

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ О ПРОВЕДЕНИИ ИНСПЕКЦИИ  
ХЛАДОПРЕДПРИЯТИЙ ПО ХРАНЕНИЮ МЯСА И ДРУГОГО  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО МЯСНОГО СЫРЬЯ НА СООТВЕТСТВИЕ ЕДИНЫМ  
ВЕТЕРИНАРНЫМ (ВЕТЕРИНАРНЫМ И САНИТАРНЫМ) ТРЕБОВАНИЯМ  
СТРАН – УЧАСТНИКОВ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА**

1. Настоящие Методические указания о проведении инспекции хладопредприятий по хранению мяса и другого продовольственного мясного сырья на соответствие Единым ветеринарным (ветеринарно-санитарным) требованиям стран участников Таможенного союза (далее – МУ) определяют основные направления при осуществлении инспекции промышленных хладокомбинатов, холодильников боенских и мясоперерабатывающих предприятий (далее – хладопредприятия).

2. Инспекцию хладопредприятий на возможность осуществлять деятельность по хранению мяса и другого продовольственного мясного сырья, в том числе мяса птицы (далее – продукция), проводят специалисты государственных ветеринарных служб стран – участников Таможенного союза.

Специалисты по результатам проверки предприятия составляют акт (для предприятий Таможенного союза) или отчет (для предприятий третьих стран).

3. К инспекции принимаются хладопредприятия, которые по своему функциональному назначению подразделяются на следующие категории:

– хладокомбинаты, предназначенные для хранения, изготовления и реализации охлажденного, подмороженного, замороженного мяса и другой продукции;

– холодильники (холодильные камеры для охлажденного, подмороженного, замороженного мяса и других сырых мясных продуктов, а также морозильные камеры и агрегаты для заморозки продовольственного мясного сырья) на боенских и мясоперерабатывающих предприятиях.

4. При осуществлении инспекции предприятия специалистам, государственной ветеринарной службы стран – участников Таможенного союза необходимо обращать внимание на:

– выполнение требований законодательства стран – участников Таможенного союза в сфере ветеринарии и в области безопасности пищевых продуктов (наличие и соблюдение нормативных правовых документов

в области ветеринарии, качества и безопасности мясного продовольственного сырья и другой сырой мясной продукции; наличие и соблюдение других нормативных документов: технических регламентов, ветеринарных, ветеринарно-санитарных, санитарных правил, государственных стандартов, технологических инструкций);

– контроль и его периодичность за деятельностью предприятия по обеспечению безопасности мяса и другого продовольственного мясного сырья со стороны органов и учреждений госветслужбы;

– контроль за деятельностью производственной службы предприятия, системой собственного контроля – программой производственного контроля, направленной на обеспечение качества и безопасности продукции (основные требования к производственному контролю для обеспечения безопасности производства и обращения пищевых продуктов указаны в приложение 2 к настоящим МУ);

– анализ и оценку риска, критические контрольные точки при технологических процессах приемки, хранения и реализации мяса и другого продовольственного мясного сырья и продукции;

– информацию о предприятии (годы пуска в эксплуатацию и/или реконструкции; паспортную и фактическую производственную мощность по хранению охлажденного, подмороженного, замороженного мяса и другого продовольственного мясного сырья и продукции);

– поступление и приемку на хранение мяса и другого продовольственного мясного сырья, продукции (название страны и предприятия-изготовителя, его номер) и наличие на них правильно оформленных сопроводительных ветеринарных и других документов;

– план-схему предприятия и наличие или отсутствие встречных противотоков мясного сырья и готовых пищевых продуктов при их приемке, закладке на хранение и направлении в реализацию;

– ветеринарно - санитарное состояние территории и подъездных путей наличие и целостность ограждения, асфальтового или бетонного покрытия; эффективность работы ливневой канализации; участки территории при приеме, выгрузке и загрузке продукции, а также на места территории для контейнеров сбора производственного мусора; санобработку транспорта, контейнеров и т.д.);

– ветеринарно-санитарное состояние холодильных камер, холодильного оборудования, инвентаря, средств измерений и порядок контроля за хранением мяса и мясного сырья (целостность плиточного покрытия полов, стен, опорных колонн, потолков), состояние внутрицеховой канализации, вентиляции, наличие водостоков и трапов, состояние металлических конструкций, защищенность осветительных ламп плафонами; присутствие или отсутствие на холодильном оборудовании наростов снега или льда, коррозий металла;

- наличие плесени на стенах и потолках, в холодильных камерах;
- правильность расположения стеллажей в холодильных камерах для обеспечения нормальной циркуляции воздуха и предотвращения порчи продукции;
- оборудование холодильных камер средствами измерения температуры и влажности воздуха; наличие автоматического централизованного контроля заданных параметров температуры и влажности (проверить соблюдение требований температурно-влажностных режимов в камерах охлаждения и хранения продукции, в том числе термограммы и журналы наблюдений, а также при наличии термометров в помещениях холодильных камер необходимо снять показания температуры и влажности воздуха в них);
- контроль за порядком складирования, паспортизацией, очередностью направления в реализацию и переработку продукции; наличие фактов совместного хранения мясного сырья с готовой мясной и другой пищевой продукцией;
- эффективность санобработки холодильных камер и холодильного оборудования;
- контроль за безопасностью мясной продукции в процессе ее хранения и отгрузкой в реализацию, в том числе за проведением лабораторных исследований (по показателям безопасности); организацию и порядок контроля за состоянием оборудования, тары, стеллажами, инвентарем (проведение исследований на наличие плесени, а также микробиологические исследования смывов); соблюдение требований к организации и порядку контроля за отгрузкой мясного сырья в реализацию или промпереработку при загрузке ее в авторефрижераторы (осуществление замеров температуры внутри мясного сырья и в кузове авторефрижератора);
- соблюдение ветеринарно-санитарных требований, норм, правил ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторного контроля, температурно-влажностных режимов в холодильных камерах, а также убедиться, что предприятие имеет единую технологическую цепь по охлаждению, заморозке, хранению мяса и другого мясного пищевого сырья и работает под постоянным контролем госветслужбы страны – участника Таможенного союза;
- порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов на отгружаемые в реализацию мясо и другую продукцию;
- организацию и осуществление мероприятий по дезинфекции, дератизации и дезинсекции, а также на эффективность их контроля (очистка, мойка и дезинфекция поверхностей холодильных камер, оборудования, инструментария, транспортных средств), а также на результаты лабораторных исследований, характеризующих качество проводимых мероприятий;

– контроль за организацией и выполнением программ по борьбе с вредителями (насекомыми, грызунами);

– состояние санитарно-бытовых помещений, соблюдение требований раздельного хранения спецодежды и личной одежды, обуви работников хладопредприятия;

– соблюдение требований по контролю за правилами личной гигиены персоналом хладопредприятия.

5. Специалисты в ходе инспекции промышленных хладопредприятий должны установить выполнение на этих предприятиях общих требований законодательства стран – участников Таможенного союза, направленных на обеспечение безопасности мяса в ветеринарно-санитарном отношении мяса и другой мясной продукции при поступлении, холодильной обработке, хранении, соблюдении температурно-влажностных режимов и отгрузках в реализацию.

**Инспекционный контроль за выполнением требований за организацией и применением системы производственного (собственного) контроля на хладопредприятиях**

Для целей обеспечения безопасности мяса и другого продовольственного мясного сырья (далее – продукция) при хранении на промышленных хладопредприятиях руководители, участники хозяйственной деятельности этих предприятий должны организовать и применять систему производственного (собственного) контроля, основанную на следующих принципах:

- определение любых опасностей в процессе приемки, хранения и отгрузки в реализацию, которые могут привести к выпуску в обращение продукции, не соответствующей требованиям законодательства стран – участников Таможенного союза;

- определение необходимых точек контроля в производственном процессе хранения продукции, на которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасность, определенную законодательством стран – участников Таможенного союза. Для целей применения законодательства стран – участников Таможенного союза под необходимой точкой контроля понимаются заданные параметры определенного процесса (его части) хранения продукции, несоблюдение которых с большой долей вероятности может привести к выпуску в обращение, продукции, не соответствующей требованиям указанного законодательства;

- установление предельных значений показателей, определяемых и контролируемых в необходимых точках контроля;

- ведение мониторинга показателей, контролируемых в необходимых точках контроля;

- установление порядка действий в случае отклонения показателей от установленных;

- ведение документации, фиксирующей применение мер в системе собственного производственного контроля.

