Д О К Л А Д

Управления Россельхознадзора по Республике Башкортостан по соблюдению обязательных требований, дающих разъяснение, какое поведение является правомерным, а также разъяснение новых требований нормативных правовых актов, необходимых для реализации организационных,

технических мероприятий

(«как делать нужно (можно)») **в сфере ветеринарного надзора на Госгранице РФ и транспорте**

При проведении контрольно-надзорных мероприятий отделом за 2018 год участились случаи выявления нарушений требований технических регламентов Таможенного союза.

Указанные обязательные требования содержатся в следующих нормативных актах:

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011);

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).

При производстве пищевой продукции процессы изготовления, связанные с требованиями безопасности такой продукции, должны осуществляться в соответствии с принципами ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points).

Соответственно, изготовитель обязан не только разработать и внедрить, но и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП.

Однако на практике часто встречается, что указанные процедуры разработаны и внедрены, но не поддерживаются.

Кроме того, при производстве (изготовлении) пищевой продукции изготовителем должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры.

Изготовителю необходимо обеспечить выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

С целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции изготовитель должен обеспечить выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции.

В программах производственного контроля должны быть определены контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления).

Необходимо проведение контроля за продовольственным (пищевым)

сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля; проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Изготовитель должен обеспечить документирование информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

При хранении и перевозке (транспортировании) пищевой продукции следует соблюдать соответствующие условия.

Производственные помещения, технологическое оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, необходимо содержать в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

В целях обеспечения безопасности пищевой продукции изготовитель должен обеспечить выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены.

Следует обращать особое внимание на выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Изготовителем должно быть обеспечено ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным соответствующими техническими регламентами.

Кроме того, обязательно соблюдение принципа прослеживаемости пищевой продукции.

Выполнение требований технических регламентов обеспечивает защиту жизни и здоровья человека, животных и растений, имущества, окружающей среды, предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителей пищевой продукции относительно ее назначения и безопасности.

Соответственно, несоблюдение требований технических регламентов приводит к опасности для жизни и здоровья человека, животных и растений, имущества, окружающей среды.

Также Управление обращает внимание, что с 1 июля 2018 года вступили в

силу следующие нормативные правовые акты:

1. Приказ Минсельхоза России от 27.06.2018 № 251 «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 г. № 648» (зарегистрирован Минюстом России 28.06.2018, регистрационный № 51477);

2. Приказ Минсельхоза России от 27.06.2018 № 250 «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, на которые могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов аттестованные ветеринарные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 г. № 647» (зарегистрирован Минюстом России 28.06.2018, регистрационный № 51476);

3. Приказ Минсельхоза России от 27.06.2018 № 249 «О внесении изменений в Перечень продукции животного происхождения, на которую уполномоченные лица организаций, являющихся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, и индивидуальные предприниматели, являющиеся производителями подконтрольных товаров и (или) участниками оборота подконтрольных товаров, могут оформлять ветеринарные сопроводительные документы, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 г. № 646» (зарегистрирован Минюстом России 28.06.2018, регистрационный № 51475).