допускается наличие птиц и животных.						
19	Технологическое оборудование, предназначенное для производства (изготовления) молока и молочной продукции, в том числе доильно-молочное оборудование, должно быть изготовлено из материалов, предназначенных для контакта с молоком и молочной продукцией и соответствовать нормам безопасности, предусмотренным законодательством в области безопасности машин и оборудования.						
20	Технологический процесс должен быть максимально автоматизирован, а применяемые технологические линии для производства (изготовления) молока и молочной продукции исключать прямой контакт с обслуживающим персоналом, с целью исключения доступа загрязняющих веществ и микроорганизмов в продукцию при ее изготовлении. Производственное и технологическое оборудование должно быть сконструировано таким образом, чтобы обеспечить						

	свободный доступ обслуживающего персонала для работы (технического обслуживания, чистки и обеззараживания).					
21	Оборудование для очистки молока должно быть изготовлено из коррозионно-стойких материалов и сконструировано таким образом, чтобы иметь возможность легко очищаться.					
22	Для обеспечения безопасности, промышленной стерильности и продления сроков хранения, молоко и молочная продукция подвергается термообработке, в том числе термизации, пастеризации, стерилизации, ультрапастеризации или ультравысокотемпературной обработке.					
23	Термизация молока и молочной продукции осуществляется при температуре от 60 °С до 68 °С с последующей выдержкой до 30 секунд.					
24	Пастеризация молока и молочной продукции (низкотемпературная, высокотемпературная) осуществляется при различных режимах (температура/время) в диапазоне температур от 63 °С до 100 °С с выдержкой в течение времени, обеспечивающей снижение количества любых патогенных микроорганизмов в молоке и продуктах его переработки до уровней, при которых они не наносят вреда здоровью человека.					
25	Низкотемпературная пастеризация молока и молочной продукции проводится при температуре не выше 76 °С и сопровождается инаktivацией щелочной фосфатазы.					
26	Высокотемпературная пастеризация молока и молочной продукции проводится в диапазоне температур от 77 °С до 125 °С и сопровождается инаktivацией щелочной фосфатазы и пероксидазы.					
27	Стерилизация молока и молочной продукции осуществляется в герметично укупоренной потребительской упаковке (таре) при температурах выше 100 °С с выдержкой, обеспечивающей соответствие продукции требованиям промышленной стерильности.					
V.	Соблюдение требований к безопасности готовой молочной продукции					
28	Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, а также значения показателей окислительной порчи в молоке и молочной продукции,					

	предназначенных для реализации не должны превышать допустимые уровни, установленные ветеринарно-санитарными и санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами.						
29	Допустимые уровни содержания микроорганизмов в молоке и молочной продукции, предназначенных для реализации не должны превышать уровни, установленные ветеринарно-санитарными и санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами.						
30	В готовой молочной продукции не допускается наличие фосфатазы и (или) пероксидазы.						
31	Температура при выпуске готовой молочной продукции, обеспечивающая предотвращение опасности возникновения преждевременной порчи, должна устанавливаться с учетом срока реализации готовой молочной продукции в соответствии с гигиеническими нормативами и нормативными документами на конкретные виды молочной продукции.						
32	Экологически чистые молоко и молочная продукция не должны содержать генетически модифицированных объектов, а по уровню содержания контаминантов, микроорганизмов, токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, микотоксинов должны соответствовать стандартам экологической чистоты, утвержденным в установленном порядке.						
VI.	Соблюдение требований к безопасности зданий, сооружений используемых при производстве (изготовлении) молока и молочных продуктов						
33	Здания и прилегающая территория объекта по заготовке и производству (изготовлению) молока и молочной продукции располагаются на территориях, благополучных по инфекционным заболеваниям и эксплуатируются с соблюдением требований ветеринарно-санитарных и санитарно-эпидемиологических правил и норм.						
34	Применяемые при изготовлении молочной продукции закваски и пробиотические культуры должны быть изготовлены на специализированных предприятиях в соответствии с нормативной и технической документацией.						
35	Приготовление производственных заквасок и (или) пробиотических культур проводится в специально выделенном и соответствующим						

	<p>образом организованном заквасочном отделении, которое должно соответствовать следующим требованиям:</p> <p>1) размещено в одном производственном корпусе с основными цехами-потребителями, в изолированном от производственных цехов помещении;</p> <p>2) иметь отдельные помещения, в которых создаются и поддерживаются условия, обеспечивающие защиту заквасок и культур от загрязнения микроорганизмами, бактериофагами и другими загрязнителями;</p> <p>3) иметь приточно-вытяжную вентиляцию и (или) другую эффективную систему очистки и обработки воздуха.</p>					
36	Устройства системы канализации предприятия должны удовлетворять требованиям строительных и санитарно-эпидемиологических правил и норм.					
37	<p>Объекты производства (изготовления) должны быть расположены вдали от:</p> <p>1) объектов загрязнения окружающей среды и промышленной деятельности, которые представляют угрозу загрязнения молока и молочных продуктов;</p> <p>2) регионов, подверженных наводнениям, кроме случаев, когда приняты достаточные меры предосторожности;</p> <p>3) районов, подверженных нашествию вредителей;</p> <p>4) районов, где отходы производства (изготовления): твердые или жидкие, не могут быть эффективно удалены.</p>					
38	Внутренняя схема и планировка предприятия, производящего (изготавливающего) молоко и молочные продукты, не должна допускать перекрестного движения сырья и готовой молочной продукции.					
39	В местах возможного перекрестного загрязнения, операции должны быть разделены физическими или другими эффективными способами.					
VII.	Соблюдение требований к безопасности молока и молочной продукции при ее хранении и транспортировке					
40	В помещении, предназначенном для хранения молока и молочной продукции, запрещается совместное хранение не пищевых материалов, отходов, пищевых продуктов и сырья, не имеющих отношение к производству (изготовлению) молочной продукции.					

41	При хранении молока и молочной продукции субъект производства (изготовления) должен применять систему ротации, предусматривающую выпуск со склада в первую очередь молока и молочной продукции, поступившей на хранение раньше других.						
42	Хранение молока и молочной продукции осуществляется при температурном режиме, обеспечивающем их безопасность в соответствии с ветеринарно-санитарными и санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.						
43	При транспортировке молока и молочной продукции должны соблюдаться условия, обеспечивающие исключение их загрязнения и порчи.						
44	Для транспортировки молока и молочных продуктов должны использоваться специально транспортные средства (изотермические кузова без холода, охлаждаемые кузова, рефрижераторы), соответствующие требованиям санитарно-эпидемиологических правил и норм, имеющие оформленные в установленном порядке санитарные паспорта.						
45	В теплое время года транспортирование производится при температуре не выше плюс 60С: 1) не более шести часов в специальном транспорте с охлаждаемыми кузовами; 2) не более одного часа в изотермических кузовах без холода.						
46	При транспортировке, молоко и молочная продукция должны сопровождаться документами, подтверждающими их происхождение, безопасность, условия хранения и срок хранения.						
VIII	Соблюдение требований к безопасности молока и молочной продукции при ее утилизации						
47	Утилизацию молока и молочной продукции осуществляет производитель (изготовитель) или продавец молока и молочной продукции любым технически доступным и надежным способом, исключающим возможность их использования по первоначальному назначению с обязательным соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и норм.						

IX.	Соблюдение требований к безопасности упаковки (таре) и маркировки молока и молочной продукции					
48	Все виды упаковочных материалов и специализированный транспорт, используемые для упаковки и транспортировки молока и молочной продукции, должны быть в установленном порядке разрешены для контакта с молочной продукцией.					
49	Упаковка должна быть герметичной и исключать возможность любого загрязнения, обеспечивать сохранность продуктов при транспортировании, хранении и реализации в течение установленных гарантийных сроков хранения и (или) годности.					
50	Многоразовая упаковка (тара) должна быть прочной и (или) ремонтпригодной, легко очищаться и дезинфицироваться.					
51	В случаях, когда упаковка (тара) или упакованное молоко и молочная продукция могут вызвать трудности или потенциальную опасность при открывании и (или) извлечении упакованной продукции, в том числе или исключительно для определенных категорий пользователей (дети, пенсионеры, инвалиды), необходимо обратить внимание на: 1) наличие доступной для понимания инструкции по вскрытию, размещаемой на упаковке (таре); 2) наличие дополнительных средств, если невозможно вскрыть упаковку (тару) исключительно с помощью рук; 3) возможность безопасного вскрытия упакованного молока и молочной продукции.					
52	Дополнительно к обязательной информации для потребителя на упаковке (таре) молока и молочной продукции указывается учетный номер объекта производства (изготовления), присвоенный в соответствии с законодательством в области безопасности пищевой продукции.					
53	Маркировка наносится непосредственно на потребительскую, групповую или транспортную упаковку (тару), или прикрепляемые (навешиваемые) к ним ярлыки или этикетки, методами исключающими их утерю или на соответствующие сопроводительные документы.					



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 указывается 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.
- Закон о лицензирование
- Закон о нормативно правовых актах
- Постановление Правительства Кыргызской Республики № 533 от 6.11.2007 г. "О порядке проведения проверок субъектов предпринимательства и определения перечня уполномоченных органов".
- «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 переработкой молока и молочной продукции только в соответствии с его осуществляемыми видами деятельности.