



**ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ
З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА
ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ
ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ
У ВІННИЦЬКІЙ ОБЛАСТІ**

вул. Максимовича, 19, м. Вінниця, 21036, тел. (0432) 65-88-00, факс (0432) 57-03-01
web: www.vingudpss.gov.ua. e-mail: info@vingudpss.gov.ua, код ЄДРПОУ 40310643

08.08.2018р. № 02-4.01/4125

на № _____ від _____

Міжрайонним, районним
та міським управлінням
Головного управління
Держпродспоживслужби
у Вінницькій області

Для відповідного реагування та використання в роботі головне управління Держпродспоживслужби у Вінницькій області направляє наказ Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів від 06.08.2018р. № 643 (вх. від 07.08.2018р. «6877/02-4») «Про особливі правила організації офіційного контролю на підприємствах експортерів м'яса птиці та продуктів з нього до країни ЄС» – 19 аркушів, стандартна операційна процедура щодо включення потужностей оператора ринку до списку експортерів харчових продуктів до країн-членів Європейського Союзу (СОП – експорт на ЄС) – 15 аркушів, стандартна операційна процедура щодо уповноваження, оцінки знань офіційних та уповноважених лікарів та їх щоденної роботи на підприємствах ітахівничої галузі (СОП – офіційних лікарів) – 11 аркушів.

Перший заступник начальника

О.І. Сорочан



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ
З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА
ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ

НАКАЗ

Київ

06 серпня 2018р.

№ 643

Про особливі правила організації
офіційного контролю на
підприємствах експортерів
м'яса птиці та продуктів
з нього до країн ЄС

Самоч А.В.

*Допомогі контролю надмірно
виконанням,
4.08.18*

Відповідно до статей 26, 27 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" та з метою подальшого забезпечення відповідності експортних потужностей вимогам законодавства країн ЄС

НАКАЗУЮ:

1. Керівникам головних управлінь Держпродспоживслужби у Вінницькій, Волинській, Івано-Франківській, Київській, Черкаській, Чернівецькій областях:

1.1. До 14 серпня 2018 року перевірити роботу державних ветеринарних інспекторів та/або офіційних ветеринарних лікарів, які здійснюють державний контроль на потужностях операторів ринку експортерів м'яса птиці та продуктів з нього до країн ЄС. Також провести деталізовану оцінку дій державних ветеринарних інспекторів та/або офіційних ветеринарних лікарів при здійсненні державного контролю. У разі виявлення недоліків, вжити заходів для забезпечення повного виконання своїх службових обов'язків фахівцями, які здійснюють офіційний контроль.

У Вінницькій обл.
№ 6877/02-4
07 08 18

1.2. Особливу увагу звернути на відповідність контролю за методами фіксації і оглушення птиці, їх гуманністю, періодичністю проведення контрольних випробувань ефективності оглушення птиці, включаючи вимоги Регламенту Комісії (ЄС) 1099/2009 (статті 15-17, Додаток I Глави I, II п.п. 4,6 і Додаток II) та виконання вимог, які зазначено у Регламенті (ЄС) № 854/2004 Європейського Парламенту та Ради, що встановлює особливі правила організації офіційного контролю продуктів тваринного походження, призначених для споживання людиною.

1.3. Забезпечити щоквартальне здійснення оцінки державними ветеринарними інспекторами та/або офіційними ветеринарними лікарями виконання вимог експортерами до країн ЄС м'яса птиці та продуктів з нього за формою акта згідно з додатком 1. Про результати виконання експортерами харчових продуктів до країн ЄС вимог законодавства країн ЄС (додаток 2) проінформувати Держпродспоживслужбу до 15.10.2018.

1.4. Організувати проведення щорічних навчань державних ветеринарних інспекторів та офіційних ветеринарних лікарів регламентам, директивам, рішенням комісії ЄС, які значені в додатку 1 у формі акта.

2. Про результати проінформувати управління державного контролю Департаменту безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини до 15.11.2018.

3. Департаменту безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини 22.08.2018 провести семінар навчання посадових осіб на тему «Європейські вимоги до якості та безпеки м'яса та м'ясопродуктів з птиці».

4. Контроль за виконанням наказу покласти на директора Департаменту безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини Кобаля Б.І.

Голова



Володимир ЛАША

Додаток 1
до наказу Державної служби України з
питань безпеки харчових продуктів
та захисту споживачів
від 06 серпня 2018 № 643

А К Т
обстеження птахопереробного підприємства
на відповідність основним вимогам Європейського Союзу
(з метою внутрішнього контролю)

№ _____ « » _____ 20__ р.

Найменування юридичної особи (ФОП) _____

Номер експлуатаційного дозволу або номер в державному реєстрі потужностей _____

Реєстраційний номер ЄС (якщо було присвоєно раніше), дата _____

Юридична адреса власника _____

Фактична адреса підприємства _____

(вказати область, район, місто)

Нами, _____

(посада, прізвище, ініціали)

в присутності представників підприємства

(посада, прізвище, ініціали)

Підстава _____

Мета _____

(встановлення можливості експорту продукції підприємства на ринок країн Європейського Союзу,
перевірка відповідності окремим вимогам нормативних документів ЄС або інше)

Початок обстеження: « » _____ 20__ р., « » час. « » хв.

Закінчення обстеження: « » _____ 20__ р., « » час. « » хв.

В результаті обстеження встановлено таке:

1. Загальна інформація про виробництво

1.1. Напрями видів діяльності підприємства, проектна потужність, обсяг виробництва за останні 3 роки:

вид діяльності	(вказати)	проектна потужність	20__ рік	20__ рік	20__ рік
забій птиці (голів)	<input type="text"/>				
виробництво (тонн)	<input type="text"/>				
– тушки	<input type="text"/>				
– частини	<input type="text"/>				
– м'ясо мех. обвалки	<input type="text"/>				
– м'ясні продукти	<input type="text"/>				
• сирі	<input type="text"/>				
• напівфабрикати	<input type="text"/>				
• готові	<input type="text"/>				
• інші	<input type="text"/>				
– інше	<input type="text"/>				
зберігання (тон)	<input type="text"/>				
– охолоджене	<input type="text"/>				
– заморожене	<input type="text"/>				
– інше	<input type="text"/>				

1.2. Рік побудови і пуску в експлуатацію:

1.3. Рік останньої реконструкції / капітального ремонту

1.4. Кількість змін: Тривалість зміни:

1.5. Кількість персоналу підприємства:

адміністративного

робочого

в тому числі на ділянках:

забою	патрання	оброблення	переробки	упаковки	зберігання
<input type="text"/>					

офіційних ветеринарних лікарів

в тому числі на ділянках:

забою	патрання	оброблення	переробки	упаковки	зберігання
<input type="text"/>					

ветеринарних фахівців підприємства

в тому числі на ділянках:

забою	патрання	оброблення	переробки	упаковки	зберігання
<input type="text"/>					

1.6. Перелік країн, в які підприємство здійснює експорт своєї продукції (вказати дату початку експорту і обсяг (тонн) за попередній рік)

тип продукції	країна	дата	обсяг експорту (т)

Перелік країн, в які підприємство планує поставки продукції, її перелік та передбачувані обсяги експортних операцій (тонн /другі одиниці обліку):

країна	тип продукції	передбачуваний обсяг експорту

1.7. Наявність українською (російською) мовою нормативних документів ЄС, що стосуються загальних принципів гігієни та контролю безпеки харчових продуктів, в тому числі птахопродукції:

- Регламент (ЄС) Європейського Парламенту та Ради 178/2002 (загальні принципи та вимоги харчового законодавства, яка засновує Європейський орган з безпеки харчових продуктів і викладає процедури, що стосуються безпеки харчових продуктів)	
- Регламент (ЄС) Європейського Парламенту та Ради 852/2004 (гігієна харчових продуктів)	
- Регламент (ЄС) Європейського Парламенту та Ради 853/2004 (спеціальні санітарно-гігієнічні правила для харчових продуктів тваринного походження)	
- Регламент (ЄС) Європейського Парламенту та Ради 854/2004 (особливі правила організації офіційного контролю за продукцією тваринного походження, призначеної для споживання в їжу)	
- Регламент (ЄС) Європейського Парламенту та Ради 2074/2005 (виконавчі заходи для певних продуктів згідно з Регламентом (ЄС) 853/2004, та для організації офіційного контролю згідно з Регламентом (ЄС) 854/2004 та Регламенту (ЄС) 882/2004)	
- Директива Ради 98/83 / ЄС (Про якість води, призначеної для споживання людиною)	
- Регламент (ЄС) Європейського Парламенту та Ради 2073/2005 (мікробіологічні показники для харчових продуктів)	
- Регламент Європейського Парламенту та Ради (ЄС) № 1169/2011 (про надання споживачам харчової інформації)	
- Регламент (ЄС) Європейського Парламенту та Ради 1935/2004 (матеріали та вироби, що контактують з харчовими продуктами)	

- Регламент комісії (ЕС) 798/2008
(перелік третіх країн, територій, зон або ділянок, з яких дозволено імпорт домашньої птиці і продукції з домашньої птиці в Спільноті і транзит; ветеринарні вимоги сертифікації) зі змінами Регламенту Комісії (ЕС) 191/2013

- Директива Ради 92/66 / ЕЕС
(заходи по контролю хвороби Ньюкасла)

- Директива Ради 2005/94 / ЕС
(заходи по контролю пташиного грипу)

- Рішення Комісії 2007/777 / ЕС
(ветеринарно-санітарні та санітарно-гігієнічні умови та зразки сертифікатів імпорту м'ясної продукції, оброблених шлунків, міхурів і кишок, призначених для вживання в їжу з третіх країн)

1.8. Відомості про перевірки (планових, позапланових, обстеженнях і ін.) діяльності підприємства за останні 3 роки з урахуванням положень Регламентів ЄС 882/2004 - п. (13) вступної частини і 854/2004 (стаття 4), 178/2002 (стаття 17п.2) Короткий опис порушень і невідповідностей. Наявність матеріалів щодо¹ перевірок:

- з боку Держпродспоживслужби

дата	найменування компетентного органу або, у разі комісійних перевірок, їх перелік	мета перевірки	виявлені порушення	прийняті заходи

- з боку інших компетентних органів України або іноземних держав, в тому числі Європейського Союзу

дата	найменування компетентного органу	мета перевірки	виявлені порушення	прийняті заходи

1.9. Претензії до виробничих питань або якості продукції за останні 3 роки від офіційних органів, громадських організацій або споживачів -

дата надходження претензії	
причина претензії	
дата закінчення розгляду пред'явленої претензії	
ким (якими органами) проведено розбір / розгляд претензії	
вжиті заходи (коротко) або	

¹ при необхідності допускається оформлення даного пункту у вигляді окремого додатка до цього Акта.

результат розгляду претензії

1.10. Дані про постачальників (птахофермах - для підприємств, що здійснюють забій птиці; м'яса птиці - для обробних підприємств; птахопереробного підприємствах - для холодильників):

- кількість постачальників _____
- максимально видалення постачальників від підприємства _____
- загальне поголів'я в усіх господарствах-постачальниках _____

- при надходженні живої птиці або сировини (птахопродукції) з інших країн вказати перелік країн-експортерів з відображенням процентного співвідношення в загальному обсязі

_____	<input type="text"/>	_____	<input type="text"/>
_____	<input type="text"/>	_____	<input type="text"/>
_____	<input type="text"/>	_____	<input type="text"/>

поставок: %

2. Територія та планування

2.1. Санітарно - захисна зона підприємства

2.2. Стан території та під'їзних шляхів: наявність огорожі, облаштування території, рівень санітарії, порядок збору та своєчасність вивезення виробничих відходів і побутового сміття

2.3. План-схема підприємства. Відсутність можливості перетину шляхів транспортування живої птиці, готової продукції та відходів виробництва

3. Водопостачання на виробництві та якість води

3.1. Наявність актуалізованих технологічних схем забору води, її підготовки, подачі і розподілу на виробничі ділянки (Регламент ЄС 852/2004 Глава VII) _____

3.2. Забезпеченість підприємства холодною водою. Джерела задоволення потреб підприємства питною водою (вказати% від загального обсягу і обсяг на добу)

артезіанські _____ свердловини % т

централізована міська _____ мережа % т

_____ водойми % т

інше _____ (вказати) % т

При наявності власних свердловин -

3.2.1. Рівень охоронно-захисних заходів і санітарного стану об'єкта:
задовільний _____

незадовільний

зауваження (при наявності)

3.2.2. Наявність дозволу компетентних органів на безпечне використання води для харчових цілей. Найменування органу, органу. Дати оформлення і закінчення дії.

наявність ліцензії

найменування компетентного органу	дата оформлення	дата закінчення дії

3.3. Використання у виробництві технічної води

3.4. Порядок проведення лабораторних досліджень якості і безпеки води, яка використовується в технологічних процесах. Відповідність результатів вимогам Регламенту ЄС 98/83:

3.4.1. точки відбору проб (Регламент ЄС 98/83 Стаття 6), відповідальні особи / служби за проведення відбору

3.4.2. за якими показниками проводиться дослідження (Регламент ЄС 98/83 Додаток I - частини А, В, С); періодичність проведення досліджень (Регламент ЄС 98/83 Додаток II)

3.4.3. лабораторні установи, які здійснюють дослідження проб води (зазначити); їх акредитація

– лабораторія підприємства (зазначити)

наявність акредитації:

яким компетентним органом акредитована

– приватні лабораторії

наявність акредитації:

назву

яким компетентним органом акредитована

– державні лабораторії

наявність акредитації:

назву і підпорядкованість

яким компетентним органом акредитована

При необхідності докласти план контролю якості води.

- 3.5. Наявність фактів невідповідності (відхилень) результатів досліджень води встановленим нормам (рівнями).

Коригувальні дії за результатами проведених лабораторних досліджень:

дата виявлення	виявлена невідповідність	коригувальну дію	
		з боку офіційних / компетентних органів	з боку підприємства

- 3.6. Забезпеченість підприємства пари і гарячої води

4. Виробничі приміщення

- 4.1. Стан виробничих і допоміжних приміщень (Регламенту ЄС 852/2004 Додаток II Глава I «Загальні вимоги до приміщень підприємств харчової промисловості »).

Наявність санітарних пропускників для персоналу. Ізольоване розташування виробничих приміщень по первинній переробці птиці. Оснащення входів (виходів) в цеху переробки дезінфекційними ваннами. Виконання вимог Регламенту ЄС 852/2004 (Додаток II Глава II «Спеціальні вимоги до приміщень, в яких готуються, обробляються або переробляються харчові продукти»)

- 4.2. Розміщення і стан технологічного обладнання у виробничих приміщеннях. Виконання вимог Регламенту ЄС 853/2004 (Додаток III Розділ II Глава II - Вимоги до бійні, Додаток III Розділ II Глава III - Вимоги до підприємств з розбирання та обвалювання м'яса, Додаток III Розділ V Глава I - Вимоги до підприємств з виробництва рубленого м'яса / м'ясного фаршу, м'ясної кулінарії і м'яса механічної обвалки)

- 4.3. Освітлення, опалення, вентиляція і кондиціонування повітря (наявність, опис)

- 4.4. Організація і проведення заходів з дезінфекції, дератизації та дезінсекції. Наявність підтверджуючої документації. Порядок застосування і зберігання на підприємстві препаратів і хімікатів для очищення і санації приміщень і технологічного обладнання

- 4.5. Наявність та ефективність роботи очисних споруд і каналізації. Регламент ЄС 852/2004 (Додаток II Глава I п.8). Контроль за їх експлуатацією - яким органом (організацією) здійснюється, періодичність, спосіб, показники

5. Технологічні процеси

5.1. Існуюча система доставки птиці

5.1.1. Транспорт (спеціалізований або пристосований, є власністю підприємства або окремих транспортних компаній або власників господарств /ферм). Виконання вимог Регламентів ЄС 1/2005 (Додаток I Глава II «Транспортні засоби»), 853/2004 (Додаток III Розділ II Глава I п.3)

5.1.2. Порядок проведення миття та дезінфекції транспортних засобів та / або застосовується для транспортування живої птиці обладнання. Виконання вимог Регламенту ЄС 853/2004 (Додаток III Розділ II - Глава II п.6 і Глава I п.3)

5.1.3. Порядок приймання птиці, відповідність вимогам Регламенту ЄС 853/2004 (Додаток II Розділ II і розділ III)

5.1.4. За якими супровідними документами, в тому числі ветеринарним, надходить птах. Виконання вимог Регламенту ЄС 1/2005 (Стаття 4 «Транспортна документація»)

Наявність в документах основної інформації (виконання вимог Регламенту ЄС 853/2004 Додаток II Розділ III):

- найменування (я) документа (ів)	
- ким оформляється (в тому числі офіційними особами)	
- дані про епізоотичний стан господарств-постачальників (при наявності - із зазначенням конкретного переліку хвороб)	
- дані про проведені в господарствах профілактичних, діагностичних та лікувальних заходах (із зазначенням термінів виведення лікувальних препаратів)	
- заявляються постав ками гарантії	
- інше (вказати)	

5.2. Епізоотична характеристика сировинної зони.

5.2.1. Володіння інформацією про її стан і зміни офіційним лікарем і ветеринарним лікарем підприємства (з урахуванням вимог Директив Ради 92/66 /ЄС. 2005/94 / ЄС та Регламенту ЄС 2160/2003)

[]

5.2.2. Підстави для підтвердження лікарем, оформляють експортний сертифікат, благополуччя територій / господарств -постачальників по вказаному переліку хвороб тварин в зазначені терміни - наявність документального чи інших видів підтвержень. Дотримання вимог Регламенту ЄС 798/2008 (Розділ III)

[]

5.2.3. Функціонування офіційного контролю з відбору проб і тестування зразків на наявність грипу птахів, хвороби Ньюкасла, сальмонели, мікоплазми та ін. Відповідно до Регламенту ЄС 798/2008 (Стаття 6 і Додаток III)

[]

Виконання вимог Регламентів ЄС 2073/2005 (Додаток I Глава III «Правила проведення відбору проб і підготовка зразків для тестування»)

5.3. Ветеринарно-санітарний стан зони приймання птиці (території, приміщень, контейнерів та ін.). Наявність періоду попередньої витримки перед забоєм, нормативні показники його тривалості

[]

5.4. Порядок приймання та проведення передзабійного ветеринарного огляду птиці. Реєстрація проведених заходів (коротка інформація про них, ким і коли проводиться, документальне підтвердження). Наявність даних про факти надходження птиці з ознаками інфекційних захворювань за останні 2 роки і вжиті заходи (при наявності)

[]

5.5. Дотримання основоположних вимог Європейського Союзу при забої. Відповідність вимогам Регламенту ЄС 853/2004 (Додаток III Розділ II Глава IV «Санітарно-гігієнічні вимоги до забою») і Регламенту Комісії (ЄС) 1099/2009 (Додатки I -III).

[]

5.5.1. Боєнські приміщення і обладнання. Відповідність положенням Регламенту ЄС 853/2004 (Додаток III Розділ II Глава II) і Регламенту Комісії (ЄС) 1099/2009 (Статті 8.9.14 і Додаток I I).

[]

5.5.2. Передзабійне утримання птиці. Відповідність положенням Регламенту ЄС 853/2004 (Додаток III Розділ II Глава II пункт 1)

[]

5.5.3. Застосовувані методи фіксації і оглушення птиці, їх гуманність, періодичність проведення контрольних випробувань ефективності оглушення птиці фахівцями підприємства та державної ветеринарної служби, включаючи вимоги Регламенту Комісії (ЄС) тисячу дев'яносто дев'ять / 2009 (Статті 15-17. Додаток I Глави I. II п.п. 4.6 і Додаток II).

[]

5.5.4. Способи (порядок) забою і знекровлення.

[Empty box]

5.5.5. Шпарення, зняття оперення, режими теплової обробки, виключення механічних пошкоджень шкіри, повнота видалення пір'я.

[Empty box]

5.5.6. Патрання. Недопущення контамінації тушок вмістом шлунково-кишкового тракту, проведення всіх операцій патрання на конвеєрній лінії. Наявність фактів надходження тушок до точки ветеринарної інспекції без внутрішніх органів, а також скидання і розбирання цих органів в жолобі:

[Empty box]

Устаткування, забезпечення робочих місць інструментами, дезінфікуючими засобами, підведенням холодної і гарячої води. Порядок зміни і дезінфекції ножів і іншого використовуваного інструментарію (Регламент ЄС 852/2004 Глава V).

[Empty box]

5.6. Порядок огляду та проведення ветеринарно-санітарної експертизи тушок птиці та внутрішніх органів. Відповідність передзабійного і після забійного огляду вимогам Регламенту ЄС 854/2004 (Додаток I Розділ IV Глава V). Облаштування робочих місць спеціалістів ветеринарної медицини. Встановлений порядок документальної реєстрації результатів ветеринарно-санітарної експертизи. Статистичні дані ветеринарної служби про виявлені хворобах і причини вибракування (за попередній і справжній роки).

[Empty box]

5.7. Здійснення і контроль за організацією та проведенням миття тушок птиці (недопущення миття тушок до проведення ветеринарно-санітарної експертизи, застосування для мийки тільки питної води, відсутність видимих забруднень).

[Empty box]

5.8. Використовувана на підприємстві технологія охолодження тушок птиці та температурні режими охолодження (Регламенту ЄС 853/2004 Додаток III Розділ II Глава IV п.п. 8,9).

[Empty box]

Порядок і періодичність перевірки температури м'яса від розбирання до упаковки (не вище 4 °C), в тому числі м'яса механічної обвалки (не більше 2°C). Виконання вимог Регламенту ЄС 853/2004 (Додаток III Розділ II Глава V п. 1(б), Додаток III Розділ V Глава III п. 1 (а)).

[Empty box]

Підтримка необхідної температури в продовж всього технологічного ланцюга (температура навколишнього середовища не більше 12°C) Виконання вимог Регламенту ЄС 853/2004 (Додаток III Розділ II Глава V п.п. 1-3).

[Empty box]

5.9. Організація і здійснення процесів оброблення, сортування і фасування (ізолюваність приміщень від забійного цеху; санітарний стан). Виконання вимог Регламенту ЄС 853/2004 (Додаток III Розділ II Глава V, Додаток III Розділ V Глава III)

5.10. При виробництві фаршу або м'яса мехобвалення - виконання вимог Регламенту ЄС 853/2004 (Додаток III Розділ V Глава II «Вимоги до сировини», Додаток III Розділ V Глава III «Санітарно-гігієнічні умови в ході і після виробництва») за якістю сировини, що надходить. Наявність і виконання технологічних карт щодо строків направлення м'яса птиці мехобвалення для охолодження / заморожування / виробництва м'ясопродуктів.

5.11. Упаковка; застосовувані матеріали (недопущення контамінації). Способи маркування. Можливість маркування ідентифікаційної міткою відповідно до вимог Регламенту ЄС 853/2004 (Додаток II Розділ I). Регламенту ЄС 852/2004 Глава X. Регламенту ЄС 1169/2011 Розділ I.

5.12. Наявність цеху технічних фабрикатів та контроль за дотриманням ветсантребованій при утилізації виробничих конфіскатів (Регламент ЄС 852/2004 Глава VI). Наявність державного ветеринарного контролю за дотриманням процедур щодо субпродуктів тваринного походження, не призначених для харчових цілей (Регламент ЄС 854/2004 Додаток I Розділ I Глава I п.1)

5.13. Розміщення технологічного обладнання у виробничих приміщеннях. Дотримання принципу неперетинання технологічних потоків.

5.14. Наявність окремої холодильної камери (можливості виділення такої камери або спеціального сектора в приміщенні холодильної камери) для зберігання продукції, призначеної для експорту

5.15. Санітарний стан і дотримання температурних режимів в холодильниках і морозильних камерах. Дотримання термінів зберігання.

	холодильники	морозильні камери
санітарний стан		
дотримання температурних режимів		
дотримання термінів зберігання		

5.16. Організація і порядок контролю за випуском готової продукції в реалізацію.

1. Контроль

- 1.1. Наявність і організація системи ідентифікації продукції, що виробляється: від забою птиці до випуску з підприємства виробленого товару (сировини). Виконання вимог Регламенту ЄС 178/2002 (Стаття 18 «Простежуваність»)

--

- 1.2. Система контролю температури сировини і харчових продуктів (із зазначенням конкретних контрольних точок / етапів, документальна реєстрація показань). Оформляється документація. Відповідальна особа.

--

Виконання Регламенту ЄС 853/2004 (Додаток III Розділ V Глава II «Вимоги до сировини»,
Додаток III Розділ V Глава III «Санітарно-гігієнічні умови в ході і після виробництва»)

--

- 1.3. Наявність розривів температурної ланцюга для продукції, визначення (встановлення) допустимих тимчасових проміжків (згідно з документацією НАССР).

--

- 1.4. Загальні принципи існуючого на підприємстві державного контролю за виробництвом м'яса птиці. Регламент ЄС 854/2004 (Стаття 5).

--

- 1.5. Проведення виробничого і державного контролю (органолептичні і фізико-хімічні показники, наявність залишків, шкідливих і заборонених речовин, за винятком мікробіологічних досліджень - див. Пункт 6.6. І досліджень води - див. 3). Виконання гарантій щодо птахопродукції відповідно до Регламенту ЄС 96/23 / ЄС

--

- з боку підприємства (вказати періодичність):

показники	об'єкти	сировину	продукція

- з боку офіційних компетентних органів (вказати періодичність):

показники	об'єкти	сировину	продукція

--	--	--

1.6. Методика і порядок (в т.ч. періодичність) контролю допустимого рівня мікробіологічних показників тушок і сировини, продукції, що випускається птахопродукції, що характеризують якість санобробки і дезінфекції приміщень і обладнання та інших (за винятком води - див. пункт 2.3.).

- з боку підприємства

- з боку офіційних / компетентних органів

Відповідність мікробіологічних критеріїв продукції вимогам Регламенту ЄС 2073/2005 (Додаток I Глава 1 і 2 п.п.2.1.5.-2.1.8.)

1.7. Лабораторні установи, які здійснюють дослідження, описані в п.п. 6.5. і 6.6. (вказати); їх акредитація, перелік досліджень.

	(вказати)	
- лабораторія підприємства _____	<input type="checkbox"/>	
наявність акредитації:	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
		яким компетентним органом акредитована
перелік проведених досліджень:		<input type="text"/>
- приватні лабораторії _____	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
		назву
наявність акредитації:	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
		яким компетентним органом акредитована
перелік проведених досліджень:		<input type="text"/>
- державні лабораторії _____	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
		назву і підпорядкованість
наявність акредитації:	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
		яким компетентним органом акредитована
перелік проведених досліджень:		<input type="text"/>

1.8. Коротка характеристика систем виробничого і офіційного контролю за організацією проведення прибирання / мийки та санітарного стану обладнання і виробничих приміщень, в т.ч. холодильників.

- 1.9. Наявність фактів невідповідності (відхилень) встановленим нормам (рівнями) результатів лабораторних досліджень сировини, продукції, що виробляється, санітарного стану обладнання та приміщень, в тому числі холодильників.

Коригувальні дії за результатами проведених лабораторних досліджень:

дата виявлення	виявлена невідповідність	коригувальну дію	
		з боку офіційних / компетентних органів	з боку підприємства

2. Функціонування на підприємстві системи самоконтролю (НАССР).

виконання вимог Регламенту ЄС 852/2004 (Стаття5)

- 2.1. Наявність програми виробничого контролю з безпеки продукції, що випускається, її розробник. Існуючий порядок затвердження і узгодження з компетентними органами. Дата початку дії програми.

- 2.2. Проведення систематичного і регулярного аудиту системи менеджменту безпеки харчових продуктів на місцях (Регламент ЄС 854/2004, Стаття 4 п.3 і п.5):

- підприємством

- офіційним / компетентним органом

- 2.3. Виконання принципів системи самоконтролю (НАССР):

- потенційні ризики визначені на всіх етапах технологічного ланцюжка

- критичні контрольні точки виявлені на всіх етапах технологічного ланцюжка

- допустимі значення параметрів в критичних контрольних точках визначені

- моніторинг критичних контрольних точок проводиться

- план проведення коригувальних дій розроблений і здійснюється

- процедури ведення записів

- процедури перевірки ефективності функціонування системи розроблені і здійснюються

2.4. Виконання положень системи НАССР на підприємстві:

- встановлена частота дезінфекції та очищення обладнання
- наявність висновку про безпеку використаних при будівництві будівельних матеріалів або документи постачальників (поверхню підлоги і стін з нетоксичних матеріалів)
- документальне підтвердження навчання принципам і вимогам НАССР (або наявність методик)
- позначки про проведений контроль з боку посадових осіб НАССР за складами (навчання зав. складів)
- знайомство персоналу до вимог гігієни (під розпис і / або складається на заняттях список)

2.5. Ознайомлення з системою самоконтролю підприємства (НАССР) новоприйнятих на роботу співробітників. Порядок проведення занять з гігієни (документальне підтвердження).

2.6. Встановлений порядок медичного огляду працівників підприємства, включаючи лабораторні аналізи (особливу увагу на працівників, зайнятих на роботах із сировиною для харчових цілей).

2.7. Внесення змін до системи самоконтролю підприємства (НАССР) при введенні нового продукту або устаткування (цеху), проведенні реконструкції, в тому числі в процедури ведення записів.

В процесі обстеження підприємства комісії були представлені для вивчення документи згідно з додатком 1.

Висновок

Підписи представників проводили обстеження підприємства:

_____ (посада)	_____ (підпис)	_____ (Прізвище, І.О.)
_____ (посада)	_____ (підпис)	_____ (Прізвище, І.О.)
_____ (посада)	_____ (підпис)	_____ (Прізвище, І.О.)

Підписи представників обстеженого підприємства:

_____ (посада)	_____ (підпис)	_____ (Прізвище, І.О.)
_____ (посада)	_____ (підпис)	_____ (Прізвище, І.О.)
_____ (посада)	_____ (підпис)	_____ (Прізвище, І.О.)

Додаток 1.

Перелік документів, поданих підприємством для вивчення.

1.	План підприємства	
2.	Технологічна схема забору води	
3.	Схема виробничого потоку по кожному продукту	
4.	Програма виробничого самоконтролю, заснована на принципах HACCP	
5.	Перевірочні заходи підприємства	
	5.1. програми контролю за шкідниками (гризуни / комахи)	
	5.2. водопостачання - карта розподілу / результати лабораторного аналізу	
	5.3. медичні свідчення співробітників	
	5.4. програми навчання персоналу	
	5.5. програми чищення і дезінфекції (в т.ч. транспортні засоби)	
	5.6. попередні гігієнічні перевірки	
	5.7. температурний контроль	
6.	Придатність птиці для забою	
7.	Підтвердження простежуваності продукції, призначеної для країн ЄС	
8.	Ідентифікаційна маркування та ярлики	
9.	Відповідність мікробіологічними критеріями для харчових продуктів	
10.	Відповідність харчових продуктів критеріям по залишковим речовин	

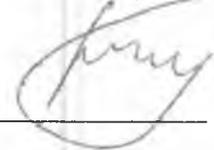
11.		
-----	--	--

Документи, які можуть бути при необхідності запитані у органів державної ветеринарної служби під час інспекційного візиту.

1.	Навчання ветеринарного персоналу	
2.	Завдання офіційного інспектування:	
3.	Інформація про продовольчу ланцюжку (придатність птиці для забою)	
	3.1. Інспектування до забою	
	3.2. Інспектування після забою	
	3.3. Маркування стану здоров'я	
	3.4. Здоров'я птиці на момент забою / умиртвіння	
	3.5. Офіційне взяття проб і лабораторний аналіз	
4.	Заходи впливу на підприємство у випадках невідповідностей вимогам, що пред'являються	
5.	Сертифікація	
6.	Перевірочні процедури офіційного контролю (вищого рівня)	
7.		

ЗАТВЕРДЖЕНО

Голова Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів



В.І. Лапа

"06" серпня 2018 р.

**Стандартна операційна процедура
щодо включення потужностей оператора ринку
до списку експортерів харчових продуктів до країн-членів
Європейського Союзу (СОП-експорт на ЄС)**

Скорочення:

СОП- стандартна операційна процедура;

ЄС-Європейський Союз;

DG SANTE (Directorate-General for Health and Food Safety) - Генеральний Директорат з питань охорони здоров'я та безпеки харчових продуктів SANTE Європейської Комісії.

Нормативні посилання:

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» (далі - Закон);

Порядок затвердження експортних потужностей, внесення та виключення їх з реєстру затверджених експортних потужностей, затверджений наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 10.02.2016 № 38, зареєстрований в Міністерстві юстиції України 12 березня 2016 р. за № 381/28511 (далі – Порядок затвердження експортних потужностей).

Мета та сфера застосування:

Метою затвердження даної СОП є визначення уніфікованого детального порядку дій державних інспекторів ветеринарної медицини при затвердженні потужностей оператора ринку, що здійснює діяльність з виробництва та/або зберігання харчових продуктів, для експорту до країн-членів ЄС.

Сферою застосування даної СОП є діяльність державних інспекторів ветеринарної медицини територіального та центрального рівня Держпродспоживслужби при проведенні:

- оцінки потужностей оператора ринку на відповідність вимогам ЄС;
- забезпеченні контролю за усуненням виявлених в ході оцінки невідповідностей;
- оформленні відповідних документів за результатами перевірок (актів, планів вжиття корегувальних заходів);
- підготовці аплікаційної форми щодо внесення змін (доповнення, виключення, модифікація) до переліку потужностей операторів ринку третіх країн, які мають право експортувати харчові продукти до країн ЄС;
- внесенні змін до реєстру затверджених експортних потужностей, щодо потужностей операторів ринку, які отримали право експорту харчових продуктів до країн ЄС.

Процедура:

Потужність оператора ринку, діяльність якої вимагає отримання експлуатаційного дозволу, затверджується як експортна потужність не раніше отримання оператором ринку такого дозволу.

Потужність оператора ринку, яка підлягає державній реєстрації, затверджується як експортна потужність не раніше проведення такої реєстрації.

1. Оператор ринку харчових продуктів тваринного походження (далі – оператор ринку), який має намір здійснювати експорт харчових продуктів до країн ЄС, повинен пройти оцінку відповідності процесу виробництва та/або обігу таких продуктів вимогам законодавства ЄС, процедуру затвердження експортних потужностей.

Відповідно до Порядку затвердження експортних потужностей оператор ринку подає територіальному органу Держпродспоживслужби за місцем розташування потужності запит про затвердження експортної потужності за формою згідно з додатком 1.

2. Відповідно до пункту 3.2. Порядку затвердження експортних потужностей протягом 20 календарних днів після отримання від оператора ринку або уповноваженої ним особи запиту щодо затвердження експортної потужності територіальний орган Держпродспоживслужби повідомляє заявникові дату початку інспектування потужності за формою згідно з додатком 2. За результатами інспектування складається акт державного контролю встановленої форми, в якому зазначається чи відповідає потужність вимогам законодавства країн ЄС.

У разі виявлення невідповідностей, оператор ринку складає згідно з додатком 3 план усунення невідповідностей (далі-коригувальні дії) із зазначенням термінів усунення невідповідностей та відповідальних виконавців, погоджує зміст коригувальних дій із територіальним органом Держпродспоживслужби.

У разі виконання коригувальних дій, оператор ринку подає територіальному органу Держпродспоживслужби по місцю розташування потужності оператора ринку письмову заяву про необхідність здійснення позапланового заходу за його бажанням.

За результатами повторного позапланового заходу державного контролю (нагляду) складається акт державного контролю встановленої форми із висновком про відповідність/невідповідність потужності вимогам законодавства країн ЄС.

Відповідно до частини сьомої статті 18 Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» якщо за результатами інспектування або аудиту виявлено невідповідність, в акті державного контролю наводиться детальний опис відповідних порушень законодавства. Акт державного контролю складається у двох примірниках, один з яких вручається оператору ринку протягом трьох робочих днів з дня його складення.

Відповідно до абзацу другого пункту 3.5. розділу III Порядку затвердження експортних потужностей рішення про відмову у затвердженні потужності як експортної, що містить обґрунтування причин такої відмови, оформляється наказом територіального органу компетентного органу не пізніше 15 робочих днів з дати початку інспектування та надсилається оператору ринку впродовж 5 робочих днів з дати його прийняття, крім випадків, коли таке рішення приймається компетентним органом країни призначення.

У разі відповідності потужностей оператора ринку вимогам законодавства країн ЄС територіальний орган Держпродспоживслужби письмово звертається до Держпродспоживслужби за формою, згідно з додатком 4.

До звернення підписаного керівником територіального органу Держпродспоживслужби додаються:

1) акт державного контролю, складений за результатами заходу державного контролю, завізований:

- керівником територіального органу – при експорті до країн ЄС та при першому включенні потужності до Реєстру;

- керівником територіального органу – при внесенні змін до Реєстру експортерів.

2) заповнений запит для внесення поправок для третіх країн згідно з додатком 6;

3) сканована копія експлуатаційного дозволу потужності оператора ринку/копія рішення (наказу) про державну реєстрації потужності оператора ринку.

Відповідно до рекомендацій DG SANTE для вжиття заходів по забезпеченню системного обліку невідповідностей на всіх рівнях з метою забезпечення моніторингу корегувальних та примусових дій у відповідних випадках позапланові заходи державного контролю (нагляду) потужностей оператора ринку здійснюються із залученням посадових осіб центрального апарату Держпродспоживслужби (мінімум двох осіб). За результатами перевірки складається акт державного контролю.

У разі відповідності потужностей оператора ринку вимогам ЄС до DG SANTE надсилається відповідна аплікаційна форма.

Після прийняття рішення щодо внесення перевіреної потужності оператора ринку до переліку підприємств третіх країн, які мають право постачати м'яса птиці та продукти з нього до країн ЄС та розміщення інформації про це на офіційному веб-сайті DG SANTE за посиланням https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/non_eu_listsPerCountry_en.htm, територіальний орган Держпродспоживслужби письмово звертається до Держпродспоживслужби щодо затвердження даної потужності як експортної або внесення відповідних змін стосовно даної потужності до реєстру затверджених експортних потужностей, що розміщений за посиланням <http://www.consumer.gov.ua/ContentPages/Reestri>.

Обов'язковою умовою подальшого експортування являється виконання Регламент Ради (ЄС) № 1099/2009 від 24 вересня 2009 щодо захисту тварин під час забою, регламенту Комісії (ЄС) № 798/2008 від 8 серпня 2008 року, що визначає перелік третіх країн, територій, зон або ділянок, з яких птиця та продукти з неї можуть бути імпортовані в Співтовариство та пересікати його транзитом, а також вимоги щодо ветеринарної сертифікації.

Держпродспоживслужба відповідно до статті 12 Регламент (ЄС) № 854/2004 Європейського Парламенту та Ради ЄС від 29 квітня 2004 року щодо встановлення певних правил щодо організації офіційного контролю продуктів тваринного походження, призначених для споживання людиною (далі-Регламент ЄС № 854/2004), включає до переліку потужностей, що мають право на експорт в ЄС лише ті потужності, які відповідають вимогам ЄС та гарантує збереження в цьому списку лише потужностей операторів ринку, які продовжують відповідати встановленим вимогам.

Держпродспоживслужба забезпечує постійний контроль за діяльністю операторів ринку впродовж всього технологічного процесу шляхом компетентного та послідовного виконання своїх обов'язків персоналом, який здійснює офіційний контроль на всіх рівнях, запроваджує узгоджені і

задокументовані процедури контролю, створює умови для практичної підготовки персоналу, залученому до офіційного контролю.

Під час заходів державного контролю перевіряється виконання вимог регламентів та директив ЄС, зазначених в додатку 5 до СОП-експорт на ЄС

Якщо під час перевірки буде виявлено невідповідності заявленим вимогам, які не створюють безпосередню загрозу здоров'ю споживачу, державний інспектор обмежується винесенням попередження оператору ринку про необхідність усунення таких порушень у технічно можливий термін, про що робить відповідний запис у акті державного контролю. У разі не усунення оператором ринку виявлених порушень, як це зазначено в акті державного контролю, компетентний орган приймає рішення про виключення потужностей або певних видів харчових продуктів, вироблених на таких потужностях, з реєстру затверджених експортних потужностей.

Компетентний орган виключає затверджену експортну потужність з Реєстру затверджених експортних потужностей у випадках:

надходження до територіального органу Держпродспоживслужби від оператора ринку заяви про виключення затвердженої експортної потужності з Реєстру або повідомлення про зміни в діяльності оператора ринку, що мають наслідком невідповідність затвердженої експортної потужності вимогам країни призначення;

ліквідації оператора ринку – юридичної особи;

припинення підприємницької діяльності оператора ринку – фізичної особи – підприємця;

недопущення оператором ринку компетентного органу або компетентного органу країни призначення до інспектування затвердженої експортної потужності;

не усунення оператором ринку виявлених державним інспектором порушень, визначених у відповідному акті державного контролю;

виявлення компетентним органом або його територіальним органом (компетентним органом країни призначення) невідповідності затвердженої експортної потужності вимогам законодавства країни ЄС;

анулювання експлуатаційного дозволу (на потужність, діяльність якої вимагає отримання експлуатаційного дозволу).

Якщо затверджена експортна потужність за повідомленням компетентного органу країни призначення не відповідає встановленим вимогам щодо певного виду харчового продукту, який виробляється оператором ринку, компетентний орган видає наказ про виключення з Реєстру затверджених експортних потужностей відомостей про такий вид харчового продукту.

Наказ про виключення затвердженої експортної потужності з Реєстру видається компетентним органом не пізніше 5 робочих днів з дати настання однієї з обставин, визначених пунктом 5.7 розділу V Порядку затвердження експортних потужностей.

Оператор ринку має право оскаржити наказ компетентного органу про виключення потужностей або певного виду харчових продуктів, вироблених на таких потужностях, з Реєстру відповідно до законодавства.

У наказі компетентного органу про виключення затвердженої експортної потужності та/або дозволених до експорту видів харчових продуктів з Реєстру зазначаються підстави такого виключення. Копія наказу надсилається (вручається) оператору ринку не пізніше 3 робочих днів з дати його прийняття.

Якщо в результаті інспектування затверджених експортних потужностей для проведення перевірки виконання встановлених вимог компетентний орган країни призначення надасть висновок, що такі потужності не відповідають встановленим вимогам, компетентний орган України приймає рішення про тимчасове припинення функціонування потужностей або їх виключення з реєстру. Згідно з даним висновком зазначене рішення компетентного органу України не підлягає оскарженню.

		м'яса механічного обвалювання
	FFPP	Потужність з виробництва (вилову) риби та морепродуктів
	FV	Судно з вилову та переробки
	ZV	Судно рефрижиратор
	MM	Потужність з приготування м'ясних сумішей (фаршу)

	CC	Центр збору
	DC	Центр відправки
	EPC	Пакувальний центр

(назву виду харчових продуктів, які плануються експортувати)

(асортиментний перелік харчових продуктів, які плануються експортувати)

(перелік постачальників сировини, що використовується для виробництва харчового продукту, який планується експортувати, а також інших операторів ринку, що залучені до виробництва та/або обігу такого харчового продукту)

(назви країн призначення)

Прошу провести перевірку зазначеної потужності на відповідність вимогам Європейського Союзу

Заявник відповідальний за достовірність інформації, зазначеної в запиті про затвердження експортної потужності.

Підпис оператора ринку
або уповноваженої ним особи

(підпис)

(ПІБ)

“ _____ ”
(дата)



_____ (найменування компетентного органу та територіального органу)

№ _____

_____ (дата)

**ПОВІДОМЛЕННЯ (направленні)
про проведення позапланового заходу державного нагляду (контролю)**

Найменування органу державного нагляду (контролю), що здійснює захід _____;

найменування суб'єкта господарювання та/або його відокремленого підрозділу або прізвище, ім'я та по батькові фізичної особи - підприємця, щодо діяльності яких здійснюється захід _____;

місцезнаходження суб'єкта господарювання та/або його відокремленого підрозділу, щодо діяльності яких здійснюється захід _____;

номер і дата наказу (рішення, розпорядження), на виконання якого здійснюється захід _____;

перелік посадових осіб, які беруть участь у здійсненні заходу, із зазначенням їх посади, прізвища, ім'я та по батькові _____;

дата початку та дата закінчення заходу _____;

тип заходу (плановий або позаплановий) _____;

форма заходу (перевірка, ревізія, обстеження, огляд, інспектування тощо);
підстави для здійснення заходу _____;

предмет здійснення заходу _____;

інформація про здійснення попереднього заходу (тип заходу і строк його здійснення) _____;

Відповідно до запиту про затвердження експортної потужності від _____, керуючись ст. 3.2 Порядку затвердження експортних потужностей, внесення та виключення їх з реєстру затверджених експортних потужностей, затвердженого наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 10.02.2016 № 38, суб'єкт господарювання: _

(найменування юридичної особи, або прізвище, ім'я та по батькові фізичної особи-підприємця)

повідомляється про проведення позапланового заходу державного нагляду (контролю) на предмет відповідності потужностей оператора ринку, розташованих за адресою: _____

вимогам Європейського Союзу в рамках процедури ухвалення їх для експортування продукції до країн-членів ЄС

Відповідно до частини одинадцятої статті 4 Закону України "Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності" прошу забезпечити присутність керівника (заступника керівника) або уповноваженої особи суб'єкта господарювання.

Начальник _____

(підпис)

(ПІБ)

Повідомлення надіслано телефонограмою, прийнято _____ 20____ року

(прізвище, ініціали, посада особи суб'єкта господарювання)

Повідомлення надіслано рекомендованим листом _____ 20____ року

(у разі надіслання повідомлення рекомендованим листом, його копія зберігається разом з повідомленням про вручення поштового відправлення)

Повідомлення вручено особисто _____

_____ 20____ року

(прізвище, ініціали, посада керівника або уповноваженої особи суб'єкта господарювання, підпис)

Додаток 3
до СОП- експорт на ЄС

ЗАТВЕРДЖУЮ

(керівництво оператора ринку)

ПОГОДЖЕНО

(керівник територіального органу
Держпродспоживслужби)

**План усунення невідповідностей, виявлених в ході
планового/позапланового заходу державного контролю (нагляду) потужностей**

(найменування або прізвище, ім'я, по батькові оператора ринку)

розташованих за адресою: _____

№ п/п	Опис невідповідності	Зміст коригуючої дії	Відповідальний виконавець	Термін усунення	Виконання
1	2	3	4	5	6

Додаток 5
до СОП- експорт на ЄС

Посилання на законодавчий акт	Офіційна публікація	Назва
Рішення 2000/572/ЄС	OJ L 240, 23.9.2000, стор. 19-24	2000/572/ЄС: Рішення Комісії від 8 вересня 2000 року, що встановлює умови тваринної та громадської гігієни та ветеринарної сертифікації м'яса та м'ясних продуктів, імпортованих з третьої країни та скасовує Рішення 97/29/ЄС
Рішення 2007/777/ЄС	OJ L 312, 30.11.2007, стор. 49-67	2007/777/ЄС: Рішення Комісії від 29 листопада 2007 року, що встановлює умови тваринної та громадської гігієни та стандартної ветеринарної сертифікації окремих м'ясних продуктів і оброблених шлунків, сечових міхурів та кишечника для споживання людиною, імпортованих з третьої країни та скасовує Рішення 2005/432/ЄС
Директива 96/93/ЄС	OJ L 13, 16.1.1997, стор. 28-30	Директива Ради 96/93/ЄС від 17 грудня 1996 року щодо сертифікації тварин та продуктів тваринного походження
Регламент 852/2004	OJ L 139, 30.4.2004, стор. 1, Відкоригований та повторно опублікований в OJ L 226, 25.6.2004, стор. 3	Регламент (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту та Ради ЄС від 29 квітня 2004 року щодо гігієни харчових продуктів
Регламент 853/2004	OJ L 139, 30.4.2004, стор. 55, Відкоригований та повторно опублікований в OJ L 226, 25.6.2004, стор. 22	Регламент (ЄС) № 853/2004 Європейського Парламенту та Ради ЄС від 29 квітня 2004 року щодо встановлення певних правил гігієни для харчових продуктів тваринного походження
Регламент 854/2004	OJ L 139, 30.4.2004, стор. 206, Відкоригований та повторно опублікований в OJ L 226, 25.6.2004, стор. 83	Регламент (ЄС) № 854/2004 Європейського Парламенту та Ради ЄС від 29 квітня 2004 року щодо встановлення певних правил щодо організації офіційного контролю продуктів тваринного походження, призначених для споживання людиною
Регламент 882/2004	OJ L 165, 30.4.2004, стор. 1,	Регламент (ЄС) № 882/2004

	Відкоригований та повторно опублікований в OJ L 191, 28.5.2004, стор. 1	Європейського Парламенту та Ради ЄС від 29 квітня 2004 року щодо офіційного контролю забезпечення верифікації дотримання законодавства щодо харчових продуктів та кормів, ветеринарних норм та благополуччя тварин.
Регламент 2073/2005	OJ L 338, 22.12.2005, стор. 1-26	Регламент Комісії (ЄС) № 2073/2005 від 15 листопада 2005 року щодо мікробіологічних критеріїв для харчових продуктів.
Регламент 798/2008	OJ L 226, 23.8.2008, стор. 1-94	Регламент Комісії (ЄС) № 798/2008 від 8 серпня 2008 року, що визначає перелік третіх країн, територій, зон або ділянок, з яких птиця та продукти з неї можуть бути імпортовані в Співтовариство та пересікати його транзитом, а також вимоги щодо ветеринарної сертифікації.
Регламент 1099/2009	OJ L 303, 18.11.2009, стор. 1-30	Регламент Ради (ЄС) № 1099/2009 від 24 вересня 2009 року щодо захисту тварин під час забою.

Додаток 2
 До наказу Державної служби України
 з питань безпечності харчових
 продуктів та захисту споживачів
 від 06 серпня 2018 № 643

**Відомості
 щодо виконання експортерами харчових продуктів до країн ЄС вимог законодавства країн ЄС**

№ з/п	Найменування або прізвище, ім'я та по-батькові оператора ринку	Код згідно з ЄДРПОУ (для юридичної особи), або реєстраційний номер (р №) облікової картки платника податків	Реєстраційний номер затвердженої експортної потужності	Адреса затвердженої експортної потужності	Назва країни (країн) із зазначенням двозначного літерного коду країни відповідно до Національного стандарту України "Коди назв країн світу" (ДСТУ ISO 3166-1:2009)	Дата перевірки	Мета перевірки	Склад комісії (П.І.Б.) посада
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	<u>Філія «Переробний комплекс» ТОВ «Вінницька птахофабрика»</u>	35878960	02-29-03 РМ від 21.01.2014 р.	<u>24321, Вінницька обл., м. Ладизин, вул. Хлібозаводська, 14</u>	NL, SK, DE, IE, BE, PL, IT, GR, FR, GB, RO, SE	12 жовтня 2018р.	обстеження птахопереробного підприємства на відповідність основним вимогам Європейського Союзу	Головний спеціаліст відділу безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини Ладизинського міського управління Головного управління Держпродспожислужб и у Вінницькій області Бевз С.А., головний спеціаліст відділу безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини Ладизинського міського управління Головного управління Держпродспожислужб и у Вінницькій області Підгорний С.С.,

								начальник Ладжинської МДЛВМ Швець О.П, Заступник директора з якості та безпечності продукції Філії «Переробний комплекс» ТОВ «Вінницька птахофабрика» Громик Т.В.



**ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
УКРАЇНИ З ПИТАНЬ
БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ТА ЗАХИСТУ
СПОЖИВАЧІВ**

Держпродспоживслужба
вул. Б. Грінченка, 1, м. Київ, 01001
тел. 279-12-70, факс 279-48-83
web: www.consumer.gov.ua
код ЄДРПОУ 39924774
e-mail: info@consumer.gov.ua

**STATE SERVICE OF
UKRAINE ON FOOD SAFETY
AND CONSUMER
PROTECTION
SSUFSCP**

1, B.Hrinchenkostr., Kyiv 01001
tel. +38(044)279-12-70
fax +38(044)279-48-83
web: www.consumer.gov.ua
e-mail: info@consumer.gov.ua

16 лл. 2018 № 602-11.21-18/18051

*Гривачук В.В.
На вивчення з оцінки
та використання в роботі*

Головне управління
Держпродспоживслужби
в областях, м. Києві

*Олександр В.
Директор*

03.01.2019р. Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів направляє до відома, використання в роботі та забезпечення виконання Стандартну операційну процедуру щодо уповноваження, оцінки знань офіційних та уповноважених лікарів та їх щоденної роботи на підприємствах птахівничої галузі (СОП - офіційних лікарів).

Особисту увагу звернути на неухильному дотриманні СОП - офіційних лікарів на підприємствах, які є експортерами м'яса птиці, особливо до країн ЄС.

Додаток: на 10 арк.

Директор Департаменту
безпеки харчових продуктів
та ветеринарної медицини

Борис КОБАЛЬ

Головне управління Держпродспоживслужби у Вінницькій області	
РЕЄСТРАЦІЯ ЗВЕРНЕНЬ ЮРИДИЧНИХ ТА ФІЗИЧНИХ ОСІБ	
№	01
п.	20 19
Індекс	49/02-11

Додаток 1
до СОП- офіційних лікарів

Перелік питань для щоденного контролю
I. Загальні питання

№	Об'єкт перевірки	Зміст виявленого порушення
1.	Гігієна санітарного пропускника. Наявність засобів особистої гігієни персоналу, теплої води, рушників. Робота санітарних шлюзів, заправка дезкилимків	
2.	Гігієна виробничого процесу. Чистота підлоги, стелі, стін, відповідність поверхонь, накопичення води на підлозі, іржаві поверхні, конденсат, наявність рукомийників, рушників в цехах. Фізичне відмежування чистих та брудних процесів	
3.	Виконання операційних процедур та програм передумов. Боротьба із шкідниками, поводження із побічними продуктами тваринного походження в т.ч. I II категорії, відходами, тканинами ризику	
4.	Постачання сировини. Документальний контроль, оцінка постачальника, перелік постачальників	
5.	Простежуваність. Внутрішнє маркування, інформація про постачальників та об'єкти відправки вантажів. Маркування, пакування, зберігання продукції	
6.	Температурні режими. В ході виробничого процесу, холодильних, морозильних камерах, транспортних засобах при отриманні сировини, при відправці сировини, продукції в транспортних засобах	
7.	Контроль в контрольних критичних точках. Ведення записів, застосування коригуючих заходів, навчання персоналу	
8.	Біобезпека. Огорожа, територія, рух транспорту, рух персоналу, перетин потоків, розмежування в часі	
9.	Лабораторний контроль, відбір зразків, пакування, маркування зразків, результати лаб. досліджень, контроль тенденцій. Мікробіологія, періодичність, простежуваність та оцінка результатів	
10.	Миття, дезінфекція, санітарна обробка приміщень, обладнання, контроль якості дезінфекції, залишки миючих, дезінфікуючих речовин	

II. Спеціальні питання

№	Об'єкт перевірки	Зміст виявленого порушення
1.	Передзабійний огляд тварин. Благополуччя при розвантаженні, при оглушенні, при забої, режими електрооглушення, стан клінічного здоров'я птиці	
2.	Гігієна забою, зняття шкіри, видалення внутрішніх органів, контроль фекального обсіменіння, наявних патологій характерних для інфекційних хвороб	
3.	Ветеринарно санітарна експертиза. Точки ВСЕ, контроль простежуваності відповідно точок експертизи.	
4.	Кросконтамінація продукції під час видалення внутрішніх органів, через нерухомі частини обладнання, руки персоналу тощо	
5.	Відповідність вимогам країни імпортера. Відповідність сировини, системи простежуваності, гігієни, вимог мікробіології, благополуччя тварин/птиці	

Державний ветеринарний інспектор (офіційний ветеринарний лікар)

Дата _____ Підпис _____

Перелік питань для періодичного контролю

№	Перелік питань для періодичного контролю	Фактичний стан (так/ні/ за умови/ зауваження, примітка)
I	Приймання тварин, благополуччя (приймання сировини)	
1.	Благополуччя території походження підтверджено	
2.	Проведено огляд тварин (сировини) перед розвантаженням	
3.	Документальний контроль проведено	
4.	Розвантаження з дотриманням правил гуманності та без використання електропристроїв	
5.	Розміщення відповідно плану забою, тварини не утримуються в базах більше 24 годин	
6.	Наявна вода для напування, вода чиста, питна	
7.	Тваринам не причиняють страждань, яких можна уникнути, підлоги не слизькі, гострі кути відсутні, проводиться контроль травматизму	
7.1.	Наявна посада інспектора із благополуччя на підприємстві	
8.	Сировина надходить в транспорті відповідного санітарного стану	
9.	Сировина надходить із відповідним температурним режимом	
10.	Розвантаження сировини організовано таким чином, щоб уникнути зовнішньої контамінації та пошкодження упаковки (пил, щілини, люки)	
II	Передзабійний огляд	
1.	Проведено вибірку термометрію	
2.	Вибіркову термометрію проведено відповідно до аналізу ризику (слабким, кульгавим, із набряками, зовнішніми травмами, або ін. підозрами).	
3.	Клінічно всі тварини здорові	
4.	Персонал навчений порядку термінових повідомлень при виявленні хвороби, яка не зустрічається на території України	
5.	Наявна карантинна база, що обладнана окремим гноезбірником	
6.	Персонал навчений щодо основних клінічних ознак хвороб, є відомості щодо проведеного навчання	
III	Гігієна приміщень, баз, приймання сировини	
1.	Клітки, скотовози, бази чисті, прибирання проводиться після кожного розвантаження	
2.	Перед постановкою нової партії забійних тварин бази миються та вичищаються	
3.	База передзабійного утримання забезпечені водою	
4.	Персонал бази має окрему роздягальню та забезпечений спецодягом	
5.	Забезпечення миття та дезінфекції скотовозів або автомобільного транспорту, що здійснює перевезення тварин	

IV Біобезпека	
1.	Санітарний пропускник має розділення на чисту брудну зони
2.	Межі чистих брудних зон розділені санітарно-шлюзовими станціями
3.	Використовуються душові кімнати
4.	Використовується щоденне перевдягання в чисту одягу, забезпечену оператором ринку
5.	Прання відбувається на підприємстві
6.	Проводиться контроль якості проходження санітарного пропускника
7.	Санітарний пропускник чистий, має розділений прибиральний інвентар на чисту та брудну зони
8.	Проводиться щоденний контроль здоров'я персоналу
9.	Розроблені оперативні процедури оператором ринку по щоденному контролю здоров'я
10.	Територія огорожена, допуск на територію обмежений
11.	Відвідувачі анкетуються на питання біобезпеки перед відвідуванням
12.	Система санітарного пропускника функціонує без виключення (керівник, водії транспорту, мех персонал)
V Гігієна персоналу	
1.	Контроль здоров'я проводиться щоденно, в т.ч. на шкірних хвороб, розладів ШКТ
2.	Наявна СОП при виявленні хворого, заміна хворого спеціаліста або працівника
3.	Ведеться контроль проходження профілактичних медичних оглядів
4.	У виробничих приміщеннях наявні та обладнанні санітарні вузли із рукомийниками та одноразовими рушниками
5.	Всі виробничі приміщення обладнанні рукомийниками, які забезпечені теплою водою та пристроями для уникнення кросконтамінації
6.	Організовано харчування персоналу
7.	Внутрішньою політикою заборонено приносити їжу із собою
8.	Організовано спеціальне місце для прийому їжі
9.	Встановлено час обідньої перерви для персоналу без зупинки виробничого процесу (із зупинкою виробничого процесу)
10.	Встановлені правила відвідування санітарних вузлів під час виробничого процесу
11.	Розроблені оператором ринку інструкції по особистій гігієні персоналу
VI Зонування, принцип потоковості	
1.	Територія підприємства розділена на чисту та брудну зони
2.	Чиста та брудна зони розмежовані
3.	Чисті та брудні потоки сировини, готової продукції та персоналу не перетинаються
4.	Конфлікти потоковості вирішені в часі, наявні процедури уникнення кросконтамінації

VII Простежуваність	
1.	Оператор ринку може продемонструвати всі документи на вхідну сировину (живих тварин, ідентифікаційні номери, господарство походження, сировину)
1.1.	Оператор ринку проводить оцінку постачальників, має встановлені критерії
2.	Внутрішні процеси включають паспортизацію внутрішніх змішаних партій
3.	Простежуваність дозволяє відстежити шматок м'яса в індивідуальній упаковці до ідентифікаційного номера тварин (або не потребує - при забої птиці, груповій ідентифікації свиней тощо). Вправи по простежуваності проводяться регулярно
4.	Внутрішні склади використовують принцип «першим прийшло першим пішло», наявні СОП щодо цього питання
5.	Ведеться контроль залишків складових фінального продукту (спеції, сіль, цукор, сировина, пакування, яке контактує із харчовим продуктом тощо) та враховуються при маркуванні перехідні залишки від попередніх партій
5.1.	Простежуваність стосується всіх складових харчового продукту та контактуючих із харчовим продуктом не харчових продуктів (пакувального матеріалу)
6.	Оператор ринку може продемонструвати записи щодо призначення (кому направлено) та дати (коли відправлено) відправки кожної виробленої партії
VIII Система виробничого контролю якості	
1.	На підприємстві впроваджена система контролю якості, яка базується на семи принципах HACCP
2.	Робоча група HACCP створена та працює
3.	Є опис продуктів, які випускаються та використовуються в процесі виробництва
4.	Є план підприємства із зазначенням потоковості процесів
5.	Проведено аналіз ризиків, ризики описані
6.	Виявлені контрольні та контрольні критичні точки контролю (ККТ)
7.	Встановлені критичні межі в ККТ, вони відповідають національним вимогам та вимогам країн імпортерів
8.	Запроваджені та реалізуються програми передумов щодо належних гігієнічних практик, боротьби із шкідниками, поводження із відходами, побічними продуктами тваринного походження, які не призначені для споживання людьми, програми враховують вимоги країни імпортера, впровадження програми боротьби з біотероризмом.
8.1.	Запроваджена належна практика миття та дезінфекції приміщень та обладнання, проводиться моніторинг ефективності миття та дезінфекції
9.	Наявна та впроваджена політика простежуваності
10.	Запроваджено маркування щодо алергенів
11.	Запроваджено простежуваність пакувального матеріалу
12.	Проводиться контроль за шкідниками, проводиться контроль ефективності програми боротьби із шкідниками

13.	Персонал робочої групи НАССР пройшов відповідне навчання	
14.	Дієвість системи НАССР підтверджено інспектором систем НАССР територіального компетентного органу (Держпродспоживслужби)	
15.	Проводиться навчання щодо відклику продукції із ринку. Проводиться демонстрація останньої симуляції відклику продукції з ринку.	
16.	Проведення навчання по простежуваності з офіційними лікарями, помічниками державних інспекторів та інспекторами Держпродспоживслужби	
17.	Наявність лабораторних досліджень продукції та виконання обов'язкових державних лабораторних планів	
IX	Ветеринарно-санітарна експертиза	
1.	Наявні всі точки ВСЕ та вони обладнанні відповідно до законодавства, ведуться записи стовно виявлення патологічних ознак при проведенні ВСЕ	
2.	ВСЕ проводить виключно уповноважений спеціально підготовлений спеціаліст. До проведення ветеринарно санітарної експертизи ніхто не може зняти тушку із лінії, або іншим чином вплинути на рішення офіційного лікаря	
3.	Під час проведення ВСЕ до завершення дослідження в останній точці експертизи, всі органи та тканини, які досліджувалися на попередніх точках, є доступні офіційному лікарю, відповідним чином марковані, або порядковим шляхом пов'язані із тушою забитої тварини або птиці	
4.	Результатом експертизи є позначка придатності встановленого зразка	
5.	Позначка придатності наноситься відповідно правил харчовою краскою, є добре читабельною	
6.	В наявності ємності для збору ветеринарних конфіскатів	
X	Гігієна виробничих процесів, контроль температурних режимів	
1.	Стіни та підлога без візуального пошкодження та покриті спеціальною фарбою, що перешкоджає проникненню вологи. Підлога не слизька не накопичує вологу (відсутні калюжі)	
2.	Приміщення чисті, відсутнє накопичення сміття, побічних продуктів, які утворюються в ході забою	
3.	Зони оглушення знекровлення (шпарки, зняття шкіри) фізично розділені від зони видалення внутрішніх органів	
4.	Туши, тушки не доторкуються до нерухомих частин конвеєрних шляхів	
5.	Персонал не є причиною кросконтамінації від однієї туші до іншої	
6.	У кожного працівника забійної лінії є можливість помити руки питною водою	
7.	Вода, яка використовується на підприємстві є питною про що свідчать документи (у випадку експортерів на відповідність вимогам країни імпортера також)	
8.	На підприємстві використовуються засоби індивідуального захисту (рукавички, захисні полімерні окуляри, беруші тощо)	

9.	На підлозі не збирається вода, або одразу прибирається закріпленим персоналом	
10.	На стелі відсутній конденсат, особливо в зонах готової незапакованої продукції	
11.	Застосовуються засоби захисту продукту від потрапляння вологи зверху (поліетиленові шапочки)	
12.	В холодильних камерах відсутня наморозь, яка може падати на продукт	
13.	Упакований продукт розміщений таким чином, щоб верхній не міг забруднити нижній	
14.	Всі поверхні (стіни, підлога, стелі, обладнання) легко мисться та дезінфікується	
15.	Відсутні у виробничих приміщеннях поверхні, які не можуть бути піддані дезінфекції (дерево, будь-який інший пористий матеріал)	
16.	Відсутні іржаві поверхні	
17.	Для змащування рухомих частин машин використовуються спеціалізовані, дозволені для використання на харчових підприємствах мастил	
18.	Стоки очищені та не є джерелом неприємного запаху	
XI	Пакування маркування	
1.	Наноситься пакування та маркування до зберігання у морозильній, або холодильній камері	
2.	Маркування відповідає національному технічному регламенту про маркування та/або вимогам країни імпортера у випадку експорту	
3.	Ідентифікаційна позначка відповідає встановленим вимогам	
4.	Маркування дає можливість відслідкувати дату виробництва, номер партії, термін придатності, склад, виробника	
XII	Сертифікація (вимоги країни імпортера)	
1.	Офіційний лікар (уповноважений) знає зміст та може пояснити кожен пункт документу, яких заповнює та засвідчує своїм підписом та печаткою	
XIII	Транспортування продукції	
1.	Транспорт помитий та продезінфікований наявні відмітки	
2.	Транспорт перевірено на чистоту, температурний режим і вони є відповідними до зберігання даного виду продукції	
3.	Водій підготовлений та усвідомлює необхідність збереження та підтримання температурних режимів в транспортному засобі. Та ознайомлений із планом дій в разі поломки рефрижератора	
4.	Наявний документ що засвідчує здоров'я водія (медична книжка)	
5.	Транспортний засіб пломбується в присутності офіційного лікаря до підписання сертифікату, іншого супровідного документу	

Державний ветеринарний інспектор (офіційний ветеринарний лікар)

Дата _____ підпис _____

**Перелік питань, за якими здійснюється оцінка діяльності
уповноваженої особи (ОВЛ) територіальним органом КО**

№	Вимога	Так	Ні	НВ	НП	Нормативне обґрунтування
1.	ДІ (ОВЛ) проводить перевірки постійного дотримання процедур потужності щодо збору, транспортування, зберігання, обігу, переробки, використання або утилізації субпродуктів тваринного походження, включаючи специфічний небезпечний матеріал (категорія I) зокрема:					п. 2.11.1 – 2.11.4 Наказ 590, Ст. 20 Закону України «Про побічні продукти тваринного походження».
1.1.	- видалення, окреме накопичення та відповідне маркування небезпечних побічних продуктів; - недопущення забруднення частин туш тканинами ризику під час забою (включаючи оглушення)					Ст. 14-16 Закону України «Про побічні продукти тваринного походження». п. 1.1) Ст. 20 Закону України «Про побічні продукти тваринного походження».
2.	ДІ (ОВЛ) проводить перевірки того що запроваджені програми контролю виробництва забезпечують що отримане м'ясо:					п.2. глави I Розділу I Додатку I регламенту ЄС 854\2004
2.1	- не має патологічних змін;					п.2(а). глави I Розділу I Додатку I регламенту ЄС 854\2004
2.2	- не має фекального або іншого забруднення, в т.ч. перехресного;					п. 2(е) гл. II частина II Додаток III регламенту ЄС 853\2004
2.3	- не містить специфічного небезпечного матеріалу;					п.2. глави I Розділу I Додатку I регламенту ЄС 854\2004
3	ДІ (ОВЛ) проводяться перевірки та аналіз інформації облікових документів постачальника сировини, забійних тварин та записи результатів перевірки цієї інформації оператором потужності					п.4(и) ст.4 Глави II Регламенту ЄС 854\2004
3.1.	ДІ (ОВЛ) контролює розділення в					п.2 (с) глави II

	просторі та часі виконання оглушення та знекровлення, від обципування\зняття шкіри, ошпарювання та від відправлення м'яса					Додатку III Регламенту ЄС 853/2004
4	Всі тварини перед забоєм оглядаються ДІ (ОВЛ). При цьому оцінюється:					П. 1 гл. II частина II Додаток III Регламенту ЄС 853/2004 п. 1(б) ст. 5 Глави II регламенту 854/2004
4.1	- наявність порушень вимог щодо утримання тварин;					п. 2 Розділу Б. Глави II Додатку I Регламенту ЄС 854/2004
4.2	- наявність у тварини ознак зоонозних хвороб (список хвороб, які підлягають обов'язковому повідомленню відповідно вимог МЄБ)					п. 2-3 Розділу Б. Глави II Додатку I Регламенту ЄС 854/2004
5.	ДІ (ОВЛ) проводить додаткове клінічне обстеження всіх тварин, що були відбраковані фахівцями оператора ринку					п. 3. Розділу Б, Глави II Додатку I Регламенту ЄС 854/2004
6.	У випадку вимушеного забою тварини за межами бійні або надходженні на потужність забитих диких тварин ДІ (ОВЛ) перевіряє наявність свідоцтва, виданого державним ветеринарним лікарем. Має можливість маркувати м'ясо отримане внаслідок вимушеного забою					Розділу В Глави II Додатку I Регламенту ЄС 854/2004 п. 7. Глави III Додатку I Регламенту ЄС 854/2004
7.	ДІ (ОВЛ) перевіряється дотримання оператором потужності вимог щодо захисту тварин під час транспортування та забою.					п. 1. Розділу Г Глави II Додатку I Регламенту ЄС 854/2004
8.	Туші після забою піддаються негайному інспектуванню ДІ (ОВЛ)					п. 1. Розділу Г Глави II Додатку I Регламенту ЄС 854/2004
9.	Швидкість забійної лінії та кількість персоналу, який проводить післязабійну експертизу дозволяють проводити належне ветеринарне обстеження					п. 1. Розділу Г Глави II Додатку I Регламенту ЄС 854/2004
10.	За необхідності при післязабійній експертизі застосовуються додаткові прийоми					п. 2 ст. 5 Глави II регламенту 854/2004

	(прощупування, надрізи) та заходи (лабораторні дослідження). При цьому ДІ (ОВЛ) володіє методами які запобігають забрудненню внаслідок проведення надрізів					Розділ Г Глави II Додатку I Регламенту ЄС 854\2004
11.	ДІ (ОВЛ) забезпечує відбір зразків та їх належну ідентифікацію, обробку (зберігання) та доправлення до компетентної лабораторії в рамках: <ul style="list-style-type: none"> - моніторингу зоонозів; - специфічних лабораторних досліджень (TSE); - виконання програми лабораторного контролю розробленої на потужності 					п.5(а,б) п. 8(в) ст.4 Глави II Регламенту ЄС 854\2004 п. 1(д) ст. 5 Глави II регламенту 854\2004; Розділ Е Глави II Додатку I Регламенту ЄС 854\2004
12.	Ризик перехресної контамінації туш (тушок) при проведенні післязабійної експертизи зведений до мінімуму					п. 2(е) гл. II частина II Додаток III регламенту ЄС 853\2004
12.1.	ДІ (ОВЛ) переконливо доводить що здійснює постійний контроль відповідності загальним гігієнічним вимогам національного законодавства та вимогам країни імпортера, в т.ч. температур					п.4(в-г, з) ст.4 Глави II Регламенту ЄС 854\2004
12.2.	ДІ (ОВЛ) має відомості щодо відповідності води, яка контактує, або входить до складу харчового продукту, національним вимогам та вимогам країни імпортера.					п.4(ж) ст.4 Глави II Регламенту ЄС 854\2004
12.3.	ДІ (ОВЛ) впевнився що оператор ринку застосовує метод дезінфекції інструментів еквівалентний методу дезінфекції водою із температурою не нижче 82°C					п. 3 гл. II частина II додаток III Регламент ЄС 853\2004
13.	ДІ (ОВЛ) наносить позначку придатності (контролює її наявність на упаковці) лише на туші/їх частини, які піддавались передзабійній та післязабійній інспекції та були визнані придатними для споживання людиною					п. 2 ст. 5 Глави II регламенту 854\2004 п. 1 Глави III Додатку I Регламенту ЄС 854\2004
14.	При нанесенні позначки враховується вимога, що при можливому поділі туші на півтуші, четвертини кожна					п. 2 ст. 5 Глави II регламенту 854\2004

	частина мала позначку придатності					
14.1.	ДІ (ОВЛ) має відомості про походження та відповідність вимогам контактуючих матеріалів та поверхонь пакувального матеріалу, та наявність лабораторних досліджень вхідного контролю. В т.ч. зберігання на потужності					п.1-2. Гл. X Додаток II Регламенту ЄС 852\2004
15.	Позначка придатності (ідентифікаційна позначка) відповідає вимогам: - розмір не менше 6,5x4,5 см; - містить назву країни в якій знаходяться потужності підприємства –виробника (заголовними літерами або у форматі коду у відповідності із стандартом ISO) - містить номер ухвалення підприємства					пп. 1-6 частина I Додаток II Регламенту ЄС 853\2004
16.	Система інформування оператора потужності, територіального органу, постачальника сировини (залежно від причин невідповідності) щодо випадків виявлення невідповідностей, підозри щодо стану здоров'я тварин за результатами контролю з боку ДІ (ОВЛ) впроваджена та дієво функціонує					Розділ II глави I Додатку I Регламенту ЄС 854\2004
16.1.	ДІ (ОВЛ) має відомості про результати післязабійної експертизи. Має докази про повідомлення тер органу КО України про виявлені порушення планово та негайно					п. 4. Розділ II Глави I Додатку I Регламенту ЄС 854\2004
17.	Ведеться облік результатів контролю з боку ДІ (ОВЛ). Ведуться особисті записи офіційного лікаря, які доступні під час інспектування					П. 2 (а-в), Розділ II глави I Додатку I Регламенту ЄС 854\2004
18.	До забою допускаються лише тварини (птиця) щодо яких надана вся інформація по харчовому ланцюгу. Як виключення вся інформація щодо харчового ланцюга має бути доступна для ДІ (ОВЛ) до визнання продуктів забою отриманими від цієї тварини придатними до					Розділ A глави II Додатку I Регламенту ЄС 854\2004

	споживання людиною					
19.	ДІ (ОВЛ) інформує територіальний орган у разі виявлення невідповідності між даними супровідної документації та фактичним станом тварин, фактичної ситуації на підприємстві-постачальнику					п. 4. Розділ II Глави I Додатку I Регламенту ЄС 854\2004
20.	ДІ (ОВЛ) забезпечує контроль за обов'язковою ідентифікацією забійних тварин; у разі невідповідності такі тварини забиваються окремо й продукти їх забою визнаються непридатними для споживання людиною					п. 1. Глави III Додатку I Регламенту ЄС 854\2004
21.	ДІ (ОВЛ) контролює стан тварин (чистоту шкіри, шерсті) перед забоєм, у випадку невідповідності проводиться попередня очистка тварин					п. 3. Глави III Додатку I Регламенту ЄС 854\2004
22.	Забій тварин у яких виявлено клінічні ознаки захворювання або стан що може спричинити шкоду здоров'ю людини не допускається або проводиться окремо від решти тварин – продукти забою визнаються непридатними для харчових цілей					п. 10 гл IV частини II Додатку III Регламенту ЄС 853\2004
23.	ДІ (ОВЛ) контролює дотримання вимог щодо благополуччя тварин при транспортуванні та вживає відповідних заходів					п.9(б) ст.4 Глави II Регламенту ЄС 854\2004
24.	ДІ (ОВЛ) контролює відповідність оператора ринку законодавству щодо боротьби зі шкідниками					2.12.2 – 2.12.4 Наказ 590
25.	ДІ (ОВЛ) здатен контролювати основні ознаки дієвості запровадженої виробничої системи забезпечення безпечності та якості, яка базується на принципах НАССР					р. 3 Наказ 590 п. 3(а) ст.4 Глави II Регламенту ЄС 854\2004
26.	ДІ (ОВЛ) знає історію оператора ринку щодо попередніх порушень. Вживає заходів щодо контролю недопущення їх повторення					п.9(г) ст.4 Глави II Регламенту ЄС 854\2004

**Перелік питань для оцінки рівня отриманих знань уповноваженою особою
(офіційним ветеринарним лікарем)**

№	Питання	Варіанти відповіді
1.	Кількість точок ветеринарно-санітарного контролю на технологічній лінії по забою птиці (назвати їх)	1. Дві; 2. Три; 3. Чотири
2.	Яка нормована температура у виробничих цехах у якій проводяться дії щодо нарізки м'яса птиці	1. Не вище 8 °С; 2. Не вище 12 °С; 3. Не вище 14 °С
3.	Яка нормована температура у товщі м'язів тушки птиці після охолодження (водяного, повітряно-крапельного)	1. Не вище 2 °С; 2. Не вище 3 °С; 3. Не вище 5 °С
4.	Яка кратність відбору зразків шкіри шиї в рамках державної сальмонельозної програми на забійному підприємстві	1. Не рідше ніж 1 раз в квартал; 2. Не рідше ніж 1 раз на місяць; 3. В кінці кожної зміни; 4. Кожного разу при початку забою птиці з іншого пташника; 5. Не рідше ніж 1 раз на тиждень
5.	Які зразки відбираються на підприємстві із забою птиці в рамках державної сальмонельозної програми	1. Шкіра шиї; 2. Вміст шлунково-кишкового тракту; 3. Свіже м'ясо птиці; 4. Нирки; 5. Субпродукти; 6. Слиз з гортані; 7. М'ясний фарш 8. М'ясо механічного обвалювання;
6.	Нормована температура води при стерилізації інструментів	1. Не менше 78 °С; 2. Не менше 82 °С; 3. Не менше 95 °С
7.	Чи можливо застосовувати альтернативні методи стерилізації	1. Не допускається; 2. Допускається за умови забезпечення еквівалентного ефекту; 3. Допускається, за рішенням оператора ринку
8.	Назвіть технологічні операції при забої птиці, недотримання процедури яких, може спричинити контамінацію тушки	1. Оглушення; 2. Знекровлення; 3. Знімання пера; 4. Видалення внутрішніх органів; 5. Відрізання голови; 6. Відрізання лап

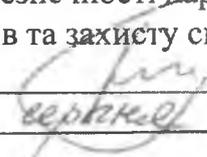
9.	Опишіть порядок відбору проб (на забійному цеху) в рамках державної сальмонельозної програми	
10.	Назвіть допустимі варіанти дій при забрудненні тушки	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обвалювання (обрізання забрудненої частини); 2. Обмивання чистою водою; 3. Стирання бруду чистою серветкою; 4. Вибраковка тушки; 5. Обмивання дезрозчином у відповідних концентраціях
11.	Яка нормована температура м'яса в товщі при обвалюванні	<ol style="list-style-type: none"> 1. Не вище 2 °С; 2. Не вище 4 °С; 3. Не вище 7 °С
12.	Які вимоги до контейнерів для транспортування птиці	<ol style="list-style-type: none"> 1. Виготовлені з корозієстійких матеріалів; 2. Мають травмобезпечний дизайн; 3. Легко миються та дезінфікуються; 4. Виготовлені з термоізолюючих матеріалів; 5. Дизайн забезпечує проникнення світла інтенсивністю не менше 20 люкс
13.	Які вимоги до обладнання конвеєрної лінії по забою птиці передбачені законодавством ЄС	<ol style="list-style-type: none"> 1. Виготовлена з неіржавіючих матеріалів; 2. Дизайн запобігає контакту тушки із підлогою, стінами, елементами оздоблення; 3. Конструкція спричинює шумовий рівень не більше 34 Дб; 4. Конструкція забезпечує швидкість забою не більше 4 тис. гол. на годину
14.	Які вимоги до обладнання для миття рук	<ol style="list-style-type: none"> 1. Забезпечує теплу проточну воду; 2. Запобігає перехресному забрудненню; 3. Виготовлене з хромованих матеріалів; 4. Доступне на будь-якій стадії виробничого процесу де є контакт персоналу із продуктом

15.	Яка періодичність повного звільнення охолоджувальної ванни від води	<ol style="list-style-type: none"> 1. Не звільнюється (постійна циркуляція води); 2. Після кожної партії забитої птиці; 3. Кожного разу при необхідності; 4. При необхідності, але не рідше ніж в кінці кожної зміни
16.	Які параметри електрооглушення курчат – бройлерів в частині забезпечення благополуччя птиці при забої	<p>сила струму:</p> <p>частота:</p>
17.	Назвіть програми передумови системи управління безпечністю продукції заснованої на принципах ХАССП	
18.	Назвіть принципи системи управління безпечністю продукції заснованої на принципах ХАССП	
19.	Які варіанти контролю точності показань термометра у виробничих умовах	<ul style="list-style-type: none"> - еталонний термометр; - наявність діючого свідоцтва про перевірку термометра; - вода з льодом; - інше
20.	Вкажіть місця на конвеєрі де персонал оператора ринку може знімати некондиційну тушку птиці з метою недопущення її для споживання людиною	<ul style="list-style-type: none"> - в будь-якій точці якщо є явні ознаки її некондиційності; - в будь-якій точці, до проведення до післязабійного інспектування; - в будь-якій точці визначеній оператором ринку; - в місці визначеному оператором ринку після проведення післязабійного інспектування
21.	При підозрі на хворобу, яка не реєструється в країні та підлягає обов'язковому повідомленню (в прядку першочерговості дій)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Повідомляю головного державного інспектора району; 2. Повідомляю оператора ринку; 3. зупиняю роботу забійної лінії
22.	Які вимоги щодо оглушення превалюють (приймають до уваги) при прийнятті рішення про відповідність	<ol style="list-style-type: none"> 1. Національні вимоги тільки; 2. Національні вимоги та країни імпортера; 3. Правила релігійного забою при сертифікації процесу
23.	При оформленні міжнародного ветеринарного сертифікату не вказуються дані щодо	<ol style="list-style-type: none"> 1. Патогенності Штаму вакцини; 2. Фінансових контрактних зобов'язань; 3. Мікробіологічної відповідності;

		4. Гігієни технологічного процесу при розрізанні та заборі
24.	Які порушення можуть бути причиною зупинки виробничого процесу	<ol style="list-style-type: none">1. Конденсат в коридорі;2. Конденсат в цеху ошпарки;3. Конденсат в цеху розрізання над незахищеним продуктом;4. Конденсат в цеху пакування незахищеної продукції;5. Конденсат в цеху готової запакованої продукції.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Голова Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів

 В.І. Лапа
" 06 " серпня 2018 р.

Стандартна операційна процедура щодо уповноваження, оцінки знань офіційних та уповноважених лікарів та їх щоденної роботи на підприємствах птахівничої галузі (СОП- офіційних лікарів)

1. Мета

Мета цього документа полягає у визначенні послідовності дій та обов'язків, пов'язаних з проведенням заходів контролю, а також перевірки дотримання операторами ринку законодавства про харчові продукти, здоров'я та благополуччя тварин, а також законодавства про побічні продукти тваринного походження.

2. Сфера застосування

Цей документ застосовується до заходів державного контролю, що проводяться державними ветеринарними інспекторами та уповноваженими особами на бійнях та потужностях з розбирання та обвалювання м'яса птиці та виробництва продуктів з них.

3. Терміни та визначення

СОП- стандартна операційна процедура;

КО – Компетентний орган;

державний ветеринарний інспектор - особа, яка працює в системі компетентного органу, відповідає встановленим Законом про контроль кваліфікаційним вимогам та до службових обов'язків якої належить здійснення заходів державного контролю харчових продуктів тваринного походження, кормів тваринного походження, побічних продуктів тваринного походження, сіна, соломи, здоров'я та благополуччя тварин;

державний ветеринарний інспектор (офіційний ветеринарний лікар) – ДІ (ОВЛ);

державний інспектор - особа, яка працює в системі компетентного органу, має вищу освіту (ступінь не нижче спеціаліста/магістра), досвід роботи не менше одного року у сфері застосування (здійснення) санітарних та/або ветеринарно-санітарних заходів та до службових обов'язків якої належить здійснення заходів державного контролю;

офіційний ветеринарний лікар - спеціаліст ветеринарної медицини, який відповідає встановленим статтею 13 Закону про контроль кваліфікаційним вимогам, має досвід роботи за фахом не менше двох років та якому компетентним органом надано повноваження для виконання окремих заходів державного контролю на визначеній потужності (господарстві);

позначка придатності - позначка, яка застосовується згідно з Законом про контроль для підтвердження придатності непереробленого харчового продукту тваринного походження для споживання людиною;

помічник державного ветеринарного інспектора - спеціаліст ветеринарної медицини, який відповідає встановленим Законом про контроль вимогам та працює в системі компетентного органу під керівництвом державного ветеринарного інспектора;

уповноважена особа - офіційний ветеринарний лікар, уповноважений ветеринар, працівник бійні, уповноважений на виконання обов'язків помічника державного ветеринарного інспектора, уповноважена лабораторія, яким компетентним органом відповідно до Закону про контроль надано повноваження щодо здійснення визначених Законом про контроль окремих заходів державного контролю;

уповноважений ветеринар - спеціаліст ветеринарної медицини, який має досвід роботи за фахом не менше одного року та якому компетентним органом надано повноваження щодо здійснення окремих заходів державного контролю господарств.

4. Законодавство.

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (далі – Закон про безпечність);

Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» (далі - Закон про контроль);

наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 16.03.2018 № 141 “Про затвердження Порядку надання статусу офіційного ветеринарного лікаря, уповноваженого ветеринара, працівника бійні, уповноваженого на виконання обов'язків помічника державного ветеринарного інспектора, та здійснення їх діяльності”;

наказ Державного комітету ветеринарної медицини України від 26 листопада 2010 року № 524 “Про затвердження Норм часу і чисельності працівників державних установ ветеринарної медицини”, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 01.04.2011 за № 442/19180 (далі - Наказ про норми часу);

наказ Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 07 червня 2002 року № 28 «Про затвердження Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів», зареєстрований в Міністерстві юстиції України 21 червня 2002 року за № 524/6812;

Інструкція із застосування позначки придатності та ветеринарних штампів затвердженої наказом Державного комітету ветеринарної медицини України від 02 лютого 2010 року № 46, зареєстрованим в Міністерстві юстиції України 07 квітня 2010 року за № 278/17573 (далі - Інструкція про позначку придатності);

наказ Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 14 січня 2004 року № 4 «Про затвердження Ветеринарно-санітарних правил для боень, забійно-санітарних пунктів

господарств та подвірного забою тварин», зареєстрований в Міністерстві юстиції України 28 січня 2004 року за № 121/8720.

5. Організація державного контролю

Організація здійснення державного контролю покладається на головних державних ветеринарних інспекторів, їх заступників та державних ветеринарних інспекторів, які координують діяльність відповідних служб ветеринарної медицини підприємств, установ і організацій незалежно від форми власності та офіційних ветеринарних лікарів.

Уповноважені особи (офіційні лікарі) підпорядковуються головним державним ветеринарним інспекторам областей, міста Києва, знаходяться у штаті районної (міської) державної лікарні ветеринарної медицини, а в місті Києві - Об'єднання ветеринарної медицини в м. Києві.

ОВЛ здійснює розподіл повноважень між працівниками служби ветеринарної медицини оператора ринку, контролює їх роботу, організовує професійне навчання і підвищення кваліфікації, визначає посадові права та обов'язки і подає їх на погодження відповідному головному державному ветеринарному інспектору.

Державний контроль за дотриманням оператором ринку ветеринарно-санітарних вимог, правил та заходів при забої тварин, переробці, зберіганні, транспортуванні й реалізації харчових продуктів тваринного походження постійно здійснюють спеціалісти ветеринарної медицини оператора ринку під контролем офіційного ветеринарного лікаря та/або його помічника.

До складу працівників ветеринарної медицини оператора ринку, в залежності від специфіки та обсягу виробництва, можуть входити: лікарі ветеринарної медицини; фельдшери ветеринарної медицини (лаборанти); дезінфектори; ветеринарні санітари-термометристи; нарізувачі та відбірники проб тощо.

Враховуючи виробничі потужності, потреби проведення повного переліку робіт щодо ветеринарного огляду забійних тварин, ветеринарно-санітарної експертизи харчових продуктів тваринного походження, її ветеринарно-санітарної оцінки, забезпечення ветеринарного контролю за діяльністю оператора ринку, головний державний ветеринарний інспектор області, міста погоджує структуру і штатну чисельність працівників ветеринарної медицини оператора ринку відповідно до Наказу про норми часу.

У м'ясопереробних цехах, бойнях малої потужності, незалежно від форми власності, без поточного процесу переробки тварин та в забійних цехах птахівничої галузі та інших потужностях державний контроль може бути виконаний офіційним ветеринарним лікарем.

У такому разі ОВЛ одночасно обслуговують декілька м'ясопереробних цехів і забійних пунктів та інших підприємств без поточного процесу переробки тварин.

Спеціалісти ветеринарної медицини оператора ринку з професійних питань підпорядковуються ОВЛ.

Для проведення лабораторних досліджень харчових продуктів тваринного походження за показниками, встановленими ветеринарно-санітарними правилами, технологічними інструкціями, спеціальними вимогами країн імпортерів тощо, оператор ринку направляє зразки, відібрані офіційним лікарем, або за його присутності, що підлягають дослідженню, у державну районну, міжрайонну, міську, регіональну лабораторію Держпродспоживслужби за місцем розташування, де такі дослідження проводяться за рахунок операторів ринку у встановленому порядку.

Спеціалісти ветеринарної медицини оператора ринку призначаються на посади та звільняються з посад адміністрацією оператора ринку відповідно до чинного законодавства за поданням офіційного ветеринарного лікаря і утримуються за рахунок коштів оператора ринку.

Працівники ветеринарної медицини оператора ринку працюють за правилами його внутрішнього трудового розпорядку щодо режиму робочого часу, експлуатації приміщень, обладнання тощо.

Працівники ветеринарної медицини оператора ринку проходять навчання відповідно до плану-графіка, який складається головним офіційним лікарем відповідно до питань, які належать до сфери компетенції офіційного лікаря (уповноваженої особи).

За умовами оплати праці, матеріально-побутового забезпечення, інших видів обслуговування офіційного ветеринарного лікаря, помічника офіційного ветеринарного лікаря прирівнюються до посад відповідних категорій працівників державних установ ветеринарної медицини.

Оператор ринку забезпечує створення спеціалістам ветеринарної медицини належних виробничих та житлових умов, їхнє медичне та транспортне обслуговування.

Не допускається покладання на спеціалістів ветеринарної медицини оператора ринку обов'язків, пов'язаних із здійсненням державного контролю за виробництвом і технологічним контролем якості та безпеки харчових продуктів тваринного походження на всіх ділянках виробництва і зберігання, відбору зразків в рамках державного контролю без присутності офіційного лікаря (уповноваженої особи).

6. Процедура щодо уповноваження

6.1. Повноваження щодо державного контролю харчових продуктів тваринного походження та кормів тваринного походження, побічних продуктів тваринного походження та живих тварин здійснюються виключно державним ветеринарним інспектором (головним державним ветеринарним інспектором).

Повноваження державного ветеринарного інспектора щодо здійснення заходів державного контролю, відповідно Закону, можуть виконуватися офіційним ветеринарним лікарем, якщо він є незалежним від оператора ринку, який експлуатує відповідну потужність (господарство), та здійснює свою діяльність у порядку, затвердженому центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізацію державної політики у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів та у сфері ветеринарної медицини.

Компетентний орган має право надавати особам, визначеним Законом про контроль, повноваження щодо здійснення окремих заходів державного контролю, за умови їх відповідності вимогам, встановленим законодавством.

Рішення компетентного органу про надання статусу уповноваженої особи має містити деталізований опис заходу державного контролю, повноваження щодо здійснення якого надається відповідній особі, та умов, за яких він має здійснюватися.

6.2. Компетентний орган не має права надавати особам, зазначеним у частині другій цієї статті, такі повноваження щодо здійснення заходів державного контролю:

1) оформляти протоколи про порушення законодавства про харчові продукти та корми;

2) видавати приписи щодо усунення порушень законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, а також перевіряти стан їх виконання операторами ринку;

3) встановлювати обмеження або заборону ввезення (пересилання) на митну територію України або вивезення з цієї території вантажів;

4) приймати рішення про відкликання, вилучення або знищення харчових продуктів та/або кормів, а також контролювати виконання таких рішень;

5) вирішувати питання використання харчових продуктів та/або кормів для цілей інших, ніж ті, для яких вони призначалися (зміни призначеного використання);

6) приймати рішення про тимчасове припинення виробництва та/або обігу харчових продуктів та/або кормів;

7) видавати, тимчасово припиняти, анулювати, поновлювати та переоформляти експлуатаційний дозвіл на потужність та вживати інших визначених законом заходів щодо потужностей, які не відповідають законодавству про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин.

6.3. Компетентний орган проводить перевірки уповноважених осіб у разі необхідності, але не рідше одного разу на рік. Компетентний орган позбавляє статусу уповноваженої особи (повністю або в частині окремих повноважень), якщо за результатами проведеної ним перевірки виявлено факт невиконання або неналежного виконання уповноваженою особою наданих їй повноважень.

Компетентний орган веде облік уповноважених осіб та оприлюднює на своєму офіційному веб-сайті рішення про надання та позбавлення статусу уповноваженої особи не пізніше наступного робочого дня після їх прийняття.

6.4. Порядок надання статусу офіційного ветеринарного лікаря, уповноваженого ветеринара, працівника бійні, уповноваженого на виконання обов'язків помічника державного ветеринарного інспектора, та здійснення їх діяльності затверджено наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 16.03.2018 № 141.

7. Здійснення діяльності уповноваженими особами

Державний контроль за діяльністю операторів ринку щодо забою тварин, переробки, зберігання, транспортування й реалізації харчових продуктів продукції тваринного походження, у тому числі неперероблених харчових продуктів, харчових продуктів здійснюють територіальні органи КО,

центральний апарат КО та уповноважені особи у випадках визначених Законом про контроль.

ДІ (ОВЛ) щоденно здійснює заходи державного контролю відповідно переліку питань для щоденного (Додаток 1) та періодичного контролю (Додаток 2) відповідно форми та виду діяльності, яку здійснює відповідний підрозділ оператора ринку, контроль за яким здійснює ДІ (ОВЛ).

Контроль у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів здійснюють також спеціалісти ветеринарної медицини оператора ринку під безпосереднім керівництвом ДІ (ОВЛ).

Територіальний орган КО проводить перевірки уповноважених осіб у разі потреби, але не рідше одного разу на рік відповідно до затвердженого переліку питань за якими здійснюється оцінка діяльності уповноваженої особи (ОВЛ) (Додаток 3).

8. Права та обов'язки державних ветеринарних інспекторів та уповноважених осіб

8.1. Під час здійснення заходів державного контролю державні ветеринарні інспектори зобов'язані:

1) дотримуватися вимог Закону про контроль та інших нормативно-правових актів, прийнятих відповідно законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин;

2) об'єктивно та неупереджено здійснювати заходи державного контролю у межах повноважень, передбачених законом;

3) дотримуватися ділової етики у взаємовідносинах з операторами ринку, утримуватися від необґрунтованих висновків щодо відповідності діяльності операторів ринку вимогам законодавства, а також від неправомірного та необґрунтованого притягнення операторів ринку до відповідальності та застосування до них примусових заходів;

4) не розголошувати інформацію з обмеженим доступом, одержану під час здійснення заходів державного контролю, крім випадків, передбачених законом;

5) пред'являти документи, що посвідчують особу державного інспектора або державного ветеринарного інспектора та підтверджують його повноваження на здійснення заходів державного контролю, а також оформляти і надавати документи, пов'язані із здійсненням заходів державного контролю.

8.2. Під час здійснення заходів державного контролю державні інспектори та державні ветеринарні інспектори мають право:

1) безперешкодного доступу без попередження до потужностей під час їх роботи;

2) здійснювати інспектування потужностей, випробувальних лабораторій, що розміщуються на потужностях і пов'язані з виробництвом та/або обігом харчових продуктів та/або кормів;

3) здійснювати відбір зразків з метою перевірки відповідності законодавству про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин;

4) проводити аудит постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР, за умови наявності відповідної підготовки;

5) перевіряти документи щодо дотримання операторами ринку законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин і отримувати їх копії;

6) здійснювати інтерпретацію результатів лабораторних досліджень (випробувань) зразків;

7) видавати приписи щодо усунення порушень законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин;

8) збирати докази, що підтверджують порушення операторами ринку законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, у тому числі здійснювати відбір зразків;

9) здійснювати позапланові інспектування потужностей з метою перевірки виконання операторами ринку приписів, розпоряджень та рішень, прийнятих за результатами здійснення попередніх заходів державного контролю;

10) повідомляти про встановлені порушення, в т.ч. критичні відповідно до встановленої форми про повідомлення (Додаток 4);

11) за зверненням оператора ринку видавати (заповнювати) міжнародні сертифікати, що підтверджують відповідність вантажів з харчовими продуктами або кормами, що експортуються з України, вимогам країни призначення або вимогам законодавства України. Міжнародний сертифікат, що підтверджує відповідність вантажу, що експортується з України, вимогам законодавства України, видається за відповідним зверненням оператора ринку, лише якщо компетентними органами України та країни призначення не погоджено форму міжнародного сертифіката і законодавство країни призначення не передбачає обов'язковості супроводження такого вантажу міжнародним сертифікатом встановленої форми.

8.3. Під час здійснення державного контролю офіційний ветеринарний лікар повинен:

дотримуватися законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин;

застосовувати переліки питань зазначені в додатках до даної СОП;

надавати пропозиції щодо вдосконалення переліків питань, уточнень, розширення дії зазначених чек-листів;

контролювати дотримання оператором ринку зазначених в законодавстві України та (для потужностей – експортерів) законодавстві країн імпортерів вимог, із періодичністю, яка дозволяє робити висновки відносно системності заходів, що вживаються оператором ринку, але не менше одного разу за виробничу зміну.

при здійсненні державного контролю на вимогу пред'являти оператору ринку службове посвідчення (документ, що посвідчує особу);

не розголошувати інформацію з обмеженим доступом, що належить оператору ринку.

9. Права та обов'язки працівника бійні, уповноваженого на виконання обов'язків помічника державного ветеринарного інспектора

Працівники бійні, уповноважені на виконання обов'язків помічника державного ветеринарного інспектора, мають право виконувати обов'язки помічника державного ветеринарного інспектора у межах державного контролю свіжого м'яса птиці та зайцеподібних у разі виконання умов, визначених законом, та лише в частині технічної допомоги, необхідної для виконання завдань офіційного лікаря, або державного ветеринарного інспектора.

Територіальний орган КО на основі проведеного аналізу ризиків, що враховує, зокрема, результати попередніх заходів державного контролю та інформацію щодо виконання персоналом бійні своїх професійних обов'язків, має право у порядку, затвердженому центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізацію державної політики у галузі безпечності та окремих показників якості харчових продуктів та у галузі ветеринарної медицини, уповноважити працівників бійні на виконання обов'язків помічника державного ветеринарного інспектора у межах державного контролю свіжого м'яса птиці та зайцеподібних за таких умов:

на потужності протягом щонайменше 12 останніх місяців дотримуються гігієнічні вимоги та ефективно застосовуються постійно діючі процедури, засновані на принципах HACCP;

працівники бійні пройшли підготовку та склали кваліфікаційні іспити, що є обов'язковими для помічника державного ветеринарного інспектора в частині функцій, які виконуватимуть такі працівники;

під час здійснення функцій помічника державного ветеринарного інспектора працівники бійні перебувають під наглядом, керівництвом та відповідальністю державного ветеринарного інспектора, який періодично проводить перевірку дотримання законодавства такими працівниками, зокрема, під час передзабійних та післязабійних оглядів, та документує результати відповідних перевірок;

працівники бійні, що виконують функції помічника державного ветеринарного інспектора, є незалежними від працівників, відповідальних за процес виробництва на відповідній потужності, для уникнення конфлікту інтересів;

відбір зразків для лабораторних досліджень (випробувань) здійснюється лише працівниками бійні, які пройшли спеціальну практичну підготовку під наглядом державного ветеринарного інспектора.

У разі невиконання уповноваженими працівниками бійні функцій помічника державного ветеринарного інспектора компетентний орган позбавляє уповноваження таких працівників у порядку, затвердженому центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізацію державної політики у галузі безпечності та окремих показників якості харчових продуктів та у галузі ветеринарної медицини.

Помічник державного ветеринарного інспектора, який виявив ознаки порушення оператором ринку законодавства про здоров'я та благополуччя тварин, зобов'язаний негайно повідомити про це офіційного лікаря, та/або державного ветеринарного інспектора та, в разі необхідності, до його прибуття

перевірити застосування оператором ринку коригувальних дій та запобіжних заходів.

При виявленні порушень законодавства про здоров'я та благополуччя тварин під час транспортування вжити необхідних заходів, встановлених Законом про контроль.

10. Передзабійний огляд

ДІ (ОВЛ) здійснює державний контроль свіжого м'яса на бійнях, потужностях з переробки диких тварин та потужностях з розбирання та обвалювання м'яса.

Державний контроль на бійнях та потужностях з розбирання та обвалювання м'яса може включати:

- 1) передзабійний огляд;
- 2) перевірку дотримання законодавства про благополуччя тварин під час їх транспортування та забою;
- 3) післязабійний огляд;
- 4) перевірку процедур, що запобігають забрудненню м'яса ризиковим матеріалом;
- 5) відбір зразків для лабораторних досліджень (випробувань).

ДІ (ОВЛ) здійснює передзабійний огляд птиці протягом 12 годин після їх прибуття на бійню. ДІ (ОВЛ) має право у будь-який час провести повторний передзабійний огляд тварини.

Забій тварини повинен бути здійснений протягом 24 годин після її передзабійного огляду на бійні. Якщо тварина, яка пройшла передзабійний огляд в господарстві походження, не була забита протягом 72 годин, вона підлягає повторному передзабійному огляду.

ДІ (ОВЛ) під час прийняття на бійню птиці повинен перевірити інформацію щодо супровідних документів, походження птиці та ідентифікації.

Здійснити клінічний огляд птиці, при цьому звертають увагу на поведінку тварини, її клінічний стан, вгодованість, на цілісність шкіряного покриву та його забруднення, на стан видимих слизових оболонок та ін.

У разі відхилень у поведінці звертають увагу на функцію нервової системи (пригнічення, збудження, тремтіння, переступання ногами, зміну пози, вирачкватість, полохливість тощо). На шкірі відмічають стан шерстного покриву (облісіння, забруднення, скуйовдженість, відсутність блиску, наявність висипів, пухлин, ран, синців, крапкових та іншої форми крововиливів, абсцесів, фурункулів, запальних набряків та інших змін). При огляді слизових оболонок звертають увагу на зміну кольору (синюшність, блідість, почервоніння, жовтяничність, крововиливи, травмування тощо).

За визначенням ДІ (ОВЛ) забійні тварини підлягають вибірковій термометрії.

ДІ (ОВЛ) повинен здійснювати контроль за дотриманням оператором ринку законодавства щодо благополуччя тварин.

11. Післязабійний огляд

Точки ВСЕ повинні бути достатньо освітлені, а при потребі обладнані й додатковими світильниками, з підведенням гарячої і холодної води зі змішувачами, крани яких не відкриваються руками, стерилізаторами, ємностями з дезрозчинами, кнопками для зупинки конвеєрної лінії, пристроями (лічильник) для реєстрації виявлених випадків захворювань, ємностями для конфіскатів.

Точку ВСЕ для огляду внутрішніх органів птиці додатково обладнують столом, вішалами з підвісками для тимчасового розміщення тушок на 10-15 голів.

На лінії переробки птиці: при потужності конвеєра до 4000 голів за годину обладнують дві точки ВСЕ для огляду:

внутрішніх органів і тушок, фінальна;

при потужності конвеєра понад 4000 голів на годину (на одноконвеєрних лініях) - три точки ВСЕ: для огляду внутрішніх органів і тушок, видалених внутрішніх органів та фінальна.

Перша точка ВСЕ на лінії переробки птиці повинна бути обладнана на ділянці видалення внутрішніх органів, друга - безпосередньо після розділення видалених внутрішніх органів, фінальна - перед ділянкою клеймування, пакування тушок і на ділянці огляду знятих із конвеєра вибракуваних тушок та внутрішніх органів.

Порядок огляду продуктів забою птиці.

Кожна тушка повинна бути розрізана робітником підприємства або автоматичним пристроєм таким чином, щоб усі органи та грудочеревну порожнину тушки було добре видно під час огляду.

Видалення внутрішніх органів з тушки до ветеринарного огляду забороняється, якщо інше не передбачене технологічним обладнанням та не гарантує збереження зв'язку між тушкою та органомкомплексом. Після видалення внутрішніх органів до огляду тушки та органомкомплексу офіційним лікарем змивання тушки, або обмивання органомкомплексу не допускається.

Тушка: звертають увагу на ступінь знекровлення, вгодованість; зміни на шкірі, підшкірній клітковині, у м'язах, на серозних і слизових оболонках, у синусах і суглобах (намуляння на кілі, ущільнення, травми, крововиливи, рани, набряки, забруднення тощо). Особливу увагу звертають на фекальне забруднення. Тушки із фекальним забрудненням не допускаються до подальшого виробництва та знімаються із лінії. Якщо кількість фекально забруднених тушок збільшується понад технологічні показники, офіційний лікар має право зупинити лінію самостійно, або вимагати її зупинки до переналаштування обладнання.

Внутрішні органи: особливу увагу звертають на печінку (колір, розмір, консистенція), селезінку, нирки, серце, легені, шлунок і кишечник із клоакою, яєчники та яйцепровід, серозні оболонки грудочеревної порожнини, фабрицієву сумку, а в разі потреби - розрізають.

За наявності патологоанатомічних змін у тушці або органах, характерних для інфекційних, інвазійних або незаразних хвороб, тушку разом із внутрішніми органами знімають з лінії для більш ретельного огляду, і в разі потреби - направляють у державну лабораторію ветеринарної медицини для дослідження.

Тушки птиці зі змінами, що не потребують бракування всієї тушки: грудні намуляння (нарости), крововиливи, переломи кісток ніг і крил, незначні ушкодження шкіри, що виникли в процесі технологічної обробки, дерматити на обмежених ділянках шкіри - пропускаються далі по лінії для проведення подальшого зачищення спеціалістами ветеринарної медицини.

Всі тушки, органи та інші частини тушок повинні бути забраковані і направлені на утилізацію, якщо вони мають патолого-анатомічні зміни, властиві для множинних пухлин, септицемії, токсемії, з ознаками великих крововиливів на всій тушці або забруднених вмістом шлунково-кишкового тракту, фарбою, леткими маслами або іншими невластивими тушкам запахами, а також конфіскати: трахея, стравохід, зоб, кутикула м'язового шлунку, кишечник із клоакою, яйцепровід і яєчники, сім'яники, селезінка і жовчний міхур.

Якщо за результатами державного контролю не виявлено причин, через які свіже м'ясо визнається непридатним для споживання людиною, ДІ (ОВЛ) наносить позначку придатності у порядку, встановленому законодавством.

Позначка придатності для нанесення на тушки молодих тварин (поросят, ягнят, козлят), субпродукти, тушки птиці, кроликів, нутрій тощо:



Розмір: 25 x 40 мм
 Ширина обідка – 1 мм
 Висота літер – 5 мм
 Висота цифр – 6 мм

Електроклеймо (для тушок птиці на бойнях, м'ясо птахокомбінатах, птахокомбінатах, птахофабриках)

12П

Висота літер і цифр – 20 мм

12. Проведення навчання та здійснення оцінки рівня отриманих знань уповноваженими особами.

Всі кандидати на посаду уповноваженої особи (офіційного лікаря) проходять навчання (в т.ч. дистанційне) щодо основних завдань та вимог національного законодавства, вимог законодавства країни імпортера.

Організовує проведення навчання територіальний орган компетентного органу. У випадках із підприємствами, які відносяться до високого ступеня ризику, або великими експортерами, навчання може проводитись на центральному рівні КО.

Оцінку рівня отриманих знань проводиться письмово відповідно до затвердженого переліку питань (Додаток 5).

Уповноважуються особи, які пройшли навчання та склали іспит із результатом не менше 20 балів (1 бал за правильно надану відповідь).