



МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ЗАРЕГИСТРИРОВАНО**

Регистрационный № 50951

от 03 мая 2018 г.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ  
И ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ  
(Россельхознадзор)**

## **П Р И К А З**

от 19 марта 2018 года

№ 235

**Москва**

**Об утверждении форм проверочных листов  
(списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами  
территориальных органов Федеральной службы по ветеринарному  
и фитосанитарному надзору при проведении плановых проверок  
в рамках осуществления федерального государственного ветеринарного  
контроля (надзора)**

В соответствии с частью 11.3 статьи 9 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 52, ст. 6249; 2009, № 18, ст. 2140; № 29, ст. 3601; № 48, ст. 5711; № 52, ст. 6441; 2010, № 17, ст. 1988; № 18, ст. 2142; № 31, ст. 4160, 4193, 4196; № 32, ст. 4298; 2011, № 1, ст. 20; № 17, ст. 2310; № 23, ст. 3263; № 27, ст. 3880; № 30, ст. 4590; № 48, ст. 6728; 2012, № 19, ст. 2281; № 26, ст. 3446; № 31, ст. 4320, 4322; № 47, ст. 6402; 2013, № 9, ст. 874; № 27, ст. 3477; № 30, ст. 4041, 4243; № 44, ст. 5633; № 48, ст. 6165; № 49, ст. 6338; № 52, ст. 6961, 6979, 6981; 2014, № 11, ст. 1092, 1098; № 26, ст. 3366; № 30, ст. 4220, 4235, 4243, 4256; № 42, ст. 5615; № 48, ст. 6659; 2015, № 1, ст. 53, 64; 72; 85; № 14, ст. 2022; № 18, ст. 2614; № 27, ст. 3950; № 29, ст. 4339; 4362; 4372; 4389; № 48, ст. 6707; 2016, № 11, ст. 1495; № 18, ст. 2503; № 27, ст. 4160, 4187, 4287; № 50, ст. 6975; 2017, № 9, ст. 1276; № 18, ст. 2673), пунктом 2 постановлением Правительства Российской Федерации от 13.02.2017 № 177 «Об утверждении общих требований к разработке и утверждению проверочных листов (списков контрольных вопросов)» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2017, № 9, ст. 1359) **п р и к а з ы в а ю:**

Утвердить:

1. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе осуществления федерального государственного

ветеринарного контроля (надзора) при убойе животных, получении, переработке (обработке), реализации продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения (приложение № 1).

2. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе осуществления федерального государственного ветеринарного контроля (надзора) при разведении, выращивании, содержании, перемещении (в том числе перевозке и перегоне) крупного рогатого скота (приложение № 2).

3. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе осуществления федерального государственного ветеринарного контроля (надзора) при разведении, выращивании, содержании, перемещении (в том числе перевозке), обороте свиней (приложение № 3).

4. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе осуществления федерального государственного ветеринарного контроля (надзора) при содержании птиц на личных подворьях граждан и в птицеводческих хозяйствах открытого типа (приложение № 4).

5. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе осуществления федерального государственного ветеринарного контроля (надзора) при содержании птиц на птицеводческих предприятиях закрытого типа (птицефабриках) (приложение № 5).

6. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе осуществления федерального государственного ветеринарного контроля (надзора) при содержании медоносных пчел и продукции пчеловодства (приложение № 6).

7. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе осуществления федерального государственного ветеринарного контроля (надзора) при изготовлении рыбной продукции из водных биологических ресурсов (приложение № 7).

8. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. Руководителя



Н.А. Власов

**Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов),  
применяемая в ходе осуществления федерального государственного  
ветеринарного контроля (надзора) при убойе животных, получении,  
переработке (обработке), реализации продовольственного (пищевого)  
сырья животного происхождения**

1. Настоящая Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) (далее – проверочный лист) применяется в ходе плановых проверок, проводимых в отношении объектов, осуществляющих на территории Российской Федерации деятельность, предметом которой являются предназначенные для вывоза, ввезенные и перемещаемые транзитом через таможенную территорию Евразийского экономического союза товары, включенные в Единый перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе», подлежащие федеральному государственному ветеринарному контролю (надзору) при осуществлении федерального государственного ветеринарного контроля (надзора)\*.

2. Наименование органа государственного ветеринарного контроля (надзора): Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору.

3. Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: \_\_\_\_\_

4. Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа: \_\_\_\_\_

5. Реквизиты распоряжения или приказа руководителя, заместителя руководителя Россельхознадзора (его территориального органа) о проведении проверки: \_\_\_\_\_

6. Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок: \_\_\_\_\_

7. Должность, фамилия и инициалы должностного лица Россельхознадзора (его территориального органа), проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: \_\_\_\_\_

\*Предмет плановой проверки ограничивается обязательными требованиями, изложенными в форме проверочного листа.

8. Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем (далее – проверяемые лица) обязательных требований, составляющих предмет проверки:

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования	Ответ на вопрос (да/нет/не распространяется)
<b>Общие требования</b>			
1.	Осуществляется ли проверяемым лицом деятельность в соответствии с видами деятельности, указанными в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности?	часть 1 статьи 9 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 52, ст. 6249; 2014, № 42, ст. 5615)	
2.	Имеется ли у проверяемого лица заключение органа государственного ветеринарного надзора о соответствии ветеринарным нормам и правилам земельного участка под строительство и размещение предприятия по производству и хранению продуктов животноводства?	статья 12 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии» (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 24, ст. 857, Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, № 1, ст. 10; 2015, № 29, ст. 4369; 2016, № 27, ст. 4160) (далее – Закон Российской Федерации о ветеринарии)	
<b>Требования к процессам убоя крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота, лошадей (далее - животные) и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности (далее - убойные пункты)</b>			
3.	Предусматривается ли проверяемым лицом при эксплуатации убойных пунктов средней и малой мощности:	пункт 5 Правил в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя	
3.1.	поточность?		

3.2.	последовательность технологических процессов?	непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утверждённых приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 № 72 (зарегистрирован Минюстом России 11.11.2014, регистрационный № 34634) (далее - Правила в области ветеринарии при убое животных)	
3.3.	возможность проведения производственного контроля безопасности мяса и иных продуктов убоа непромышленного изготовления (далее – туши и иные продукты убоа)?		
3.4.	санитарная обработка (уборки, мойки и дезинфекции)?		
3.5.	исключение перекрестной контаминации (загрязнения)?		
4.	Обеспечиваются ли проверяемым лицом при эксплуатации убойного пункта следующие процессы по убою и первичной переработке животных:		пункт 6 Правил в области ветеринарии при убое животных;  статья 21 Закона Российской Федерации о ветеринарии
4.1.	обездвиживание (оглушение) при режимах и способах, которые исключают возможность остановки сердца животного?		
4.2.	обескровливание?		
4.3.	нумерация одним и тем же номером туш, внутренних органов, голов (кроме голов овец) и шкур?		
4.4.	нумерация ёмкости с пищевой кровью?		
4.5.	сбор крови на пищевые и технические цели?		
4.6.	снятие шкур (с туш крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота)?		
4.7.	шпарка, зачистка и опаливание шкуры или крупона (для свиней)?		
4.8.	извлечение внутренних органов (нутровка)?		
4.9.	разделка туш?		
4.10.	зачистка?		
4.11.	туалет туш?		
4.12.	обработка и переработка побочного сырья (субпродуктов, кишечного сырья, жира-сырца, крови, кости, кожевенного и другого технического сырья)?		
4.13.	проведение ветеринарно-санитарной экспертизы?		
4.14.	ветеринарное клеймение туш и шкур?		
4.15.	взвешивание туш (или иных продуктов убоа)?		
4.16.	охлаждение туш (или иных продуктов убоа)?		
4.17.	замораживание туш (или иных продуктов убоа)?		

4.18.	хранение туш и иных продуктов убоя непромышленного изготовления?		
5.	Обеспечены ли проверяемым лицом боксы (места) для обездвиживания (оглушения) животных на входе в помещение убоя?	пункт 7 Правил в области ветеринарии при убое животных	
6.	Предусматривается ли проверяемым лицом при передвижении туш и иных продуктов убоя на подвижных линиях переработки животных исключение возможности соприкосновения их:	пункт 8 Правил в области ветеринарии при убое животных	
6.1.	друг с другом?		
6.2.	с полом и стенами?		
7.	Выделено ли проверяемым лицом на убойном пункте отдельное рабочее место для опорожнения желудков, огороженное перегородкой для снижения рисков загрязнения туш и иных продуктов убоя содержимым желудочно-кишечного тракта?	пункт 9 Правил в области ветеринарии при убое животных	
8.	Проводится ли проверяемым лицом на убойном пункте обескровливание животного не позднее чем через 1,5 - 3 минуты после его обездвиживания (оглушения)?	пункт 10 Правил в области ветеринарии при убое животных	
9.	Принимаются ли проверяемым лицом при обескровливании на убойном пункте меры по предотвращению загрязнения крови и туш животных?		
10.	Применяются ли проверяемым лицом на убойном пункте для сбора пищевой крови полые ножи с резиновыми шлангами, конец которых опускается в сборники (фляги)?	пункт 11 Правил в области ветеринарии при убое животных	
11.	Указываются ли проверяемым лицом на убойном пункте на сборниках для крови номера туш животных, от которых она собрана, присвоенные при прохождении ветеринарно-санитарной экспертизы?		
12.	Подвергаются ли проверяемым лицом на убойном пункте туши:	пункт 12 Правил в области ветеринарии при убое животных	
12.1.	ошпариванию (вертикальным или горизонтальным способами)?		
12.2.	опалке?		
13.	Оснащено ли проверяемым лицом на убойном пункте опалочное отделение (места) оборудованием и инструментарием для:	пункт 13 Правил в области ветеринарии при убое животных	
13.1.	мойки?		
13.2.	опаливания?		

13.3.	зачистки конечностей?		
14.	Проводится ли проверяемым лицом процесс извлечения из туш внутренних органов (нутровка) не позднее 45 минут после обездвиживания (оглушения) животных?	пункт 14 Правил в области ветеринарии при убое животных	
15.	Исключаются ли проверяемым лицом при процессе извлечения из туш внутренних органов (нутровки):		
15.1.	повреждения желудочно-кишечного тракта?		
15.2.	загрязнения наружных и внутренних поверхностей туш?		
16.	Создаются ли проверяемым лицом на участках (местах) нутровки условия для:	абзац 2 пункта 14 Правил в области ветеринарии при убое животных	
16.1.	сбора и транспортировки ветеринарных конфискатов (туши, ее части и иные продукты убоя, признанные непригодными для пищевых целей по результатам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы)?		
16.2.	удаления содержимого желудка (каныги)?		
16.3.	быстрой выемки внутренних органов?		
16.4.	правильной разделки туш (без повреждения целостности стенок кишечника)?		
17.	Осуществляется ли проверяемым лицом подача холодной и горячей воды к рабочим местам по:	пункт 15 Правил в области ветеринарии при убое животных	
17.1.	забеловке?		
17.2.	съемке шкур?		
17.3.	нутровке?		
17.4.	зачистке туш?		
18.	Имеются ли у проверяемого лица на убойном пункте закрывающиеся ёмкости для сбора непищевых боенских отходов, которые:	пункт 16 Правил в области ветеринарии при убое животных	
18.1.	окрашены в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования?		
18.2.	имеют надпись об их назначении?		
19.	Оборудуются ли владельцем убойного пункта в производственных помещениях (отделениях) убоя животных рабочие места и помещения для:	статья 21 Закона Российской Федерации о ветеринарии; пункт 17 Правил в области ветеринарии при убое животных	
19.1.	проведения ветеринарно-санитарной экспертизы голов?		
19.2.	проведения ветеринарно-санитарной экспертизы внутренних органов?		

19.3.	проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш?		
19.4.	проведения ветеринарного клеймения?		
20.	Обеспечивается ли владельцем убойного пункта в производственных помещениях (отделениях) убой животных наличие:	пункт 17 Правил в области ветеринарии при убое животных	
20.1.	дополнительного освещения?		
20.2.	горячей, холодной воды и дезинфицирующих растворов?		
20.3.	сигнальной системы для остановки процесса убоя при выявлении заразной (особо опасной) болезни?		
20.4.	устройства для регистрации выявленных случаев заболеваний животных?		
20.5.	емкости для ветеринарных конфискатов?		
20.6.	стерилизаторов для инструментов?		
20.7.	микроскопа биологического, компрессорума?		
21.	Установлены ли проверяемым лицом на убойном пункте перед камерой (отделением) охлаждения весы для взвешивания полученных в результате убоя и первичной переработки (обработки) туш и иных продуктов убоя?	пункт 18 Правил в области ветеринарии при убое животных	
22.	Осуществляется ли проверяемым лицом обработка субпродуктов:	пункт 19 Правил в области ветеринарии при убое животных	
22.1.	в отдельном помещении?		
22.2.	на специально выделенных участках производственного помещения?		
23.	Соблюдаются ли проверяемым лицом сроки обработки субпродуктов:		
23.1.	слизистых субпродуктов - не позднее 2 - 3 часов после убоя животных?		
23.2.	остальных субпродуктов - не позднее 5 часов после убоя животных?		
24.	Направляются ли проверяемым лицом обработанные и упакованные субпродукты для охлаждения и замораживания в холодильные камеры?	абзац 2 пункта 19 Правил в области ветеринарии при убое животных	
25.	Обеспечены ли проверяемым лицом помещения, предназначенные для обработки кишок и их консервирования:	пункт 20 Правил в области ветеринарии при убое животных	
25.1.	холодной и горячей водой?		



25.2.	специальными машинами для отжима кишок и их шлямовки?		
25.3.	центрифугой для обработки слизистых продуктов?		
26.	Осуществляется ли проверяемым лицом сбор содержимого кишок (каныги)?		
27.	Осуществляется ли проверяемым лицом утилизация содержимого кишок (каныги)?		
28.	Осуществляется ли проверяемым лицом удаление содержимого из кишок непосредственно после нутровки животных?		
29.	Оборудуются ли проверяемым лицом шкуропосолочные помещения:	пункт 21 Правил в области ветеринарии при убое животных	
29.1.	столами для посола шкур?		
29.2.	ларями для хранения соли?		
29.3.	емкостями для засолки шкур?		
30.	Осуществляется ли проверяемым лицом отгрузка шкур через выходы, предназначенные для технического сырья?		
31.	Направляются ли проверяемым лицом туши и иные продукты убоя после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в холодильные камеры для:	пункт 22 Правил в области ветеринарии при убое животных	
31.1.	охлаждения?		
31.2.	хранения?		
32.	Обеспечивается ли проверяемым лицом выпуск туш и иных продуктов убоя из убойного пункта при наличии ветеринарных сопроводительных документов?		
33.	Проводится ли проверяемым лицом на убойном пункте в целях обеспечения безопасности туш и иных продуктов убоя:	пункт 23 Правил в области ветеринарии при убое животных	
33.1.	предубойный ветеринарный осмотр убойных животных?		
33.2.	ветеринарно-санитарная экспертиза туш и иных продуктов убоя?		
34.	Обеспечивается ли проверяемым лицом немедленное помещение животных в карантинное отделение до установления диагноза или причин несоответствия в случае, если среди животных, поступивших на убойные пункты, обнаружено наличие:	пункт 24 Правил в области ветеринарии при убое животных	
34.1.	больных животных?		
34.2.	животных в состоянии агонии?		

34.3.	животных, вынужденно убитых в ходе транспортировки, или трупов животных?		
34.4.	несоответствия количества животных количеству, указанному в ветеринарном сопроводительном документе?		
35.	Исключается ли проверяемым лицом на убойном пункте направление на убой животных:	абзац 1 пункта 25 Правил в области ветеринарии при убое животных	
35.1.	не прошедших предубойную выдержку и предубойный ветеринарный осмотр животных?		
35.2.	с навозными загрязнениями на кожных покровах?		
36.	Исключается ли проверяемым лицом на убойном пункте возврат владельцам:	абзац 2 пункта 25 Правил в области ветеринарии при убое животных	
36.1.	больных и (или) подозрительных в отношении заболевания животных?		
36.2.	животных с травматическими повреждениями?		
36.3.	трупов животных, обнаруженных при приемке?		
37.	Исключается ли проверяемым лицом на убойном пункте направление трупов животных и ветеринарных конфискатов на полигоны твердых бытовых отходов?	абзац 3 пункта 25 Правил в области ветеринарии при убое животных	
38.	Предусматривается ли проверяемым лицом осуществление на убойном пункте:	пункт 27 Правил в области ветеринарии при убое животных	
38.1.	предубойного ветеринарного осмотра убойных животных, ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарного клеймения туш и иных продуктов убоя, полученных от этих животных, шкур?		
38.2.	оформление ветеринарных сопроводительных документов государственными ветеринарными специалистами органов и учреждений, входящих в систему государственной ветеринарной службы?		
39.	Осуществляется ли проверяемым лицом прием на убойный пункт животных для убоя по ветеринарным сопроводительным документам?	пункт 29 Правил в области ветеринарии при убое животных	
40.	Устанавливается ли проверяемым лицом на убойном пункте ветеринарное наблюдение (предубойный ветеринарный осмотр) за состоянием здоровья животных, по результатам которого ветеринарными специалистами указывается порядок направления их на убой или их размещение в помещениях (открытых загонах) предубойной базы убойного пункта?	пункт 32 Правил в области ветеринарии при убое животных	
41.	Обеспечивается ли проверяемым лицом направление животных на убой из помещений (открытых загон) для предубойного содержания	пункт 33 Правил в области ветеринарии при убое	

	в помещения для убоя с соблюдением очередности, установленной ветеринарными специалистами для обеспечения ритмичной работы по убою и предотвращению перекрестного заражения животных?	животных	
42.	Обеспечивается ли проверяемым лицом на убойном пункте немедленный убой животных, допущенных к убою и направленных в помещение для убоя?	пункт 35 Правил в области ветеринарии при убое животных	
43.	Проводятся ли проверяемым лицом на убойном пункте исследования свиных туш на трихинеллез?	пункт 36 Правил в области ветеринарии при убое животных	
44.	Проводятся ли проверяемым лицом на убойном пункте исследования туш конины на трихинеллез?		
45.	Удаляются ли проверяемым лицом на убойном пункте из помещения для убоя после завершения ветеринарно-санитарной экспертизы туши и иные продукты убоя, кроме желудочно-кишечного тракта, шкур убойных животных, ног и ушей крупного рогатого скота, голов и ног овец и коз?	пункт 37 Правил в области ветеринарии при убое животных	
46.	Обеспечивается ли проверяемым лицом на убойном пункте обезвреживание (обеззараживание), утилизация или уничтожение туш способом, указанным на ветеринарном штампе, который накладывается на тушу при выявлении заразных болезней животных после убоя?	пункт 38 Правил в области ветеринарии при убое животных	
47.	Применяются ли проверяемым лицом на убойных пунктах меры, при выявлении в ходе проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в туше и других продуктах убоя, признаков патоморфологических изменений, характерных для заразных болезней животных?	статья 21 Закона Российской Федерации о ветеринарии; пункт 39 Правил в области ветеринарии при убое животных	
48.	Удаляются ли проверяемым лицом на убойном пункте из помещений для убоя в специально оборудованные контейнеры (с маркировкой – «утиль», «уничтожение») ветеринарные конфискаты после разрешения ветеринарных специалистов?	пункт 41 Правил в области ветеринарии при убое животных	
49.	Проводится ли проверяемым лицом на убойном пункте удаление бытовых отходов из контейнеров при их накоплении не более чем на 2/3 емкости, не реже одного раза в день с последующей дезинфекцией контейнеров и площадки, на которой они расположены?	пункт 42 Правил в области ветеринарии при убое животных	
50.	Выделяются ли проверяемым лицом для обработки контейнеров и других емкостей для сбора бытовых отходов, хранения уборочного инвентаря по уборке территории отдельные оборудованные площадки или санитарные посты?		

51.	Осуществляется ли проверяемым лицом на убойном пункте чистка, мойка и дезинфекция оборудования, полов, панелей, стен, стоков, столов, вешал, крючков, напольного транспорта емкостей по окончанию рабочей смены, а также при выявлении заразных, в том числе особо опасных, болезней животных?	пункт 43 Правил в области ветеринарии при убое животных	
52.	Осуществляется ли проверяемым лицом хранение средств для проведения дезинфекции, а также моющих и чистящих средств, применяемых на убойном пункте в помещениях, запирающихся на ключ?	пункт 44 Правил в области ветеринарии при убое животных	
53.	Осуществляется ли проверяемым лицом мойка и дезинфекция мелкого инвентаря в производственных помещениях убоя и первичной переработки в трехсекционных ваннах с подводкой горячей и холодной воды и емкостями, наполненными дезраствором?	пункт 45 Правил в области ветеринарии при убое животных	
54.	Используются ли проверяемым лицом для мойки и дезинфекции фартуков и нарукавников специальные промаркированные емкости?		
55.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в производственных и вспомогательных помещениях на территории убойного пункта отсутствие грызунов и насекомых?	пункт 46 Правил в области ветеринарии при убое животных	
<b>Требования к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции</b>			
56.	Осуществляются ли изготовителем, продавцом и лицом, выполняющим функции иностранных изготовителей пищевой продукции, процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям безопасности пищевой продукции?	пункт 1 статьи 10 технического регламента Таможенного союза «О принятии технического регламента «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <a href="http://www.tsouz.ru/">http://www.tsouz.ru/</a> , 2011, 2013, 2014) (далее - регламент ТС о безопасности пищевой продукции)	
57.	Разработаны ли изготовителем при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)?	пункт 2 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
58.	Внедрены ли изготовителем при осуществлении		

	процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)?		
59.	Поддерживаются ли изготовителем при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)?		
60.	Применяется ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции технологический процесс производства (изготовления) пищевой продукции, обеспечивающий безопасность пищевой продукции?	подпункт 1 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
61.	Применяются ли изготовителем пищевой продукции последовательность и поточность технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции?	подпункт 2 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
62.	Определены ли изготовителем пищевой продукции контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля?	подпункт 3 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
63.	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за продовольственным (пищевым) сырьем, используемым при производстве (изготовлении) пищевой продукции?	подпункт 4 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
64.	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за технологическими средствами, используемыми в процессе производства (изготовлении) пищевой продукции?		
65.	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за упаковочным материалом, используемым при производстве (изготовлении) пищевой продукции?		
66.	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля?		
67.	Проводится ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции контроль за функционированием технологического оборудования?	подпункт 5 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
68.	Обеспечивается ли изготовителем пищевой	подпункт 6 пункта 3 статьи	

	продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции документирование информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции?	10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
69.	Соблюдаются ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции?	подпункт 7 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
70.	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции содержание производственного помещения, технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции?	подпункт 8 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
71.	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов установления периодичности и проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?	подпункт 10 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
72.	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям установленными Техническими регламентами Таможенного союза?	подпункт 11 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
73.	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции прослеживаемость пищевой продукции?	подпункт 12 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
74.	Внедрены ли изготовителем пищевой продукции процедуры обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, для обеспечения соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям безопасности пищевой продукции?	пункт 1 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
75.	Осуществляется ли изготовителем самостоятельно и (или) с участием третьей стороны проведение контроля по организации обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?	пункт 2 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
76.	Определены ли изготовителем для обеспечения безопасности в процессе производства	пункт 3 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой	

	(изготовления) пищевой продукции:	продукции	
76.1.	перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям?		
76.2.	перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления)?		
76.3.	параметры технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части)?		
76.4.	параметры (показатели) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль?		
76.5.	предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках?		
76.6.	порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления)?		
76.7.	порядок действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений?		
76.8.	периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям?		
76.9.	периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений?		
76.10.	периодичность проведения чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?		
76.11.	меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных?		
77.	Осуществляется ли изготовителем ведение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации?	пункт 4 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
78.	Осуществляется ли изготовителем хранение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность		

	непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации?		
79.	Осуществляется ли изготовителем хранение документов, подтверждающих безопасность непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, в течение трех лет со дня их выдачи?		
80.	Предусмотрен ли проверяемым лицом запрет о приеме пищи непосредственно в производственных помещениях?	пункт 5 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
81.	Обеспечивается ли проверяемым лицом обязательное прохождение работниками, занятыми на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией:	пункт 6 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
81.1.	предварительного медицинского осмотра при поступлении на работу?		
81.2.	периодических медицинских осмотров?		
82.	Обеспечивается ли проверяемым лицом для обеспечения производства (изготовления) безопасной пищевой продукции достаточное количество:	пункт 1 статьи 12 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
82.1.	холодной и горячей воды?		
82.2.	пара?		
82.3.	льда?		
83.	Обеспечивается ли проверяемым лицом использование питьевой воды в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующей с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки?	пункт 2 статьи 12 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
84.	Исключается ли проверяемым лицом использование пара, в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующего с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, как источника загрязнения пищевой продукции?		
85.	Обеспечивается ли проверяемым лицом изготовления льда из питьевой воды, используемого в производстве (изготовлении) пищевых продуктов?		
86.	Предусматривается ли проверяемым лицом наличие признаков, позволяющих отличать трубопроводы	пункт 3 статьи 12 регламента ТС о безопасности пищевой	



	для питьевой воды и использование воды, не соответствующей требованиям к питьевой воде (в производственных процессах, не связанных непосредственно с производством (изготовлением) пищевой продукции)?	продукции	
87.	Исключается ли изготовителем пищевой продукции получение переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения от продуктивных животных, которые подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов таких животных?	пункт 3 статьи 13 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
88.	Обеспечиваются ли изготовителем при производстве (изготовлении) пищевой продукции, условия хранения продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, обеспечивающие предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ?	пункт 4 статьи 13 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
89.	Предусматривается ли проверяемым лицом планировка производственных помещений, обеспечивающая:	пункт 1 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
89.1.	возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря?		
89.2.	предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?		
89.3.	защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов и насекомых?		
89.4.	возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений?		
89.5.	необходимое пространство для осуществления технологических операций?		
89.6.	защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений?		
89.7.	условия для хранения продовольственного		

	(пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции?		
90.	Обеспечено ли проверяемым лицом оборудование производственных помещений:	пункт 2 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
90.1.	средствами естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции?		
90.2.	естественным или искусственным освещением?		
90.3.	туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенные умывальниками с устройствами для мытья рук?		
90.4.	умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук?		
91.	Обеспечивается ли проверяемым лицом, доступ к фильтрам и другим частям систем вентиляции, требующим чистки или замены?		
92.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в производственных помещениях, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции запрет на хранение личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала?	пункт 3 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
93.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в производственных помещениях запрет на хранение любых веществ и материалов, не используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования?	пункт 4 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
94.	Обеспечивается ли проверяемым лицом покрытие поверхности полов производственных помещений из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, предусматривающие мытье, при необходимости, дезинфекцию и надлежащий дренаж?	пункт 5 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
95.	Обеспечивается ли проверяемым лицом покрытие поверхности стен производственных помещений из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции?		

96.	Исключается ли проверяемым лицом на конструкциях, находящихся над производственными помещениями (потолках) скопление грязи, образование плесени и осыпание частиц, конденсации влаги?		
97.	Обеспечивается ли проверяемым лицом оборудование легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых на открывающихся внешних окнах (фрамугах)?		
98.	Обеспечивается ли проверяемым лицом покрытие дверей производственных помещений гладкими, неабсорбирующими материалами?		
99.	Обеспечено ли проверяемым лицом в производственных помещениях канализационное оборудование спроектированное и выполненное так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции?	пункт 7 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
100.	Устанавливается ли проверяемым лицом запрет на проведение ремонта производственных помещений одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях?	пункт 8 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
101.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, использование технологического оборудования и инвентаря, контактирующего с пищевой продукцией, которые:	пункт 1 статьи 15 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
101.1.	имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции?		
101.2.	дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию?		
101.3.	изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией?		
102.	Обеспечено ли проверяемым лицом выполнение рабочих поверхностей технологического оборудования и инвентаря, контактирующих с пищевой продукцией, из неабсорбирующих материалов?	пункт 3 статьи 15 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
103.	Обеспечивается ли проверяемым лицом регулярное удаление из производственных помещений отходов, образующихся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?	пункт 1 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
104.	Обеспечивается ли проверяемым лицом деление отходов, образующихся в процессе производства	пункт 2 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой	

	(изготовления) пищевой продукции, на категории?	продукции	
105.	Обеспечивается ли проверяемым лицом размещение отходов отдельно, в соответствии с категорией, в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости?	пункт 3 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
106.	Предусматриваются ли проверяемым лицом конструктивные характеристики емкостей, обеспечивающие возможность:	пункт 4 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
106.1.	их очищения и (или) мойки?		
106.2.	защиту от проникновения в них животных?		
107.	Исключается ли проверяемым лицом загрязнение пищевой продукции, окружающей среды, возникновение угрозы жизни и здоровью человека при удалении и уничтожении отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции?	пункт 5 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
108.	Осуществляется ли проверяемым лицом перевозка (транспортирование) пищевой продукции транспортными средствами в соответствии с условиями:	пункт 1 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
108.1.	перевозки (транспортирования), установленными изготовителями?		
108.2.	хранения пищевой продукции, установленными изготовителем (в случае отсутствия условий перевозки (транспортирования))?		
109.	Обеспечиваются ли проверяемым лицом при использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции?	пункт 2 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
110.	Обеспечивается ли конструкцией грузовых отделений транспортных средств и контейнеров:	пункт 3 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
110.1.	защита пищевой продукции от загрязнения?		
110.2.	защита пищевой продукции от проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых?		
110.3.	проведение очистки, мойки, дезинфекции?		

111.	Обеспечиваются ли грузовыми отделениями транспортных средств, контейнерами и емкостями, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции возможность:	пункт 4 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
111.1.	поддержания условий перевозки (транспортирования)?		
111.2.	хранения пищевой продукции?		
112.	Обеспечено ли проверяемым лицом выполнение внутренней поверхности грузовых отделений транспортных средств и контейнеров из моющихся и нетоксичных материалов?	пункт 5 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
113.	Осуществляется ли проверяемым лицом регулярная очистка, мойка, дезинфекция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров?	пункт 6 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
114.	Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие воды, используемой для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, требованиям к питьевой воде?		
115.	Соблюдаются ли проверяемым лицом при хранении пищевой продукции условия хранения и срок годности, установленные изготовителем?	пункт 7 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
116.	Обеспечивают ли проверяемым лицом установленные изготовителем условия хранения соответствие пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции?		
117.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в целях недопущения загрязнения хранение пищевой продукции отдельно от пищевой продукции иного вида и непищевой продукции?	пункт 8 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
118.	Обеспечивается ли проверяемым лицом сопровождение пищевой продукции, находящейся на хранении, информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции?	пункт 9 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
119.	Соблюдаются ли проверяемым лицом при реализации пищевой продукции условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем?	пункт 12 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
120.	Размещается ли продавцом на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, информация об осуществлении реализации пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку?	пункт 13 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
121.	Осуществляется ли проверяемым лицом утилизация пищевой продукции, не соответствующей требованиям регламента ТС о безопасности	пункт 1 статьи 18 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	

	пищевой продукции и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции?		
122.	Используется ли пищевая продукция, не соответствующая требованиям, на корм животным после решения о возможности использования уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора или иными уполномоченными лицами решение?	пункт 2 статьи 18 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
123.	Обеспечивается ли проверяемым лицом:	пункт 3 статьи 18 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
123.1.	учет пищевой продукции, не соответствующей требованиям Технических регламентов Таможенного союза?		
123.2.	направление пищевой продукции, не соответствующей требованиям, на хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней, до проведения ее утилизации?		
124.	Производится ли проверяемым лицом убой продуктивных животных в специально отведенных для этой цели местах?	пункт 1 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
125.	Осуществляется ли проверяемым лицом убой продуктивных животных способами, обеспечивающими гуманное обращение с продуктивными животными?	пункт 2 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
126.	Обеспечивается ли проверяемым лицом убой здоровых продуктивных животных из хозяйств и (или) местности, благополучных в ветеринарном отношении для использования на пищевые цели?	пункт 3 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
127.	Проводится ли проверяемым лицом предубойный ветеринарный осмотр продуктивных животных?	пункт 4 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
128.	Проводится ли проверяемым лицом послеубойный осмотр и ветеринарно-санитарная экспертиза туши продуктивных животных и другого переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, полученного от их убоя?	пункт 5 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
129.	Обеспечивается ли проверяемым лицом отсутствие изменений, характерных для заразных болезней животных в переработанной пищевой продукции животного происхождения, полученной от убоя продуктивных животных?		
130.	Обеспечивается ли проверяемым лицом получение иного переработанного продовольственного	пункт 6 статьи 19 регламента ТС	

	(пищевого) сырья животного происхождения, предназначенного для производства (изготовления) пищевой продукции, за исключением улова водных биологических ресурсов от здоровых продуктивных животных из эпизоотически благополучных хозяйств (производственных объектов)?	о безопасности пищевой продукции	
<b>Требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции</b>			
131.	Обеспечиваются ли проверяемым лицом микробиологические и гигиенические нормативы безопасности продуктов убоя и мясной продукции (в том числе продуктов убоя и мясной продукции для детского питания)?	пункт 15, Приложения № 1-3 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68 (Официальный сайт Евразийской экономической комиссии <a href="http://www.eurasiancommission.org">http://www.eurasiancommission.org</a> , 2013) (далее - регламент ТС о безопасности мяса и мясной продукции)	
132.	Обеспечивается ли проверяемым лицом содержание бенз(а)пирена не более 0,001 мг/кг в мясной продукции, которая в процессе изготовления подвергается копчению?	пункт 16 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
133.	Обеспечивается ли проверяемым лицом соответствие установленным требованиям максимально допустимых уровней остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), содержание которых в продуктах убоя и мясной продукции контролируется в соответствии с информацией об их использовании?	пункт 18 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
<b>Требования к процессам производства продуктов убоя и мясной продукции</b>			
134.	Прошел ли производственный объект, на котором осуществляются процессы убоя продуктивных животных, переработка (обработка) продуктов убоя и производство мясной продукции, государственную регистрацию?	пункт 21 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции; статья 32 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
135.	Обеспечивается ли проверяемым лицом прослеживаемость продуктов убоя и мясной продукции на всех стадиях процесса производства?	пункт 23 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
136.	Обеспечивается ли проверяемым лицом соответствие материалов, контактирующих	пункт 24 регламента ТС о безопасности мяса	

	с продуктами убоя и мясной продукцией в процессе производства требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией?	и мясной продукции	
137.	Осуществляется ли проверяемым лицом подача упаковочных материалов для упаковки готовой продукции через коридоры или экспедицию, минуя производственные помещения?	пункт 25 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
138.	Обеспечивается ли проверяемым лицом хранение упаковочных материалов вне производственных помещений?		
Требования к продуктам убоя и процессам их производства			
139.	Исключается ли проверяемым лицом:	пункт 30 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
139.1.	направление на убой неидентифицированных продуктивных животных, продуктивных животных, не прошедших предубойную выдержку и ветеринарный осмотр?		
139.2.	направление на убой продуктивных животных с навозными загрязнениями на кожных покровах?		
139.3.	возврат владельцам больных и (или) подозрительных в отношении заболеваний продуктивных животных, продуктивных животных с травматическими повтравмреждениями, а также трупов продуктивных животных, обнаруженных при приемке?		
139.4.	вывоз (вывод) принятых на убой продуктивных животных с территории зоны предубойного содержания и убоя продуктивных животных?		
139.5.	направление трупов продуктивных животных и ветеринарных конфискатов на полигоны твердых бытовых отходов?		
140.	Осуществляется ли проверяемым лицом изоляция всей партии продуктивных животных с признаками инфекционного заболевания, обнаруженными в момент приемки и предубойного ветеринарного осмотра продуктивных животных, до постановки окончательного диагноза?	пункт 31 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
141.	Предусмотрена ли проверяемым лицом ритмичная работа линии по убою?	пункт 32 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
142.	Обеспечивается ли проверяемым лицом подача продуктивных животных на убой, предотвращающая перекрестное заражение?		
143.	Обеспечивается ли проверяемым лицом на протяжении всего технологического процесса убоя:	пункт 34 регламента ТС о безопасности мяса	



143.1.	идентификация продуктов убоя?	и мясной продукции	
143.2.	прослеживаемость продуктов убоя?		
144.	Обеспечивается ли проверяемым лицом процесс убоя с соблюдением режимов технологических процессов убоя и применением технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности туш?	пункт 35 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
145.	Обеспечивается ли проверяемым лицом при убое разделение рабочих операций на группы?	пункт 36 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
146.	Исключается ли проверяемым лицом возможность переноса загрязнения на туши, полутуши и продукты убоя применяемыми при убое ограждениями, оборудованием и инструментами?	пункт 37 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
147.	Предусмотрена ли проверяемым лицом экстренная остановка линии убоя с рабочих мест ветеринарных специалистов при помощи технического устройства в случае подозрения или выявления особо опасных заболеваний продуктивных животных?	пункт 38 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
148.	Оборудованы ли проверяемым лицом для сбора ветеринарных конфискатов отдельные спуски или специальные емкости, исключающие несанкционированный доступ, окрашенные в разные цвета и промаркированные?	пункт 39 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
149.	Осуществляется ли проверяемым лицом для пищевых целей сбор крови с помощью стерильного полого ножа со шлангом в стерильную промаркированную емкость, не позднее чем через 3 минуты после обездвиживания продуктивного животного?	пункт 40 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
150.	Предусматривается ли проверяемым лицом сбор крови в одну емкость не больше чем от 10 продуктивных животных?		
151.	Предусматривается ли проверяемым лицом направление крови в переработку (обработку) не позднее чем через 2 часа после убоя продуктивного животного?		
152.	Производится ли проверяемым лицом после окончания процесса обескровливания нутровка:	пункт 41 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
152.1.	крупного рогатого скота не позднее чем через 45 минут?		
152.2.	мелкого рогатого скота не позднее чем через 30 минут?		
153.	Обеспечено ли недопущение проверяемым лицом при нутровке туш загрязнение поверхности туш		

	содержимым желудка и кишечника?		
154.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в процессе нутровки туш смена ножа не реже 1 раза в 30 минут на другой, подвергнутый санитарной обработке?		
155.	Обеспечивается ли проверяемым лицом мытье рук, кольчужных перчаток и фартуков по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут?	пункт 42 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
156.	Направляются ли проверяемым лицом на переработку (обработку) извлеченные в процессе нутровки продукты убоя не позднее чем через 15 минут после их извлечения из туши?	пункт 43 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
157.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в процессе распиловки туш и извлечения спинного мозга его целостность?	пункт 44 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
158.	Подвергается ли проверяемым лицом полотно пилы, используемой в процессе распиловки туш санитарной обработке не реже чем через каждый час работы?	пункт 45 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
159.	Обеспечивается ли проверяемым лицом удаление кровоподтеков, кровоизлияний и загрязненных участков в процессе зачистки туш (полутуш) всех видов продуктивных животных?	пункт 46 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
160.	Обеспечивается ли проверяемым лицом завершение процесса зачистки субпродуктов от кровоподтеков и процесса удаления серозной оболочки и прилегающих тканей не позднее чем через 3 часа после убоя продуктивного животного, включая передачу на охлаждение или замораживание?	пункт 47 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
161.	Исключается ли проверяемым лицом проведение процессов зачистки шерстных субпродуктов в помещении для убоя продуктивных животных, за исключением проведения данных операций в отношении всех видов субпродуктов в отдельном помещении?	пункт 48 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
162.	Осуществляется ли проверяемым лицом разделка туш (полутуш, четвертин, отрубов), их обвалка и жиловка при температуре воздуха не выше плюс 12 °С?	пункт 49 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
163.	Осуществляется ли проверяемым лицом в целях дезинфекции замена инструментов, необходимых для осуществления процессов обвалки и жиловки, по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут?	пункт 50 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
164.	Направляется ли проверяемым лицом кость и продукт ее переработки для производства топленого животного жира на переработку	пункт 51 регламента ТС о безопасности мяса	

	(обработку) не позднее чем через 6 часов после обвалки?	и мясной продукции	
165.	Помещается ли проверяемым лицом кость при задержке ее переработки в охлаждаемое помещение, срок хранения которой при температуре хранения не выше плюс 8 °С составляет не более 24 часов?		
166.	Осуществляется ли проверяемым лицом консервация коллагенсодержащего сырья без костей поваренной солью или другими разрешенными для этих целей средствами?	пункт 52 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
167.	Осуществляется ли проверяемым лицом хранение консервированного коллагенсодержащего сырья без костей в закрытых емкостях?		
168.	Обеспечено ли проверяемым лицом после убоя проведение:	пункт 53 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
168.1.	ветеринарно-санитарной экспертизы?		
168.2.	клеймения туш?		
169.	Накладывается ли проверяемым лицом на тушу ветеринарный штамп, свидетельствующий о способе ее обезвреживания или утилизации при выявлении заболеваний продуктивных животных после убоя?	пункт 54 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
170.	Помещаются ли проверяемым лицом продукты убоя при обнаружении в процессе обвалки и жиловки мяса и субпродуктов патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, в изолированную камеру до получения результатов лабораторных исследований?	пункт 55 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
171.	Проводится ли проверяемым лицом соответствующая санитарная обработка (дезинфекция) инструментов, оборудования и производственной (специальной) одежды при обнаружении в процессе обвалки и жиловки мяса и субпродуктов патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней?		
172.	Проводится ли проверяемым лицом обезвреживание продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничением в обособленных помещениях с использованием оборудования, расположенного таким образом, чтобы исключить перекрестные потоки перемещения продуктов убоя и обезвреженных продуктов убоя?	абзац 1 пункта 56 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
173.	Проводится ли проверяемым лицом дальнейшая переработка продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию	абзац 2 пункта 56 регламента ТС о безопасности мяса	

	с ограничением в производственных помещениях в конце смены или в отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы?	и мясной продукции	
174.	Производится ли проверяемым лицом по окончании работы санитарная обработка (дезинфекция):		
174.1.	помещения?		
174.2.	оборудования?		
174.3.	инвентаря?		
175.	Проводится ли проверяемым лицом процесс производства продуктов убоя для детского питания в начале смены или в отдельную смену при условии предварительной мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря?	пункт 57 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
176.	Осуществляется ли проверяемым лицом убой диких (промысловых) продуктивных животных в соответствии с законодательством государства-члена?	пункт 58 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
<b>Требования к мясной продукции и процессам ее производства</b>			
177.	Осуществляется ли проверяемым лицом утилизация неидентифицированных продуктов убоя, находящихся на производственном объекте?	пункт 60 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
178.	Проводится ли проверяемым лицом подготовка субпродуктов, в отдельных помещениях или на специально выделенных участках производственного помещения?	пункт 61 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
179.	Осуществляется ли проверяемым лицом производство мясной продукции из субпродуктов и крови в отдельном помещении?	пункт 62 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
180.	Соблюдаются ли проверяемым лицом производство мясной продукции из субпродуктов и крови в помещении и на оборудовании по производству колбасных изделий при условии последовательности их производства с проведением мойки технологического оборудования и инвентаря?		
181.	Производится ли проверяемым лицом подготовка кишечной оболочки в отдельном помещении или на отделенных перегородкой участках в помещениях по производству колбасных изделий с температурой воздуха не выше плюс 12 °С?	пункт 63 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
182.	Осуществляется ли проверяемым лицом удаление ветеринарных и товароведческих клейм и штампов, за исключением клейм и штампов, выполненных пищевыми красителями, разрешенными для маркировки продуктов убоя без последующего удаления?	пункт 64 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	

183.	Осуществляется ли проверяемым лицом хранение не используемых во время технологического процесса ножей в стерилизаторе или в специально отведенном месте?	пункт 65 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
184.	Обеспечивается ли проверяемым лицом температура продуктов убоя, направляемых на измельчение и (или) посол, не выше плюс 4 °С в любой точке измерения, за исключением парного мяса?	пункт 66 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
185.	Осуществляется ли проверяемым лицом измельчение мяса и субпродуктов, приготовление фарша и наполнение оболочек (форм) при температуре воздуха не выше плюс 12 °С?	пункт 67 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
186.	Используется ли проверяемым лицом для выработки топленого животного жира, жир-сырец, обработанный не позднее чем через 2 часа после его сбора в процессе нутровки?	пункт 69 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
187.	Применяется ли проверяемым лицом нитрит натрия (нитрит калия) только в виде нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей с массовой долей нитрита натрия (нитрита калия) не более 0,9 процента?	пункт 70 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
188.	Исключается ли проверяемым лицом применение одновременно 2 и более нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей при производстве мясной продукции одного наименования?		
189.	Исключается ли проверяемым лицом применение нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей для продуктов убоя и мясной продукции, выпускаемых в реализацию в непереработанном виде?		
190.	Проводится ли проверяемым лицом подготовка немясных ингредиентов, включая взвешивание и фасовку в отдельных помещениях?	пункт 71 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
191.	Запрещается ли проверяемым лицом подача топлива (опилок, дров) в термическое отделение через производственные помещения во время производства мясной продукции?	пункт 72 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
192.	Обеспечивается ли проверяемым лицом при производстве мясных и мясосодержащих колбасных изделий и продуктов из мяса:	пункт 73 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
192.1.	выдержка мяса при посоле проводится в помещениях с температурой воздуха не выше плюс 4 °С, за исключением применения в процессе посола технологического оборудования со встроенной системой охлаждения?		
192.2.	приготовление рассолов и расфасовка (подготовка)		

	немясных ингредиентов проводится в объеме, необходимом для обеспечения не более 1 смены работы производственного объекта?		
192.3.	тепловая обработка колбасных изделий и продуктов из мяса осуществляется на специальном оборудовании, оснащённом приборами для контроля температуры (в том числе в центре продукта, кроме сырокопченых и сыровяленых изделий) и относительной влажности или только температуры (для термической обработки в воде)?		
193.	Обеспечивается ли проверяемым лицом при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов:	пункт 74 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
193.1.	производство мясных и мясосодержащих полуфабрикатов, предназначенных для реализации, в том числе на предприятиях общественного питания, с применением нитрита натрия (нитрита калия)?		
193.2.	установка скороморозильного оборудования для замораживания полуфабрикатов в помещении, в котором осуществляется их расфасовка и упаковка?		
193.3.	выпуск в реализацию полуфабрикатов с температурой выше плюс 6 °С в любой точке измерения?		
194.	Соблюдаются ли проверяемым лицом при производстве консервов:		пункт 75 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
194.1.	герметичность потребительской тары для консервов проверяется не менее 3 раз в смену, а также после каждой регулировки, ремонта или замены частей оборудования?		
194.2.	время от момента герметизации потребительской тары до начала тепловой обработки консервов, не превышающее 30 минут?		
194.3.	продолжительность технологического процесса производства консервов от процесса жиловки или измельчения продуктов убоя до стерилизации или пастеризации, не превышающее 2 часа для стерилизованных и 1 час для пастеризованных консервов без учета времени процесса посола?		
194.4.	температура бланшированного сырья перед расфасовкой в потребительскую тару ниже плюс 40 °С?		
194.5.	термическая обработка консервов согласно режимам стерилизации или пастеризации, обеспечивающим безопасность готовой продукции,		

	в соответствии с требованиями промышленной стерильности?		
194.6.	установка срока годности консервов с учетом группы консервов, свойств используемой потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего эффекта?		
194.7.	хранение документов, которые содержат параметры стерилизации или пастеризации, записываемые на носители информации, являющиеся документами строгой отчетности в течение времени, превышающем срок годности продукции не менее чем на 3 месяца?		
194.8.	выдержка консервов на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности составляет менее 11 суток?		
195.	Осуществляется ли проверяемым лицом производство мясной продукции для питания детей первого года жизни:	пункт 76 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
195.1.	на специализированных производственных объектах?		
195.2.	в специализированных цехах?		
195.3.	на специализированных технологических линиях?		
196.	Осуществляется ли проверяемым лицом производство мясной продукции для питания детей от 1 года до 3 лет, дошкольного и школьного возраста:	пункт 77 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
196.1.	на специализированных производственных объектах?		
196.2.	в специализированных цехах?		
196.3.	на специализированных технологических линиях?		
196.4.	на технологическом оборудовании по производству мясной продукции общего назначения в начале смены или в отдельную смену после их мойки и дезинфекции?		
197.	Исключается ли проверяемым лицом в производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп использование фосфатов, усилителей вкуса и аромата, бензойной, сорбиновой кислот и их солей, а также комплексных пищевых добавок, в составе которых присутствуют фосфаты, усилители вкуса и аромата, бензойная, сорбиновая кислоты и их соли?	пункт 78 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
198.	Исключается ли проверяемым лицом при производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп	пункт 79 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	

	использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО)?		
199.	Исключается ли проверяемым лицом при производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов?	пункт 80 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
200.	Исключается ли проверяемым лицом при производстве мясной продукции для питания детей от 6 месяцев до 3 лет использование продовольственного (пищевого) сырья?	пункт 81 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
201.	Исключается ли проверяемым лицом при производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп использование продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента?	пункт 83 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
202.	Исключается ли проверяемым лицом при производстве мясной продукции для питания детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) использование свежей и замороженной крови, доставленной с других производственных объектов?	пункт 84 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
203.	Обеспечивается ли проверяемым лицом при производстве консервов для детского питания для детей всех возрастных групп продолжительность их выдержки на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности не менее 21 дня?	пункт 85 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
204.	Соблюдается ли проверяемым лицом на всех этапах производства рубленых мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов для детского питания для детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) температура фарша не выше плюс 3 °С?	пункт 86 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
205.	Обеспечивается ли проверяемым лицом при производстве консервов для детского питания для детей от 6 месяцев до 3 лет фасование в потребительскую тару вместимостью не более 0,25 куб. дм?	пункт 87 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции			
206.	Размещается ли проверяемым лицом продукция в холодильных камерах в штабелях на:	пункт 93 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
206.1.	стеллажах, высота которых не менее 8 - 10 см от пола?		



206.2.	поддонах, высота которых не менее 8 - 10 см от пола?		
207.	Обеспечивается ли проверяемым лицом расположение продукции от стен и приборов охлаждения на расстоянии не менее 30 см?		
208.	Предусмотрены ли проверяемым лицом проходы между штабелями для обеспечения беспрепятственного доступа к продукции?		
209.	Оборудованы ли проверяемым лицом холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции:	пункт 94 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
209.1.	термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере?		
209.2.	средствами для записи температуры?		
210.	Осуществляется ли проверяемым лицом группировка продуктов убоя в процессе хранения по:	пункт 95 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
210.1.	видам?		
210.2.	назначению (реализация или переработка (обработка))?		
210.3.	термическому состоянию (охлажденное, замороженное)?		
211.	Исключается ли проверяемым лицом повышение температуры воздуха в холодильных камерах в процессе их хранения во время загрузки или выгрузки продуктов убоя более чем на 5 °С?	пункт 96 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
212.	Исключается ли проверяемым лицом хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер?	пункт 97 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
213.	Транспортируются ли проверяемым лицом в процессе перевозки туши, полутуши и четвертины в:	пункт 98 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
213.1.	вертикальном подвешенном состоянии, исключая их соприкосновение?		
213.2.	штабелированном виде, исключая загрязнение поверхности туш?		
214.	Исключается ли проверяемым лицом использование транспортных средств и контейнеров для перевозки продуктов убоя и мясной продукции после перевозки в них продуктивных животных?	пункт 99 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
215.	Осуществляется ли проверяемым лицом перевозка продуктивных животных на производственный объект специализированным или специально		

	оборудованным транспортом?		
216.	Оборудованы ли проверяемым лицом транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим?		
217.	Исключается ли проверяемым лицом перевозка продуктов убоя и мясной продукции навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки, за исключением кости, предназначенной для производства желатина?	пункт 100 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
218.	Подвергаются ли проверяемым лицом санитарной обработке (дезинфекции) транспортные средства и контейнеры после окончания процесса перевозки?	пункт 101 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
219.	Исключается ли проверяемым лицом размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции в процессе хранения, перевозки и реализации?	пункт 102 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
220.	Исключается ли проверяемым лицом повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы продуктов убоя и мясной продукции, ранее упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы?	пункт 103 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
221.	Указывается ли проверяемым лицом информация в маркировке о сроках годности продуктов убоя и мясной продукции до вскрытия упаковки и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности), но в пределах общего срока годности, в случае, если предполагается их дальнейшее упаковывание с изменением их количества и (или) вида их упаковки?	пункт 116 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
222.	Указывается ли проверяемым лицом в маркировке информация о дате упаковывания и сроке годности (но в пределах общего срока годности) продуктов убоя и мясной продукции после изменения количества и (или) вида упаковки?		
223.	Наносится ли проверяемым лицом оттиск ветеринарного клейма на тушу, полутушу и четвертину?	пункт 117 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
224.	Наносится ли проверяемым лицом оттиск товароведческого клейма непосредственно на тушу, полутушу и четвертину?		
<b>Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции</b>			
225.	Осуществляется ли проверяемым лицом ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя (в том числе продуктов убоя для детского питания)	пункт 130 регламента ТС о безопасности мяса	

	перед выпуском в обращение?	и мясной продукции	
226.	Подвергается ли проверяемым лицом декларированию соответствие в установленном порядке мясная продукция (кроме мясной продукции для детского питания и мясной продукции нового вида) перед выпуском в обращение?	пункт 132 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
227.	Сообщается ли проверяемым лицом в органы государственного контроля (надзора) в соответствии с их компетенцией в течение десяти дней с момента получения информации о несоответствии выпущенной в обращение продукции требованиям Технических регламентов Таможенного союза (далее – требованиям)?	статья 37 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 30.12.2002, № 52 (ст. 5140) (далее - Федеральный закон о техническом регулировании)	
228.	Доводится ли проверяемым лицом до изготовителя, информация о несоответствии продукции требованиям, в течение десяти дней?		
229.	Проводится ли проверяемым лицом в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям в течение десяти дней с момента получения информации, если необходимость установления более длительного срока не следует из существа проводимых мероприятий, проверка достоверности полученной информации?	пункт 1 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании	
230.	Представляет ли проверяемое лицо материалы проверки о несоответствии продукции по требованию в орган государственного контроля (надзора)?		
231.	Принимаются ли проверяемым лицом в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям до завершения проверки меры, исключающие увеличение возможного вреда, связанного с обращением продукции?		
232.	Разрабатывается ли проверяемым лицом при подтверждении достоверности информации о несоответствии продукции требованиям в течение десяти дней с момента подтверждения достоверности такой информации программа мероприятий по предотвращению причинения вреда (далее – программа)?		
233.	Согласовывается ли проверяемым лицом программа с органом государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией?	абзац 1 пункта 2 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании	
234.	Включаются ли проверяемым лицом в программу мероприятия по оповещению потребителей о:		абзац 2 пункта 2 статьи 38 Федерального закона о техническом

234.1.	наличии угрозы причинения вреда?	регулировании	
234.2.	способах его предотвращения?		
234.3.	сроках реализации таких мероприятий?		
235.	Осуществляются ли проверяемым лицом (продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя) в случае, если для предотвращения причинения вреда необходимо произвести дополнительные расходы, все мероприятия по предотвращению причинения вреда своими силами?		
236.	Отзывается ли проверяемым лицом продукция при невозможности осуществления всех мероприятий по предотвращению причинения вреда своими силами?	абзац 3 пункта 2 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании	
237.	Обеспечивается ли проверяемым лицом возмещение убытков причиненных приобретателям в связи с отзывом продукции?		
238.	Осуществляются ли проверяемым лицом в случае выявления недостатков:		
238.1.	устранение недостатков?		
238.2.	доставка продукции к месту устранения недостатков?		
238.3.	возврат продукции приобретателям?		
239.	Осуществляется ли проверяемым лицом в случае, если угроза причинения вреда не может быть устранена путем проведения мероприятий:	пункт 3 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании	
239.1.	приостановка производства и реализация продукции?		
239.2.	отзыв продукции?		
239.3.	возмещение потребителям убытков, возникших в связи с отзывом продукции?		
240.	Обеспечивает ли проверяемое лицо за свой счет на весь период действия программы мероприятий по предотвращению причинения вреда приобретателям, возможность получения оперативной информации о необходимых действиях?	пункт 4 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании	
<b>Правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов</b>			
241.	Извещает ли проверяемое лицо в случае гибели животного, в срок не более суток с момента гибели животного ветеринарного специалиста, который на месте, по результатам осмотра, определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов?	статья 18 Закона Российской Федерации о ветеринарии;  пункт 1.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных	

		Минсельхозпродом России 04.12.1995 № 13-7-2/469 (зарегистрированы Минюстом России 05.01.1996, регистрационный № 1005) (далее - Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов)	
242.	Обеспечивается ли проверяемым лицом доставка биологических отходов для переработки или захоронения (сжигания)?	пункт 1.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
243.	Осуществляется ли проверяемым лицом уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю на территории убойного пункта?	пункт 1.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
244.	Осуществляется ли проверяемым лицом сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения?	пункт 1.8 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
245.	Осуществляется ли проверяемым лицом уборка, утилизация или уничтожение биологических отходов на основании заключения, данного ветеринарным специалистом по результатам осмотра трупа животного, и других биологических отходов?	пункт 2.1 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов;  пункт 4.1 Инструкции по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной и опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения, утвержденной приказом Минсельхоза России от 06.05.2008 № 238 (зарегистрирован Минюстом России 09.07.2008, регистрационный № 11946) (далее – Инструкция по проведению государственного контроля)	
246.	Обращается ли проверяемым лицом при обнаружении трупа в автотранспорте в пути следования или на месте выгрузки животных в государственную ветеринарную службу для получения заключения о причине падежа?	пункт 2.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
247.	Осуществляются ли проверяемым лицом	пункт 2.4 Ветеринарно-	

	утилизация в местах и способом, определенным государственной ветеринарной службой?	санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
248.	Оборудованы ли проверяемым лицом транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке?	пункт 2.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
249.	Используется ли проверяемым лицом транспорт для перевозки биологических отходов, для перевозки кормов и пищевых продуктов?	пункт 2.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
250.	Обеспечивается ли проверяемым лицом после погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательная дезинфекция места, где они лежали?	пункт 2.6 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
251.	Обеспечивается ли проверяемым лицом после погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательная дезинфекция использованного при этом инвентаря и оборудования?		
252.	Проводится ли проверяемым лицом дезинфекция почвы (места), где лежал труп или другие биологические отходы, сухой хлорной известью из расчета 5 кг/кв. м, с последующим перекапыванием на глубину 25 см?	пункт 2.6 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
253.	Проводится ли проверяемым лицом дезинфекция транспортного средства, инвентаря, инструментов и оборудования после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения?	пункт 2.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
254.	Проводится ли проверяемым лицом дезинфекция спецодежды путем замачивания в 2-процентном растворе формальдегида в течение 2 часов?	пункт 2.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
255.	Обеспечивается ли проверяемым лицом исключение размещения скотомогильников (биотермических ям) в водоохранной, лесопарковой или заповедной зонах?	пункт 5.2 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
256.	Размещаются ли проверяемым лицом скотомогильники (биотермические ямы) на сухом возвышенном участке земли площадью не менее 600 кв. м?	пункт 5.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
257.	Предусматривается ли проверяемым лицом уровень стояния грунтовых вод не менее 2 м от поверхности земли?		

258.	Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие размера санитарно-защитной зоны от скотомогильника (биотермической ямы) до:	пункт 5.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов		
258.1.	жилых, общественных зданий, животноводческих ферм (комплексов) - 1000 м?			
258.2.	скотопрогонов и пастбищ - 200 м?			
258.3.	автомобильных, железных дорог в зависимости от их категории - 50 - 300 м?			
259.	Огорожена ли проверяемым лицом территория скотомогильника (биотермической ямы) глухим забором высотой не менее 2 м с въездными воротами?	пункт 5.6 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов		
260.	Обеспечено ли проверяемым лицом с внутренней стороны забора по всему периметру наличие траншеи выкопанной глубиной 0,8 - 1,4 м и шириной не менее 1,5 м с устройством вала из вынутого грунта?			
261.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие моста через траншею?			
262.	Выкопана ли проверяемым лицом при строительстве биотермической ямы в центре участка яма размером 3,0 x 3,0 м и глубиной 10 м.?	пункт 5.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов		
263.	Осуществлены ли проверяемым лицом выкладка стены ямы из красного кирпича или другого водонепроницаемого материала?			
264.	Осуществлено ли проверяемым лицом вывод кладки стены ямы выше уровня земли на 40 см с устройством отмостки?			
265.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие на дне ямы слоя щебенки и заливка бетоном?			
266.	Обеспечивается ли проверяемым лицом штукатурка стен ямы бетонным раствором?			
267.	Осуществляется ли проверяемым лицом двухслойное перекрытие ямы?			
268.	Закладывается ли проверяемым лицом между слоями утеплитель?			
269.	Оставляется ли проверяемым лицом в центре перекрытия отверстие размером 30 x 30 см, плотно закрываемое крышкой?			
270.	Выводится ли проверяемым лицом из ямы вытяжная труба диаметром 25 см и высотой 3 м.?			
271.	Построен ли проверяемым лицом над ямой на высоте 2,5 м навес длиной 6 м, шириной 3 м.?		пункт 5.8 Ветеринарно-санитарных правил сбора,	

272.	Построено ли проверяемым лицом рядом с ямой помещение для:	утилизации и уничтожения биологических отходов	
272.1.	вскрытия трупов животных?		
272.2.	хранения дезинфицирующих средств?		
272.3.	инвентаря?		
272.4.	спецодежды?		
273.5.	инструментов?		
274.	Проводилась ли проверяемым лицом приемка построенного скотомогильника (биотермической ямы) с участием представителей государственного ветеринарного и санитарного надзора с составлением акта приемки?	пункт 5.9 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
275.	Обеспечены ли проверяемым лицом удобные подъездные пути к скотомогильнику (биотермической яме)?	пункт 5.10 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
276.	Устроена ли проверяемым лицом перед въездом на территорию скотомогильника (биотермической ямы) коновязь для животных, которых использовали для доставки биологических отходов?		
277.	Эксплуатируются ли скотомогильники и биотермические ямы, принадлежащие организациям, за их счет?	пункт 6.1 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
278.	Запираются ли проверяемым лицом ворота скотомогильника и крышки биотермических ям на замки?	пункт 6.2 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
279.	Хранятся ли ключи от ворот и крышки у специально назначенных лиц или ветеринарного специалиста хозяйства (отделения), на территории которого находится объект?		
280.	Обеспечивает ли проверяемое лицо ветеринарный осмотр биологических отходов перед сбросом в биотермическую яму?	пункт 6.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
281.	Обеспечивается ли проверяемым лицом сверка соответствия каждого материала (по биркам) с сопроводительными документами?		
282.	Проводится ли проверяемым лицом в случае необходимости патологоанатомическое вскрытие трупов?		
283.	Обеспечено ли проверяемым лицом после каждого сброса биологических отходов плотное закрытие крышки ямы?	пункт 6.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения	



284.	Создается ли проверяемым лицом при разложении биологического субстрата под действием термофильных бактерий температура среды порядка 65 - 70 град. С, для обеспечения гибели патогенных микроорганизмов?	биологических отходов	
285.	Допускается ли проверяемым лицом повторное использование биотермической ямы через 2 года после последнего сброса биологических отходов и исключения возбудителя сибирской язвы в пробах гумированного материала, отобранных по всей глубине ямы через каждые 0,25 м?	пункт 6.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
286.	Проводится ли проверяемым лицом захоронение гумированного остатка на территории скотомогильника в землю?		
287.	Проверяется ли проверяемым лицом после очистки ямы сохранность стен и дна, и в случае необходимости подвергаются ли они ремонту?		
288.	Запрещается ли проверяемым лицом на территории скотомогильника (биотермической ямы):	пункт 6.6 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
289.1.	пасти скот, косить траву?		
289.2.	брать, выносить, вывозить землю и гумированный остаток за его пределы?		
290.	Обеспечивается ли проверяемым лицом обязательное восстановление осевших насыпей старых могил на скотомогильниках?	пункт 6.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
291.	Обеспечивается ли проверяемым лицом высота кургана не меньше 0,5 м над поверхностью земли?		
292.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в исключительных случаях с разрешения Главного государственного ветеринарного инспектора республики, другого субъекта Российской Федерации возможность использования территории скотомогильника для промышленного строительства, если с момента последнего захоронения:	пункт 6.8 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
292.1.	в биотермическую яму прошло не менее 2 лет?		
292.2.	в земляную яму - не менее 25 лет?		
293.	Обеспечено ли проверяемым лицом отсутствие связи промышленного объекта с приемом, производством и переработкой продуктов питания и кормов?		
294.	Проводятся ли проверяемым лицом строительные работы (проводились ли) после дезинфекции		

	территории скотомогильника бромистым метилом или другим препаратом и последующего отрицательного лабораторного анализа проб почвы и гумированного остатка на сибирскую язву?		
295.	Предусмотрены ли проверяемым лицом меры в случае подтопления скотомогильника?	пункт 6.9 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
296.	Обеспечивает ли проверяемое лицом, устройство, санитарное состояние и оборудование скотомогильника (биотермической ямы)?	пункт 6.10 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
297.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие ветеринарно-санитарной карточки на действующие или закрытые скотомогильники и отдельно стоящие биотермические ямы?	пункт 7.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
298.	Обеспечено ли проверяемым лицом присвоение скотомогильникам и отдельно стоящим биотермическим ямам индивидуального номера и оформление ветеринарно-санитарной карточки?		
299.	Проводится ли проверяемым лицом ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных и других продуктов убоя (промысла) животных, иной продукции животного происхождения в целях определения возможности дальнейшего использования или уничтожения?	статья 21 Закона Российской Федерации о ветеринарии; пункт 2 Инструкции по проведению государственного контроля	
300.	Изымается ли проверяемым лицом из оборота некачественная и опасная пищевая продукция?	статья 21 Закона Российской Федерации о ветеринарии; пункт 2 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 29.09.1997 № 1263 (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, № 40, ст. 4610; 1999, № 41, ст. 4923; 2001, № 17, ст. 1714; 2013, № 24, ст. 2999) (далее - Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных	

		продуктов)	
301.	Отправляется ли проверяемым лицом на экспертизу некачественная и опасная пищевая продукция в целях определения возможности ее дальнейшего использования или уничтожения?	пункты 2, 3 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
302.	Исключается ли проверяемым лицом оборот пищевой продукции, в отношении которой оно не может подтвердить ее происхождение, а также имеющей явные признаки недоброкачественности и представляющей в связи с этим непосредственную угрозу жизни и здоровью человека?	пункт 4 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
303.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие в хозяйстве отдельного помещения на складе, в холодильнике (изолированная камера) для временного хранения некачественной и опасной пищевой продукции на период, необходимый для проведения экспертизы, принятия и исполнения решения о дальнейшем ее использовании или уничтожении, с соблюдением условий, учета и исключаящих к ней доступ?	пункт 5 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
304.	Исключается ли проверяемым лицом использование на корм животным, в качестве сырья для переработки или для технической утилизации пищевой продукция, запрещенной для употребления в пищу?	пункты 7, 16 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
305.	Представляется ли проверяемым лицом органу государственного надзора, принявшему решение об утилизации, документ или его копия, подтверждающий факт приема продукции организацией, осуществляющей ее дальнейшее использование, в 3-дневный срок после передачи ее для использования в целях, не связанных с употреблением в пищу?	пункт 16 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
<b>Идентификация молока и молочной продукции</b>			
306.	Обеспечивает ли проверяемое лицо идентификацию молока и молочной продукции:	пункт 6 технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67  (Официальный сайт Евразийской экономической комиссии <a href="http://www.eurasiancommission.org/">http://www.eurasiancommission.org/</a> , 14.10.2013) (далее – регламент ТС о безопасности молока и молочной	
306.1.	по составу, указанному на маркировки или товаросопроводительной документации, с наименованиями молока и молочной продукции?		
306.2.	визуальным методом путем сравнения внешнего вида молока и молочной продукции?		
306.3.	путем сравнения внешнего вида и органолептических показателей?		
306.4.	аналитическим методом путем проверки соответствия физико-химических и (или) микробиологических показателей молока и молочной продукции?		

		продукции)	
307.	Доводится ли проверяемым лицом до потребителей обязательная информация о безопасности в ветеринарно-санитарном отношении, о наименованиях, месте производства (об адресе), дате производства молока и молочной продукции при реализации физическими лицами на рынках, включая сельскохозяйственные рынки, молока и молочной продукции непромышленного изготовления?	пункт 10 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции	
308.	Обеспечивает ли проверяемое лицо предъявление ветеринарно-сопроводительных документов на продукцию?		
309.	Обеспечивает ли проверяемое лицо информирование потребителей о необходимости обязательного кипячения сырого молока?		
310.	Обеспечивает ли проверяемое лицо предъявление ветеринарных сопроводительных документов при поставках сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на молокоприемные пункты или на молокоперерабатывающие предприятия?	пункт 11 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции	
311.	Сопровождается ли проверяемым лицом перевозка на таможенной территории Таможенного союза сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок ветеринарным сопроводительным документом, выданным уполномоченным органом государства, содержащим сведения о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающие их безопасность?	пункт 12 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции	
312.	Соблюдается ли проверяемым лицом срок действия ветеринарного сопроводительного документа, установленный в зависимости от результатов проведения ветеринарно-профилактических мероприятий в отношении продуктивных сельскохозяйственных животных по месту производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (но не более 1 месяца с даты выдачи такого документа)?		
Требования безопасности к сырому молоку, сырому обезжиренному молоку, сырым сливкам			
313.	Допускается ли проверяемым лицом использование сырого молока, полученного в течение первых 7 дней после дня отела животных, в течение 5 дней до дня их запуска (перед отелом), от больных животных и находящихся на карантине животных?	пункт 14 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции	
314.	Обеспечивает ли проверяемое лицо в сыром коровьем молоке массовую долю сухих обезжиренных веществ не менее 8,2 процента?	пункт 15 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции	
315.	Не превышает ли проверяемое лицо уровни	пункт 16 регламента ТС	

	содержания потенциально опасных веществ в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках, установлено допустимых уровней?	о безопасности молока и молочной продукции	
316.	Не превышает ли проверяемое лицо уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках, допустимые уровни?	пункт 17 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции	
Требования безопасности при производстве, хранении, перевозке, реализации и утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок			
317.	Обеспечивается ли проверяемым лицом очищение и охлаждение сырого молока до температуры $4\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение не более 2 ч. после доения сельскохозяйственных животных?	пункты 20 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции	
318.	Осуществляется ли проверяемым лицом перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок в опломбированных емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией?	пункт 26 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции	
319.	Используется ли проверяемым лицом при производстве сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок оборудование и материалы, соответствующие требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией?	пункт 24 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции	
Требования безопасности к молочной продукции			
320.	Осуществляется ли проверяемым лицом производство молочной продукции из сырого молока, и (или) сырого обезжиренного молока, и (или) сырых сливок, соответствующих требованиям безопасности, и подвергнутых термической обработке, обеспечивающей получение молочной продукции, соответствующей требованиям?	пункт 31 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции	
321.	Исключается ли проверяемым лицом превышение уровней содержания в молочной продукции, предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, токсичных элементов, потенциально опасных веществ, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микроорганизмов и значения показателей окислительной порчи, уровней норм?	пункт 32 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции	
322.	Исключается ли проверяемым лицом превышение допустимых уровней содержания микроорганизмов в молочной продукции?	пункт 33 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции	
Требования безопасности к функциональным компонентам, необходимым для производства продуктов переработки молока			

323.	Обеспечивается ли проверяемым лицом использование микроорганизмов, в том числе пробиотических, используемых в монокультурах или в составе заквасок для производства продуктов переработки молока, которые должны быть идентифицированными, непатогенными, нетоксигенными и обладать свойствами, необходимыми для производства указанной продукции, соответствующей требованиям?	37 пункт регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции	
324.	Обеспечивается ли проверяемым лицом соответствие ферментных препаратов для производства продуктов переработки молока с соблюдением активности и специфичности, необходимыми для конкретного технологического процесса?	пункт 38 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции	
325.	Исключается ли проверяемым лицом превышение допустимых уровней микробиологической безопасности заквасок для производства продуктов переработки молока, ферментных препаратов для производства продуктов переработки молока, питательных сред для культивирования заквасочных и пробиотических микроорганизмов, уровни?	пункт 39 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции	
326.	Обеспечивается ли проверяемым лицом соответствие других показателей безопасности заквасок для производства продуктов переработки молока, пробиотических микроорганизмов, пребиотиков, ферментных препаратов для производства продуктов переработки молока и питательных сред для приготовления заквасок для производства продуктов переработки молока, установленным требованиям?	пункт 40 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции	
327.	Используются ли проверяемым лицом закваски для производства продуктов переработки молока непосредственно после вскрытия неповрежденной упаковки?	пункт 41 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции	
328.	Допускается ли проверяемым лицом хранение вскрытых и использование поврежденных упаковок заквасок для производства продуктов переработки молока?		
<b>Требования к обеспечению безопасности молока и молочной продукции в процессе ее производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации</b>			
329.	Проведена ли проверяемым лицом государственная регистрация производственных объектов, на которых осуществляются процессы производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок и (или) их переработки (обработки) при производстве молочной продукции?	пункт 45 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции; статьи 4, 21,32 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
330.	Осуществляется ли проверяемым лицом организация производственных помещений, в которых процесс производства молока и молочной	пункт 46 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции;	

	продукции, технологическое оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства молока и молочной продукции, условия хранения и удаления отходов производства молока и молочной продукции, а также вода, используемая в процессе производства молока и молочной продукции, в соответствии с установленными требованиями?	статья 10 главы 3 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
331.	Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие процессов хранения, перевозки, реализации и утилизации молока и молочной продукции, установленным требованиям?	пункт 47 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции; статья 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
<b>Требования к маркировке молока и молочной продукции</b>			
332.	Сопровождается ли проверяемым лицом сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, реализуемые физическими лицами, зарегистрированными в качестве индивидуальных предпринимателей, юридическими лицами для переработки, товаросопроводительной документацией, содержащей следующую информацию:	пункт 85 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции	
332.1.	наименование (сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки)?		
332.2.	показатели идентификации?		
332.3.	наименование и местонахождение изготовителя сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (юридический адрес, включая страну, адрес места производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (при несовпадении с юридическим адресом))?		
332.4.	объем сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (в л) или масса (в кг)?		
332.5.	дата и время (часы, минуты) отгрузки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок?		
332.6.	температура при отгрузке (°C) сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок?		
332.7.	номер партии сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок?		
<b>Оценка (подтверждение) соответствия молока и молочной продукции</b>			
333.	Проводится ли проверяемым лицом оценка (подтверждение) соответствия процесса производства по приему сырого молока, сырых сливок и сырого обезжиренного молока и (или) их переработке при производстве (изготовлении) молочной продукции до начала осуществления таких процессов (до выпуска продукции в обращение)?	пункт 102 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции; статья 21 главы 4 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	

334.	Осуществляется ли проверяемым лицом оценка (подтверждение) соответствия сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок в форме ветеринарно-санитарной экспертизы?	пункт 104 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции;  статья 21 главы 4 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
Правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях			
335.	Подтверждает ли проверяемое лицо оформление ветеринарных сопроводительных документов (далее – ВСД) в электронной форме путем:	пункт 10 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 (зарегистрирован Минюстом России 30.12.2016, регистрационный № 45094)	
335.1.	представления номера электронного ВСД, оформленного на подконтрольный товар?		
335.2.	предъявления соответствующего двумерного матричного штрихового кода ВСД, сформированного федеральной государственной системой в области ветеринарии?		
335.3.	представления распечатки формы для печати оформленного в электронной форме ВСД?		
336.	Осуществляется ли владельцем подконтрольного товара гашение ВСД на транспортную партию подконтрольного товара, перемещаемого со сменой владельца (перевозчика) или без смены владельца (перевозчика), в течение 1 рабочего дня после доставки и приемки подконтрольного товара в месте назначения?	пункт 52 Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме утвержденного приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 (далее - Порядок)	
337.	Осуществляется ли владельцем подконтрольного товара гашение ВСД на транспортную партию подконтрольного товара, собственность на которую передается без перемещения товара, в течение 1 рабочего дня после перехода права собственности?	пункт 53 Порядка	
338.	Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие подконтрольного товара ВСД, исключаящее оформление на бумажном носителе, заполнение разными чернилами, исправления, неясный оттиск печати, отсутствие печати, отсутствие подписи, отсутствие полного наименования должности, отсутствие указания фамилии, инициалов специалиста подписавшего ветеринарный сертификат, отсутствие указания всех требуемых сведений, в том числе даты их выдачи, которые являются недействительными?	пункт 7 Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях, утвержденного приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589	
339.	Принимается ли проверяемым лицом для		



	переработки и реализации подконтрольный товар:		
339.1.	без ВСД?		
339.2.	сопровожаемый недействительным ВСД?		
340.	Обеспечивается ли владельцем (перевозчиком) подконтрольного товара в случае отсутствия на подконтрольный товар ВСД или сопровождаемый недействительным ВСД изолированное хранение подконтрольного товара до предъявления ВСД?		

**Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов),  
применяемая в ходе осуществления федерального государственного  
ветеринарного контроля (надзора) при разведении, выращивании,  
содержании, перемещении (в том числе перевозке и перегоне)  
крупного рогатого скота**

1. Настоящая Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) (далее – проверочный лист) применяется в ходе плановых проверок, проводимых в отношении объектов, осуществляющих на территории Российской Федерации деятельность, предметом которой являются предназначенные для вывоза, ввезенные и перемещаемые транзитом через таможенную территорию Евразийского экономического союза товары, включенные в Единый перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе», подлежащие федеральному государственному ветеринарному контролю (надзору) при осуществлении федерального государственного ветеринарного контроля (надзора)\*.

2. Наименование органа государственного ветеринарного контроля (надзора): Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору.

3. Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: \_\_\_\_\_

4. Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа: \_\_\_\_\_

5. Реквизиты распоряжения или приказа руководителя, заместителя руководителя Россельхознадзора (его территориального органа) о проведении проверки: \_\_\_\_\_

6. Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок: \_\_\_\_\_

7. Должность, фамилия и инициалы должностного лица Россельхознадзора (его территориального органа), проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: \_\_\_\_\_

\*Предмет плановой проверки ограничивается обязательными требованиями, изложенными в форме проверочного листа.

8. Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем (далее – проверяемые лица) обязательных требований, составляющих предмет проверки:

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования	Ответ на вопрос (да/нет/не распространяется)
<b>Общие требования</b>			
1.	Осуществляется ли проверяемым лицом деятельность в соответствии с видами деятельности, указанными в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности?	часть 1 статьи 9 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 52, ст. 6249; 2014, № 42, ст. 5615)	
2.	Имеется ли у проверяемого лица заключение органа государственного ветеринарного надзора о соответствии ветеринарным нормам и правилам земельного участка под строительство и размещение предприятия по производству и хранению продуктов животноводства?	статья 12 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии» (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 24, ст. 857, Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, № 1, ст. 10; 2015, № 29, ст. 4369; 2016, № 27, ст. 4160) (далее – Закон Российской Федерации о ветеринарии)	
<b>Требования к условиям содержания крупного рогатого скота в Хозяйствах</b>			
3.	Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на содержание и выпас крупного рогатого скота (далее – КРС) на территориях бывших и действующих полигонов твердых бытовых отходов, скотомогильников, предприятий по обработке кожевенного сырья, очистных сооружений?	пункт 3 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота в целях его воспроизводства, выращивания и реализации, утвержденных приказом Минсельхоза России	

		от 13.12.2016 № 551 (зарегистрирован Минюстом России 17.03.2017, регистрационный № 46003) (далее - Ветеринарные правила содержания крупного рогатого скота)	
4.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие ограждения, обеспечивающего недопущение проникновения диких животных на их территорию (за исключением птиц и мелких грызунов)?	*пункт 4 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
5.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие дезинфекционных барьеров либо дезинфекционных установок, обеспечивающих обработку колес и шасси транспортных средств дезинфицирующими растворами, не замерзающими при минусовых температурах, въездов на территорию хозяйства (за исключением территории хозяйства, на которых расположен жилой дом)?		
6.	Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие минимального расстояния от конструкции стен или углов помещения для содержания КРС до границы соседнего участка, приведенным в Приложение №1 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота нормам?	*пункт 5, Приложение №1 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота	
7.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие изолированных помещений для каждого вида животных при содержании КРС в хозяйстве совместно с другими видами животных (овцы, козы, свиньи)?	*пункт 6 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
8.	Обеспечено ли проверяемым лицом содержание птиц в отдельно стоящем здании изолированно от животных?		
9.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие естественной или принудительной вентиляции в животноводческих помещениях?	*пункт 8 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
10.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие стен, перегородок, покрытий, исключаяющих выделение вредных веществ, при воздействии:	*пункт 9 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
10.1.	дезинфицирующих веществ?		
10.2.	повышенной влажности?		
11.	Обеспечено ли проверяемым лицом использование безвредных для КРС антикоррозийных и отделочных покрытий?		
12.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие	*пункт 10 Ветеринарных	

	молочно-моечного помещения для обработки и временного хранения молока при содержании КРС молочного и молочно-мясного направления продуктивности в хозяйстве (далее - молочная)?	правил содержания крупного рогатого скота	
13.	Обеспечено ли проверяемым лицом покрытие стен в помещении молочной влагостойкими красками светлых тонов или кафельной плиткой на высоту не менее 1,8 м?		
14.	Исключена ли проверяемым лицом организация выгульных площадок или других объектов, связанных с накоплением навоза у стен молочных?		
15.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие навозохранилищ и (или) площадок для хранения и биотермического обеззараживания навоза?	*пункт 11 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
16.	Обеспечиваются ли проверяемым лицом сбор и складирование навоза на навозохранилищах и (или) площадок для хранения и биотермического обеззараживания навоза, расположенных на территории хозяйства вне зданий, в которых содержится КРС?		
17.	Осуществляется ли проверяемым лицом расчет емкости навозохранилища и (или) площадки для хранения и биотермического обеззараживания навоза в соответствии с нормами суточного выделения экскрементов от одной головы КРС, приведенных в Приложении № 2 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота?	*пункт 12, Приложение № 2 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота	
18.	Обеспечено ли проверяемым лицом расположение выгульных площадок (при наличии) у продольных стен здания для содержания КРС или на отдельной площадке?	*пункт 13, Приложение № 3 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота	
19.	Обеспечено ли проверяемым лицом соблюдение нормы площади выгульных площадок (при наличии) в соответствии с Приложением №3 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота?		
20.	Обеспечено ли проверяемым лицом расположение кормушек на выгульных площадках, исключаящее заезд транспортных средств на выгульную площадку при загрузке их кормами, за исключением специально оборудованных кормушек для рулонов соломы/сена, располагающихся внутри выгульных площадок?	*пункт 14 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
21.	Обеспечено ли проверяемым лицом размещение КРС в животноводческих помещениях:	*пункт 15, Приложение № 4 к Ветеринарным правилам содержания крупного	
21.1.	групповым способом?		

21.2.	индивидуальным способом?	рогатого скота	
21.3.	в денниках с индивидуальным содержанием животных?		
22.	Обеспечено ли проверяемым лицом соблюдение норм площадей и размеров элементов животноводческих помещений в соответствии с Приложением № 4 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота?		
23.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие между секциями в животноводческих помещениях продольных и поперечных проходов (кормовые, навозные, эвакуационные и служебные)?	*пункт 16 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
24.	Осуществляется ли проверяемым лицом размещение секций, обеспечивающее заполнение их животными и эвакуацию из них, минуя другие секции?		
25.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие выходов из каждой секции для прохода (прогона) животных на выгул?		
26.	Исключается ли проверяемым лицом содержание животных на сплошных полях с применением подстилки:	*пункт 17 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
26.1.	из мерзлого подстилочного материала?		
26.2.	из заплесневелого подстилочного материала?		
27.	Обеспечено ли проверяемым лицом при привязном содержании КРС применение:	*пункт 18 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
27.1.	однорядного размещения стойл?		
27.2.	двухрядного размещения стойл?		
27.3.	четырёхрядного размещения стойл?		
28.	Обеспечено ли проверяемым лицом при привязном содержании КРС наличие одного или двух кормовых проходов?		
29.	Обеспечено ли проверяемым лицом при привязном содержании КРС наличие не более 50 стойл в одном непрерывном ряду?		
30.	Обеспечено ли проверяемым лицом при беспривязном содержании КРС разделение животных по половозрастным группам:	*пункт 19 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
30.1.	в животноводческих помещениях?		
30.2.	на выгульных площадках?		

31.	Обеспечено ли проверяемым лицом оборудование выгульных площадок:	*пункт 20 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
31.1.	кормушками?		
31.2.	поилками?		
31.3.	навесами?		
31.4.	ветрозащитными устройствами (ветроломами, затишами, лесопосадками) (при расчетной температуре $-20^{\circ}\text{C}$ и выше)?		
31.5.	трехстенными навесами?		
31.6.	легкими закрытыми помещениями со свободным выходом КРС (при расчетной температуре ниже $-20^{\circ}\text{C}$ )?		
32.	Предусматриваются ли проверяемым лицом на выгульных площадках уклоны, не превышающие 6 градусов?	*пункт 21 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
33.	Оборудованы ли проверяемым лицом выгульные площадки, не имеющие сплошного твердого покрытия, твердым покрытием:		
33.1.	у входов в здания для содержания животных?		
33.2.	у поилок и у кормушек на глубину 2,5 - 3,0 м от фронта кормления?		
34.	Обеспечено ли проверяемым лицом содержание КРС на выгульных площадках на глубокой несменяемой подстилке?	*пункт 22 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
35.	Оборудуются ли проверяемым лицом на выгульных площадках, не имеющих сплошного твердого покрытия, для КРС мясного направления продуктивности курганы для их отдыха, из расчета 3,0 м <sup>2</sup> на одну голову?		
36.	Обеспечена ли проверяемым лицом при содержании животных чистота кожных покровов от загрязнений навозом и грязью?		
37.	Осуществляется ли проверяемым лицом хранение сена и соломы в стогах, скирдах или под навесами, в помещениях для хранения кормов (далее - хранилища), на чердаках животноводческих помещений?	пункт 24 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
38.	Осуществляется ли проверяемым лицом хранение сенажа и силоса в траншеях, ямах, курганах, рулонах, полимерных мешках (рукавах) и сооружениях?		

39.	Осуществляется ли проверяемым лицом хранение корнеклубнеплодов в буртах или хранилищах?		
40.	Осуществляется ли проверяемым лицом хранение комбикорма в хранилищах?		
41.	Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие используемых для кормления КРС кормов и кормовых добавок ветеринарно-санитарным требованиям и нормам?	пункт 25 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
42.	Обеспечено ли проверяемым лицом использование для поения КРС и приготовления кормов питьевой воды?		
43.	Соблюдаются ли проверяемым лицом среднесуточные нормы потребления воды, приведенные в Приложениях № 5 и № 6 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота?	пункт 26, Приложения № 5, 6 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота	
44.	Обеспечивается ли проверяемым лицом применение воды, используемой для поения КРС и приготовления кормов с соевым составом, не превышающим предельные показатели состава воды с повышенным соевым составом в соответствии с Приложением № 7 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота?	Пункт 27, Приложение №7 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота	
45.	Используются ли проверяемым лицом на пастбищах в качестве источников водопоя для КРС колодцы, из которых вода поступает в поилки, а также водотоки (реки, ручьи, каналы), водоемы (озера, пруды, обводненные карьеры, водохранилища), природные выходы подземных вод (родники)?	пункт 28 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
46.	Обеспечено ли проверяемым лицом расположение пастбищ не далее 2,5 км от источников водопоя?		
47.	Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на использование воды для поения КРС из источников, загрязненных сточными водами?		
48.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие дезинфекционных ковриков (кювет) для дезинфекции обуви при входе в животноводческое помещение (далее - дезковрики):	*пункт 29 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
48.1.	заполненных поролоном, опилками или другим пористым эластичным материалом?		
48.2.	пропитанных дезинфицирующими растворами?		
48.3.	не менее ширины прохода и не менее одного метра в длину?		



49.	Проводятся ли проверяемым лицом не реже 1 раза в год, а также при визуальном обнаружении насекомых, клещей, грызунов либо выявлении следов их пребывания (покусов, помета):	*пункт 30 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
49.1.	дезинсекция?		
49.2.	дезакаризация?		
49.3.	дератизация?		
50.	Обеспечивается ли проверяемым лицом использование работниками чистой продезинфицированной рабочей одежды и обуви при посещении животноводческих помещений и обслуживании КРС?	пункт 31 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
51.	Исключается ли проверяемым лицом выход работников в рабочей одежде и обуви за пределы территории хозяйства?		
52.	Обеспечено ли проверяемым лицом проведение на пастбищах мероприятий по:	Пункт 32 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
52.1.	борьбе с грызунами?		
52.2.	борьбе с оводовыми?		
52.3.	борьбе с кровососущими насекомыми?		
52.4.	деларвации водоемов и мест выплода гнуса?		
53.	Обеспечено ли проверяемым лицом комплектование хозяйств клинически здоровым КРС собственного производства?	Пункт 33 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
54.	Обеспечено ли проверяемым лицом комплектование хозяйств клинически здоровым КРС из других хозяйств и предприятий при наличии ветеринарных сопроводительных документов (далее – ВСД)?		
55.	Обеспечено ли проверяемым лицом информирование ветеринарных специалистов о всех случаях выявления подозрительных в заболевании, больных или павших животных, а также об их необычном поведении?	Пункт 34 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
56.	Осуществляется ли проверяемым лицом утилизация и уничтожение трупов КРС, абортированных и мертворожденных плодов, ветеринарных конфискатов, других биологических отходов в хозяйстве в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии?	пункт 35 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
57.	Осуществляется ли проверяемым лицом учет и идентификация КРС, содержащегося в хозяйстве, в соответствии с законодательством Российской Федерации	пункт 36 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	

	Федерации в области ветеринарии?	рогатого скота	
Требования к осуществлению мероприятий по карантинированию КРС, обязательных профилактических мероприятий и диагностических исследований КРС в Хозяйствах			
58.	Обеспечено ли проверяемым лицом обособленное от других животных содержание завозимых в хозяйство КРС, с целью проведения ветеринарных мероприятий (далее – карантинирование)?	пункт 38 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
59.	Обеспечивается ли проверяемым лицом период карантинирования не менее 21 календарного дня с момента прибытия КРС в хозяйства?		
60.	Обеспечено ли проверяемым лицом в период карантинирования проведение мероприятий, предусмотренных планами диагностических исследований, ветеринарно-профилактических и противоэпизоотических мероприятий органов (учреждений), входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, на текущий календарный год (далее - Планы противоэпизоотических мероприятий) по:		
60.1.	клиническому осмотру животных?		
60.2.	диагностическим исследованиям?		
60.3.	обработке?		
61.	Проводятся ли проверяемым лицом в соответствии с Планами противоэпизоотических мероприятий:	пункт 39 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
61.1.	диагностические исследования содержащегося в хозяйстве КРС?		
61.2.	вакцинация содержащегося в хозяйстве КРС?		
61.3.	обработка против заразных болезней содержащегося в хозяйстве КРС?		
Требования к условиям содержания КРС на Предприятиях			
62.	Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на содержание КРС на бывших и действующих полигонах твердых бытовых отходов, скотомогильниках, предприятиях по обработке кожевенного сырья, очистных сооружениях, а также на участках, на которых ранее размещались кролиководческие, звероводческие и птицеводческие хозяйства (фермы)?	пункт 40 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
63.	Установлены ли проверяемым лицом на предприятии ограждения, обеспечивающие недопущение проникновения диких животных на его территорию?	пункт 41 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	

64.	Обеспечено ли проверяемым лицом разделение территории предприятия на изолированные друг от друга зоны:	**пункт 42 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
64.1.	производственную, где размещаются помещения для содержания животных, выгульные площадки с твердым покрытием и навесами, а также ветеринарный пункт, сооружения для обработки кожного покрова животных?		
64.2.	административно-хозяйственную, включающую здания и сооружения административно-хозяйственной и технической служб, эстакаду для мойки и площадку для дезинфекции автомашин и других транспортных средств?		
64.3.	хранения и подготовки кормов; кормовую, где размещаются объекты для хранения и приготовления кормов, которая отделяется от производственной и административно-хозяйственной зоны забором с устройством отдельного въезда в эти зоны?		
64.4.	хранения и переработки навоза?		
64.5.	карантинирования, расположенную на линии ограждения предприятия, в которой размещается здание для проведения карантинирования и убойно-санитарный пункт?		
65.	Обеспечено ли проверяемым лицом расположение кормоцеха, складов для кормов на линии разграничения с производственной зоной?	**пункт 42 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
66.	Обеспечено ли проверяемым лицом размещение навозохранилища:		
66.1.	с подветренной стороны?		
66.2.	на расстоянии не менее 60 м от животноводческих помещений?		
67.	Озеленяется ли проверяемым лицом территория каждой зоны?	**пункт 43 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
68.	Огораживается ли проверяемым лицом территория каждой зоны по всему периметру изгородью, обеспечивающей недопущение:		
68.1.	проникновение диких животных?		
68.2.	бесконтрольного прохода людей?		
69.	Предусмотрен ли проверяемым лицом для дезинфекции транспортных средств на главном	**пункт 44 Ветеринарных правил содержания крупного	

	въезде на территорию предприятия:	рогатого скота	
69.1.	дезинфекционный барьер с подогревом дезинфицирующего раствора при минусовых температурах (далее – въездной дезинфекционный барьер)?		
69.2	дезинфекционная установка с методом распыления дезинфицирующих растворов, не замерзающих при минусовых температурах?		
70.	Обеспечено ли проверяемым лицом размещение въездного дезинфекционного барьера (при наличии) под навесом?	**пункт 45 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
71.	Обеспечен ли проверяемым лицом устройство въездной дезинфекционный барьер (при наличии) в виде бетонированной ванны?		
72.	Обеспечено ли проверяемым лицом заполнение въездного дезинфекционного барьера (при наличии), дезинфицирующим раствором?		
73.	Обеспечены ли проверяемым лицом следующие габариты въездного дезинфекционного барьера (при наличии):		
73.1.	длина по зеркалу дезинфицирующего раствора не менее 9 м?		
73.2.	длина по днищу не менее 6 м?		
73.3.	ширина не менее ширины ворот?		
73.4.	глубина не менее 0,2 м?		
73.5.	уклон пандусов перед ванной не более 1:4?		
73.6.	уклон пандусов после ванны не более 1:4?		
74.	Установлены ли проверяемым лицом дезковрики перед входом на:	**пункт 46 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
74.1.	территорию ветеринарного пункта?		
74.2.	зону хранения и подготовки кормов?		
75.	Оборудованы ли проверяемым лицом входы в здания для содержания животных дезинфекционными ванночками:		
75.1.	размером по ширине прохода?		

75.2.	длиной не менее одного метра?		
76.	Обеспечено ли проверяемым лицом наполнение дезинфекционных ванночек дезинфицирующими растворами на глубину 15 см?		
77.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие в составе ветеринарного пункта:	пункт 47 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
77.1	амбулатория?		
77.2.	помещение для хранения лекарственных средств для ветеринарного применения?		
77.3.	склад дезинфицирующих средств?		
78.	Обеспечено ли проверяемым лицом оборудование сооружений для обработки кожного покрова животных (ванны и (или) площадки для купки) (далее - сооружения для обработки), предназначенных для обработки кожного покрова животных противопаразитарными и дезинфицирующими препаратами, а также для мытья животных на предприятиях при содержании КРС с использованием пастбищ?	пункт 48 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
79.	Обеспечено ли проверяемым лицом размещение сооружений для обработки на скотопрогонах к пастбищу при использовании предприятием отгонного животноводства?		
80.	Обеспечено ли проверяемым лицом в убойно-санитарном пункте, предназначенном для вынужденного убоя животных, наличие:	**пункт 49 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
80.1.	убойного отделения с помещениями для:		
80.1.1.	убоя КРС?		
80.1.2.	вскрытия желудочно-кишечного тракта животных?		
80.2.	помещения (места) посола шкур и их временного хранения?		
80.3.	холодильных камер для временного хранения туш и субпродуктов?		
80.4.	утилизационного отделения со вскрывочной и (или) утилизационной камерой?		
80.5.	душевой?		
81.	Обеспечена ли проверяемым лицом установка в утилизационном отделении:	**пункт 49 Ветеринарных правил содержания крупного	

81.1.	автоклава, отвечающего производственным мощностям предприятия?	рогатого скота	
81.2.	трупосжигательной печи, отвечающей производственным мощностям предприятия?		
82.	Предусмотрены ли проверяемым лицом при утилизации сырья автоклавированием отдельные помещения:		
82.1.	для сырья?		
82.2.	для обезвреженных конфискатов?		
83.	Обеспечена ли проверяемым лицом установка автоклава в стене между помещением для сырья и помещением для обезвреженных конфискатов?		
84.	Осуществляется ли проверяемым лицом загрузка автоклава в помещении для сырья?		
85.	Осуществляется ли проверяемым лицом выгрузка автоклава в помещении для обезвреженных ветеринарных конфискатов?		
86.	Обеспечено ли проверяемым лицом расположение Предприятия в зоне деятельности завода по производству мясокостной муки?	**пункт 50 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
87.	Предусматривается ли проверяемым лицом на убойно-санитарном пункте Предприятия наличие помещений (бокс) с холодильной камерой для кратковременного хранения трупов животных и боенских конфискатов?		
88.	Допускается ли проверяемым лицом использование транспортных средств, в которых осуществляется перевозка больных животных и трупов из производственных помещений в убойно-санитарный пункт предприятия, в иных целях?	**пункт 51 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
89.	Огорожены ли проверяемым лицом помещение убойно-санитарного пункта и прилегающая к нему территория забором высотой не менее 2 м?	**пункт 52 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
90.	Обеспечена ли территория убойно-санитарного пункта самостоятельным въездом (выездом) на автомобильную дорогу общего пользования?		
91.	Подвергаются ли бактериологическому исследованию туши от вынужденного убоя?	**пункт 53 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
92.	Обеспечивается ли проверяемым лицом дальнейшая переработка туш от вынужденного убоя только в соответствии с результатами бактериологических исследований?		

93.	Хранятся ли проверяемым лицом до получения результатов исследований и сдачи на переработку туши в холодильных камерах на убойно-санитарном пункте?		
94.	Исключается ли проверяемым лицом вход на территорию Предприятия посторонних лиц?	**пункт 54 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
95.	Исключается ли проверяемым лицом въезд на территорию предприятия любого вида транспорта, не связанного с непосредственным обслуживанием предприятия?		
96.	Размещен ли проверяемым лицом вход в производственную зону предприятия только через специализированное помещение (далее – санпропускник), размещенное на линии ограждения административно-хозяйственной и производственной зон?	**пункт 55 и 44 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
97.	Оснащен ли проверяемым лицом въезд транспортных средств в зону убойно-санитарного пункта для дезинфекции транспортных средств дезинфекционным барьером с подогревом дезинфицирующего раствора при минусовых температурах (далее – въездной дезинфекционный барьер)?		
98.	Оснащен ли проверяемым лицом въезд транспортных средств в зону убойно-санитарного пункта для дезинфекции транспортных средств дезинфекционными установками с методом распыления дезинфицирующих растворов, не замерзающих при минусовых температурах?		
99.	Организовано ли проверяемым лицом в санпропускнике круглосуточное дежурство?	**пункт 56 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
100.	Обеспечивается ли проверяемым лицом установка дезковриков перед входом в санпропускник, как со стороны административно-хозяйственной зоны, так и со стороны производственной зоны предприятия?	**пункт 57 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
101.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в помещении санпропускника:	**пункт 58 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
101.1.	хранение личной одежды и обуви работников предприятия (далее работники) в гардеробной (в шкафу, закрепленном за каждым работником)?		
101.2.	прием душа работниками перед рабочей смены?		

101.3.	наличие чистой продезинфицированной специальной одежды и специальной обуви для работников?		
101.4.	прием душа работниками по окончании смены перед выходом из санпропускника?		
102.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в помещении санпропускника:	**пункт 59 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
102.1.	хранение личной одежды и обуви посетителей предприятия?		
102.2.	прием душа посетителей предприятия?		
102.3.	наличие специальной одежды и специальной обуви для посетителей предприятия?		
103.	Исключается ли проверяемым лицом допуск лиц, обслуживающих одну технологическую (производственную) группу КРС, к обслуживанию другой технологической (производственной) группы КРС?	**пункт 60 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
104.	Исключается ли проверяемым лицом допуск лиц, больных болезнями, общими для человека и животных, к работе на свиноводческом предприятии?		
105.	Обеспечивается ли проверяемым лицом маркировка и закрепление за участком (цехом), оборудования и инвентаря?	**пункт 61 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
106.	Обеспечивается ли проверяемым лицом запрет передачи оборудования и инвентаря из одного участка в другие без обеззараживания?		
107.	Исключается ли проверяемым лицом содержания собак (кроме сторожевых), кошек, а также животных других видов (включая птицу) на территории предприятия?	пункт 62 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
108.	Обеспечиваются ли проверяемым лицом вакцинация против бешенства, дегельминтизация и другие ветеринарные обработки сторожевые собаки?		
109.	Обеспечивается ли проверяемым лицом твердое покрытие дорог внутри предприятия, проездов и технологических площадок?	**пункт 63 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
110.	Исключаются ли проверяемым лицом пересечения дорог внутри предприятия, используемых для вывоза навоза, трупов животных, конфискатов от убоя КРС и дорог, используемых для подвоза животных, кормов?		



111.	Осуществляются ли проверяемым лицом в целях предупреждения болезней животных во всех животноводческих помещениях предприятия своевременная уборка и обеззараживание навоза?	**пункт 64 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
112.	Осуществляется ли проверяемым лицом обеззараживание навоза:		
112.1.	биологическим (длительное выдерживание) способом?		
112.2.	химическим способом?		
112.3.	физическим (термическая обработка или сжигание) способом?		
113.	Производится ли проверяемым лицом в процессе эксплуатации навозохранилища выгрузка навозных стоков или забор жидкой фракции выше поверхности дна отстойника не менее чем на 50 см.?	**пункт 65 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота; пункт 66 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
114.	Осуществляется ли проверяемым лицом хранение сена и соломы на предприятии в стогах, скирдах или под навесами?		
115.	Осуществляется ли проверяемым лицом хранение сенажа и силоса на предприятии в траншеях, механизированных башнях?		
116.	Осуществляется ли проверяемым лицом хранение корнеклубнеплодов на предприятии в буртах, хранилищах?		
117.	Осуществляется ли проверяемым лицом хранение комбикормов на предприятии в складах, бункерах?		
118.	Обеспечивается ли проверяемым лицом безопасность, кормов и кормовых добавок в том числе и промышленного изготовления используемых для кормления КРС?		пункт 66 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота
119.	Подвергается ли проверяемым лицом каждая партия поступающих комбикормов при закладке и в период хранения:		
119.1.	биохимическому исследованию?		
119.2.	микробиологическому исследованию?		
119.3.	токсикологическому исследованию?		
120.	Подвергается ли проверяемым лицом каждая партия поступающего сенажа при закладке и в период хранения:		
120.1.	биохимическому исследованию?		

120.2.	микробиологическому исследованию?		
120.3.	токсикологическому исследованию?		
121.	Подвергается ли проверяемым лицом каждая партия поступающего силоса при закладке и в период хранения:		
121.1.	биохимическому исследованию?		
121.2.	микробиологическому исследованию?		
121.3.	токсикологическому исследованию?		
122.	Проводятся ли проверяемым лицом исследования в лабораториях (испытательных центрах), входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, или иных лабораториях (испытательных центрах), аккредитованных в национальной системе аккредитации?		
123.	Обеспечено ли проверяемым лицом использование для поения КРС и приготовления кормов питьевой воды?	пункт 67 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
124.	Соблюдаются ли проверяемым лицом среднесуточные нормы потребления воды, приведенные в Приложениях № 5 и № 6 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота?	пункт 68, Приложения № 5, 6 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота	
125.	Обеспечивается ли проверяемым лицом применение воды, используемой для поения КРС и приготовления кормов с солевым составом, не превышающим предельные показатели состава воды с повышенным солевым составом в соответствии с Приложением № 7 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота?	пункт 69, Приложение № 7 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота	
126.	Используются ли проверяемым лицом на пастбищах в качестве источников водопоя для КРС колодцы, из которых вода поступает в поилки, а также водотоки (реки, ручьи, каналы), водоемы (озера, пруды, обводненные карьеры, водохранилища), природные выходы подземных вод (родники)?	пункт 70 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
127.	Обеспечено ли проверяемым лицом расположение пастбищ не далее 2,5 км от источников водопоя?	пункт 70 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
128.	Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на использование воды для поения КРС из источников, загрязненных сточными водами?	пункт 70 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
129.	Обеспечено ли проверяемым лицом размещение КРС в животноводческих помещениях:	**пункт 71, Приложение № 4 к Ветеринарным правилам	

129.1.	групповым способом?	содержания крупного рогатого скота	
129.2.	индивидуальным способом?		
129.3.	денниках с индивидуальным содержанием животных?		
130.	Обеспечено ли проверяемым лицом соблюдение норм площадей и размеров элементов животноводческих помещений в соответствии с Приложением № 4 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота?		
131.	Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие температуры и относительной влажности воздуха в животноводческих помещениях параметрам, приведенным в Приложении № 8 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота?	** пункт 72, Приложение № 8 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота	
132.	Соблюдены ли проверяемым лицом скорость движения воздуха в животноводческих помещениях параметрам, приведенным в Приложении № 9 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота?	** пункт 73 Приложение № 9 к Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
133.	Не превышаются ли проверяемым лицом концентрация вредных газов и содержание пыли в животноводческих помещениях параметрам, приведенным в Приложении № 10 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота?	** пункт 74, Приложение № 10 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота	
134.	Предусмотрены ли проверяемым лицом в помещениях для содержания животных:	** пункт 75 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
134.1.	не скользкие полы?		
134.2.	не абразивные полы?		
134.3.	не токсичные полы?		
134.4.	малотеплопроводные полы?		
134.5.	водонепроницаемые полы?		
134.6.	стойкие к воздействию сточной жидкости полы?		
134.7.	стойкие к воздействию дезинфицирующих веществ?		
135.	Обеспечены ли проверяемым лицом:	пункт 76 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
135.1.	влагонепроницаемые кормушки и поилки?		
135.2.	кормушки и поилки безвредные для животных?		
135.3.	кормушки и поилки, легко поддающиеся чистке и дезинфекции?		
136.	Обеспечивается ли проверяемым лицом не реже одного раза в месяц:	пункт 76 Ветеринарных правил содержания крупного	

136.1.	чистка кормушек?	рогатого скота	
136.2.	дезинфекция кормушек?		
137.	Предусмотрено ли проверяемым лицом при использовании предприятием пастбищ в местах выпаса животных отсутствие трасс перегона КРС?	Пункт 77 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
138.	Обеспечена ли проверяемым лицом организация на пастбищах мероприятий по:		
138.1.	борьбе с грызунами?		
138.2.	борьбе с оводовыми насекомыми?		
138.3.	борьбе с кровососущими насекомыми?		
138.4.	деларвации водоемов и мест выплода гнуса?		
139.	Обеспечивает ли проверяемое лицо устройство родильного отделения изолированного помещения для содержания коров?	**пункт 78 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
140.	Соблюдена ли длина стойл в родильном отделении не менее 2 м?		
141.	Соблюдена ли ширина стойл в родильном отделении для глубокоствельных коров - 1,5 м?		
142.	Соблюдена ли ширина стойл в родильном отделении для новотельных коров - 1,2 м?	**пункт 78 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
143.	Обеспечиваются ли проверяемым лицом животноводческие помещения естественным и искусственным освещением?	**пункт 79 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
144.	Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие освещенности животноводческих помещений параметрам, приведенным в Приложении 10 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота?	**пункт 80, Приложение № 11 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота	
145.	Оборудованы ли проверяемым лицом для содержания и лечения слабых, больных животных, животных с повышенной температурой тела, а также животных, подозреваемых в заболевании, в каждом животноводческом помещении отдельные станки со сплошными перегородками?	**пункт 81 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
146.	Допускается ли проверяемым лицом для комплектования предприятия только клинически здоровый КРС, из собственного репродуктора?	Пункт 82 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
147.	Имеется ли в наличие у проверяемого лица при поступлении КРС на предприятие из других хозяйств и предприятий подтверждающие ветеринарное		

	благополучие территорий мест производства (происхождения) животных по заразным болезням животных ветеринарные сопроводительные документы?		
148.	Сообщаются ли проверяемым лицом ветеринарным специалистам сведения о всех случаях выявления на предприятии подозреваемых в заболевании, больных или павших животных, а также об их необычном поведении?	статья 18 Закона Российской Федерации о ветеринарии; пункт 83 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
149.	Подвергается ли проверяемым лицом перед отправкой КРС из предприятия-поставщика каждое животное:	пункт 84 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
149.1.	чистке?		
149.2.	клиническому осмотру с термометрией?		
149.3.	замыванию теплой водой загрязненных мест?		
149.4.	вытиранию насухо?		
149.5.	очистке копыт от навоза и обработке их дезинфицирующими средствами?		
150.	Предусмотрено ли проверяемым лицом на предприятии, осуществляющем круглогодичное выгульное содержание КРС мясного направления продуктивности, содержание КРС на площадках Предприятия либо на пастбищах (далее – Площадки Предприятия)?	пункт 85 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
151.	Обеспечено ли проверяемым лицом на каждой Площадке Предприятия наличие:	пункт 86 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
151.1.	ограждения, обеспечивающего недопущение проникновения диких животных (за исключением птиц и мелких грызунов) на ее территорию?		
151.2.	здания для размещения обслуживающего персонала с ветеринарным пунктом?		
151.3.	загона для осуществления ветеринарно-профилактических, диагностических и противоэпизоотических мероприятий?		
151.4.	передвижных либо стационарных кормушек?		
151.5.	передвижных либо стационарные поилок?		

152.	Обеспечена ли проверяемым лицом при въезде на территорию Площадки Предприятия обработка транспортных средств с помощью дезинфекционных установок методом распыления дезинфицирующих растворов, не замерзающих при минусовых температурах?		
153.	Осуществляется ли проверяемым лицом учет и идентификация содержащегося КРС, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии?	пункт 87 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
<b>Требования к осуществлению мероприятий по карантинированию КРС на Предприятиях</b>			
154.	Обеспечено ли наличие у проверяемого лица здания для проведения карантинирования КРС (далее - карантинное помещение, карантин) для ветеринарной обработки, передержки, проведения диагностических исследований и лечебно-профилактических обработок животных, поступающих на предприятие и вывозимых в другие предприятия, хозяйства?	пункт 89 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
155.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие карантинного помещения с самостоятельным въездом (выезд) на дорогу общего пользования?	пункт 90 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
156.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие ограждения карантинного помещения и территорий, прилегающих к нему, сплошным или сетчатым забором высотой 2 м с заглубленным в землю не менее чем на 0,2 м цоколем?		
157.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие карантинного помещения и территорий прилегающих к нему, состоящего из двух отделений для:	пункт 91 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
157.1.	приема животных и их обработки (чистка, мытье)?		
157.2.	содержания животных?		
158.	Обеспечено ли наличие в отделение карантина проверяемого лица для приема и обработки животных:	пункт 91.1 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
158.1.	весовой?		
158.2.	помещения для приема и обработки животных?		
158.3.	кладовой для дезинфицирующих, дезинвазионных и моющих средств?		
158.4.	помещения для хранения лекарственных средств для ветеринарного применения и инструментов?		

159.	Обеспечен ли наличие у проверяемого лица в отделе для содержания животных помещений:	91.2. Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
159.1.	животноводческих?		
159.2.	для хранения кормов?		
159.3.	для содержания инвентаря (уборочного, по уходу за животными)?		
160.	Предусмотрены ли проверяемым лицом в карантинных отделениях удаление, обработка, обеззараживание, хранение и утилизация навоза отдельно от основных навозохранилищ предприятия?	Пункт 92 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
161.	Направляются ли проверяемым лицом сточные воды карантина самостоятельной канализационной сетью в общую систему после обеззараживания?		
162.	Применяются ли проверяемым лицом методы, средства и режимы обеззараживания навоза и их фракций, а также сточных вод в карантинных отделениях в комплексных технологиях дезинфекции и дезинвазии с учетом эпизоотической ситуации по заразным болезням?		
163.	Обеспечено ли проверяемым лицом размещение всего поступающего на предприятие поголовья КРС, в том числе из собственного репродуктора (за исключением КРС мясного направления продуктивности, поступающего на предприятие, осуществляющее содержание КРС мясного направления продуктивности на условиях круглогодичного выгульного содержания), в карантине, где животные содержатся под постоянным ветеринарным наблюдением в течение не менее 21 календарного дня?	пункт 93 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
164.	Осуществляется ли проверяемым лицом в период карантинирования комплектование изолированных секций карантинного помещения поголовьем не более чем из 2 – 3 предприятий-поставщиков, хозяйств (в течение 1 - 2 дней)?	пункт 94 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
165.	Содержатся ли больные и подозреваемые в заболевании животные в отдельной секции?		
166.	Соблюдается ли проверяемым лицом запрет перемещения (переводов) животных из карантина (отделений, секций) в другие животноводческие помещения, а также в другие станки и (или) секции карантинного помещения?		

167.	Проводятся ли проверяемым лицом во время карантинирования следующие мероприятия:	пункт 95 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
167.1.	клинический осмотр, термометрия?		
167.2.	диагностические исследования на заразные болезни, предусмотренные планами противоэпизоотических мероприятий?		
167.3.	взятие проб копрологического материала для исследования на гельминтоносительство?		
167.4.	дегельминтизация по результатам копрологических исследований?		
167.5.	иммунизация животных в соответствии с планами противоэпизоотических мероприятий?		
167.6.	обработка против заразных болезней животных?		
167.7.	обрезка копыт?		
168.	Осуществляется ли проверяемым лицом проведение ветеринарных мероприятий в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации в области ветеринарии при обнаружении в группе карантинруемого поголовья КРС животных, больных заразными болезнями?	пункт 96 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
169.	Осуществляется ли проверяемым лицом перемещение и перегруппировка животных с учетом установленной на предприятии технологии содержания КРС в соответствии с решением главного ветеринарного врача (ветеринарного врача) предприятия или ветеринарного специалиста, обсуживающего предприятие, после окончания срока карантинирования, проведения всех мер, предусмотренных планами противоэпизоотических мероприятий, и при отсутствии животных, подозреваемых в заболевании заразными болезнями?	пункт 97 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
170.	Осуществляется ли проверяемым лицом проведение дезинфекции карантинного помещения каждый раз после его освобождения от животных?	пункт 98 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
171.	Осуществляется ли проверяемым лицом карантинирование КРС мясного направления продуктивности на предприятиях, осуществляющих круглогодичное выгульное содержание КРС, на отдельных Площадках Предприятия?	Пункт 99 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
Требования к обязательным профилактическим мероприятиям и диагностическим исследованиям КРС на Предприятиях			
172.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в соответствии с Планами противоэпизоотических	пункт 100 Ветеринарных правил содержания крупного	



	мероприятий, а также с учетом эпизоотической обстановки в регионе, проведение в отношении КРС, содержащегося на предприятии:	рогатого скота	
172.1.	вакцинаций?		
172.2.	диагностических исследований?		
173.	Осуществляется ли ветеринарными специалистами на Предприятии проверяемого лица:	Пункт 101 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
173.1.	периодический осмотр копыт?		
173.2.	профилактическая обработка копыт путем прогона групп животных через ванны?		
173.3.	своевременная расчистка копыт?		
173.4.	своевременная обрезка копыт?		
174.	Осуществляется ли проверяемым лицом для контроля состояния обмена веществ у КРС диспансеризация?	пункт 102 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
175.	Осуществляется ли проверяемым лицом диспансеризация КРС:	Пункт 103 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
175.1.	при поступлении животных на предприятие?		
175.2.	при каждом переводе животных из одной возрастной группы в другую?		
176.	Осуществляются ли проверяемым лицом при диспансеризации клинико-лабораторные исследования контрольных групп животных?	Пункт 103 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
177.	Сравниваются ли проверяемым лицом результаты исследований по каждой группе с физиологическими нормативами и уровнем предыдущего исследования?	Пункт 103 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
178.	Обеспечивается ли проверяемым лицом исследование у быков-производителей:	Пункт 103 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
178.1.	крови?		
178.2.	смыва препуция?		
178.3.	спермы?		
179.	Проводится ли проверяемым лицом на предприятии на основании результатов диспансеризации КРС комплекс мероприятий, направленных на лечение и профилактику нарушений обмена веществ, а также повышение естественной резистентности организма животных?	Пункт 104 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	

180.	Осуществляется ли проверяемым лицом дезинфекция территории, производственных и подсобных помещений предприятия в установленном порядке?	пункт 105 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
181.	Проводятся ли проверяемым лицом не реже 1 раза в год, а также при визуальном обнаружении насекомых, клещей, грызунов либо выявлении следов их пребывания (покусов, помета):	пункт 106 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота	
181.1.	дезинсекция?		
181.2.	дезакаризация?		
181.3.	дератизация?		
<b>Правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов</b>			
182.	Обеспечивается ли проверяемым лицом доставка биологических отходов для переработки или захоронения (сжигания)?	пункт 1.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
183.	Осуществляется ли проверяемым лицом уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю на территории убойного пункта?	пункт 1.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
184.	Осуществляется ли проверяемым лицом сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения?	пункт 1.8 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
185.	Осуществляется ли проверяемым лицом уборка, утилизация или уничтожение биологических отходов на основании заключения, данного ветеринарным специалистом по результатам осмотра трупа животного, и других биологических отходов?	пункт 2.1 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов;  пункт 4.1 Инструкции по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной и опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения, утвержденной приказом Минсельхоза России от 06.05.2008 № 238 (зарегистрирован Минюстом России 09.07.2008, регистрационный № 11946) (далее - Инструкция по проведению государственного контроля)	

186.	Принимаются ли проверяемым лицом меры, исключающие доступ посторонних граждан, а также животных, включая птиц и насекомых, до убоя или уничтожения больных животных?	пункт 2.2 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
187.	Обращается ли хозяйство при обнаружении трупа в автотранспорте в пути следования или на месте выгрузки животных в государственную ветеринарную службу для получения заключения о причине падежа?	пункт 2.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
188.	Осуществляются ли проверяемым лицом утилизации в местах и способом, определенным государственной ветеринарной службой?		
189.	Оборудованы ли проверяемым лицом транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке?	пункт 2.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
190.	Используется ли проверяемым лицом транспорт для перевозки биологических отходов, для перевозки кормов и пищевых продуктов?		
191.	Обеспечивается ли проверяемым лицом после погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательная дезинфекция места, где они лежали?	пункт 2.6 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
192.	Обеспечивается ли проверяемым лицом после погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательная дезинфекция использованного при этом инвентаря и оборудования?		
193.	Проводится ли проверяемым лицом дезинфекция почвы (места), где лежал труп или другие биологические отходы, сухой хлорной известью из расчета 5 кг/кв. м, с последующим перекапыванием на глубину 25 см?		
194.	Проводится ли проверяемым лицом дезинфекция транспортного средства, инвентаря, инструментов, оборудования после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения?	пункт 2.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
195.	Проводится ли проверяемым лицом дезинфекция спецодежды путем замачивания в 2-процентном растворе формальдегида в течение 2 часов?		
196.	Подвергаются ли проверяемым лицом сортировке и измельчению биологические отходы, допущенные ветеринарной службой к переработке на кормовые цели, на ветеринарно-санитарных заводах, в цехах технических фабрикатов мясокомбинатов, утилизационных цехах животноводческих хозяйств?	пункт 3.1 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	

197.	Разрешается ли проверяемым лицом съём шкур со свежих трупов, которые дезинфицируют в порядке и средствами согласно действующим правилам?		
198.	Обеспечено ли проверяемым лицом в случае получения вареного корма из биологических отходов, допущенных ветеринарным специалистом к переработке, путем тщательного измельчения и проварки в открытых или закрытых котлах в течение 2 час. с момента закипания воды, использование полученного вареного корма только:	пункт 3.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
198.1.	внутри хозяйства?		
198.2.	в течение 12 час. с момента изготовления?		
198.3.	для кормления:		
198.3.1.	свиней?		
198.3.2.	птицы?		
198.3.3.	в виде добавки к основному рациону?		
199.	Проводится ли проверяемым лицом сжигание биологических отходов под контролем ветеринарного специалиста, в специальных печах или земляных траншеях (ямах) до образования негорючего неорганического остатка?	пункт 4.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
200.	Выбор и отвод земельного участка для строительства скотомогильника или отдельно стоящей биотермической ямы проведен органом местной администрации по представлению организации государственной ветеринарной службы, согласованному с местным центром санитарно-эпидемиологического надзора?	пункт 5.1 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
201.	Обеспечивается ли проверяемым лицом исключение размещения скотомогильников (биотермических ям) в водоохранной, лесопарковой или заповедной зонах?	пункт 5.2 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
202.	Размещаются ли проверяемым лицом скотомогильники (биотермические ямы) на сухом возвышенном участке земли площадью не менее 600 кв. м.?	пункт 5.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
203.	Предусматривается ли проверяемым лицом уровень стояния грунтовых вод не менее 2 м от поверхности земли?	пункт 5.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
204.	Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие размера санитарно-защитной зоны от	пункт 5.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора,	

	скотомогильника (биотермической ямы) до:	утилизации и уничтожения биологических отходов	
204.1.	жилых, общественных зданий, животноводческих ферм (комплексов) - 1000 м?		
204.2.	скотопрогонов и пастбищ - 200 м?		
204.3.	автомобильных, железных дорог в зависимости от их категории - 50 - 300 м?		
205.	Огорожена ли проверяемым лицом территория скотомогильника (биотермической ямы) глухим забором высотой не менее 2 м с въездными воротами?	пункт 5.6 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
206.	Обеспечено ли проверяемым лицом с внутренней стороны забора по всему периметру наличие траншеи выкопанной глубиной 0,8 - 1,4 м и шириной не менее 1,5 м с устройством вала из вынутого грунта?		
207.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие моста через траншею?		
208.	Выкопана ли проверяемым лицом при строительстве биотермической ямы в центре участка яма размером 3,0 x 3,0 м и глубиной 10 м.?	пункт 5.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
209.	Осуществлена ли проверяемым лицом выкладка стены ямы из красного кирпича или другого водонепроницаемого материала?		
210.	Осуществлено ли выведение проверяемым лицом выкладки стены ямы выше уровня земли на 40 см с устройством отмостки?		
211.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие на дне ямы слоя щебенки и залито ли бетоном?		
212.	Проводится ли проверяемым лицом штукатурка стен ямы бетонным раствором?		
213.	Осуществляется ли проверяемым лицом двухслойное перекрытие ямы?		
214.	Закладывается ли проверяемым лицом между слоями утеплитель?		
215.	Оставляется ли проверяемым лицом в центре перекрытия отверстие размером 30 x 30 см, плотно закрываемое крышкой?		
216.	Выводится ли проверяемым лицом из ямы вытяжная труба диаметром 25 см и высотой 3 м.?		
217.	Построен ли проверяемым лицом над ямой на высоте 2,5 м навес длиной 6 м, шириной 3 м.?		пункт 5.8. Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения
218.	Построено ли проверяемым лицом рядом с ямой		

	помещение для:	биологических отходов	
218.1.	вскрытия трупов животных?		
218.2.	хранения дезинфицирующих средств?		
218.3.	инвентаря?		
218.4.	спецодежды?		
218.5.	инструментов?		
219.	Проводилась ли проверяемым лицом приемка построенного скотомогильника (биотермической ямы) с участием представителей государственного ветеринарного и санитарного надзора с составлением акта приемки?	пункт 5.9 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
220.	Обеспечены ли проверяемым лицом удобные подъездные пути к скотомогильнику (биотермической яме)?	пункт 5.10 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
221.	Устроена ли проверяемым лицом перед въездом на территорию скотомогильника (биотермической ямы) коновязь для животных, которых использовали для доставки биологических отходов?		
222.	Эксплуатируются ли скотомогильники и биотермические ямы, принадлежащие организациям, за их счет?	пункт 6.1 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
223.	Запираются ли проверяемым лицом ворота скотомогильника и крышки биотермических ям на замки?	пункт 6.2 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
224.	Хранятся ли ключи от ворот и крышки у специально назначенных лиц или ветеринарного специалиста хозяйства (отделения), на территории которого находится объект?	пункт 6.2 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
225.	Подвергаются ли биологические отходы перед сбросом в биотермическую яму для обеззараживания ветеринарному осмотру?	пункт 6.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
226.	Обеспечивается ли проверяемым лицом сверка соответствия каждого материала (по биркам) с сопроводительными документами?		
227.	Проводится ли проверяемым лицом в случае необходимости патологоанатомическое вскрытие трупов?		
228.	Обеспечено ли проверяемым лицом после каждого сброса биологических отходов плотное закрытие	пункт 6.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора,	

	крышки ямы?	утилизации и уничтожения биологических отходов	
229.	Создается ли проверяемым лицом при разложении биологического субстрата под действием термофильных бактерий температура среды порядка 65 - 70 град. С, для обеспечения гибели патогенных микроорганизмов?		
230.	Допускается ли проверяемым лицом повторное использование биотермической ямы через 2 года после последнего сброса биологических отходов и исключения возбудителя сибирской язвы в пробах гумированного материала, отобранных по всей глубине ямы через каждые 0,25 м?	пункт 6.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
231.	Проводится ли проверяемым лицом захоронение гумированного остатка на территории скотомогильника в землю?		
232.	Проверяется ли проверяемым лицом после очистки ямы сохранность стен и дна, и в случае необходимости подвергаются ли они ремонту?		
233.	Запрещается ли проверяемым лицом на территории скотомогильника (биотермической ямы):	пункт 6.6 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
233.1.	пасти скот, косить траву?		
233.2.	брать, выносить, вывозить землю и гумированный остаток за его пределы?		
234.	Обеспечивается ли проверяемым лицом обязательное восстановление осевших насыпей старых могил на скотомогильниках?	пункт 6.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
235.	Обеспечивается ли проверяемым лицом высота кургана не меньше 0,5 м над поверхностью земли?		
236.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в исключительных случаях с разрешения Главного государственного ветеринарного инспектора республики, другого субъекта Российской Федерации возможность использования территории скотомогильника для промышленного строительства, если с момента последнего захоронения:	пункт 6.8 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
236.1.	в биотермическую яму - не менее 2 лет?		
236.2.	в земляную яму - не менее 25 лет?		
237.	Обеспечено ли проверяемым лицом отсутствие связи промышленного объекта с приемом, производством и переработкой продуктов питания и кормов?		

238.	Проводятся ли проверяемым лицом строительные работы (проводились ли) после дезинфекции территории скотомогильника бромистым метилом или другим препаратом и последующего отрицательного лабораторного анализа проб почвы и гумированного остатка на сибирскую язву?		
239.	Предусмотрены ли меры проверяемым лицом в случае подтопления скотомогильника?	пункт 6.9. Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
240.	Обеспечивает ли руководитель организации, устройство, санитарное состояние и оборудование скотомогильника (биотермической ямы)?	пункт 6.10 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
241.	Обеспечено ли наличие ветеринарно-санитарной карточки на действующие или закрытые скотомогильники и отдельно стоящие биотермические ямы?	пункт 7.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
242.	Обеспечено ли проверяемым лицом присвоение скотомогильникам и отдельно стоящим биотермическим ямам индивидуального номера и оформление ветеринарно-санитарной карточки?		
243.	Проводится ли проверяемым лицом ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных и других продуктов убоя (промысла) животных, иной продукции животного происхождения в целях определения возможности дальнейшего использования или уничтожения?	статья 21 Закона «О ветеринарии»; пункт 2 Инструкции по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной и опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения, утвержденной приказом Минсельхоза России от 06.05.2008 № 238	
244.	Изымается ли проверяемым лицом из оборота некачественная и опасная пищевая продукция?	статья 21 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»; пункт 2 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении, утвержденного	



		<p>постановлением Правительства Российской Федерации от 29.09.1997 № 1263 (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, № 40, ст. 4610; 1999, № 41, ст. 4923; 2001, № 17, ст. 1714; 2013, № 24, ст. 2999) (далее - Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов)</p>	
245.	<p>Исключается ли хозяйством оборот пищевой продукции, в отношении которой не может подтвердить ее происхождение, а также имеющую явные признаки недоброкачества и представляющая в связи с этим непосредственную угрозу жизни и здоровью человека?</p>	<p>пункт 4 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов</p>	
246.	<p>Обеспечено ли наличие в хозяйстве отдельного помещения на складе, в холодильнике (изолированная камера) для временного хранения некачественной и опасной пищевой продукции на период, необходимый для проведения экспертизы, принятия и исполнения решения о дальнейшем ее использовании или уничтожении, с соблюдением условий, учета и исключающих к ней доступ?</p>	<p>пункт 5 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов</p>	
247.	<p>Исключается ли проверяемым лицом использование на корм животным, в качестве сырья для переработки или для технической утилизации пищевая продукция, запрещенная для употребления в пищу?</p>	<p>пункты 7, 16 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов</p>	
248.	<p>Представляется ли органу государственного надзора, принявшему решение об утилизации, документ или его копия, подтверждающий факт приема продукции организацией, осуществляющей ее дальнейшее использование, в 3-дневный срок после передачи ее для использования в целях, не связанных с употреблением в пищу?</p>	<p>пункт 16 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов</p>	
249.	<p>Осуществляется ли изготовителем, продавцом и лицом, выполняющим функции иностранных изготовителей пищевой продукции, процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям безопасности пищевой продукции?</p>	<p>пункт 1 статьи 10 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (Официальный сайт Комиссии Таможенного</p>	

		союза <a href="http://www.tsouz.ru/">http://www.tsouz.ru/</a> , 2011, 2013, 2014) (далее - регламент ТС о безопасности пищевой продукции)	
250.	Разработаны ли изготовителем при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points).	пункт 2 статьи 10 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	
251.	Внедрены ли изготовителем при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points).		
252.	Поддерживаются ли изготовителем при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points).		
253.	Применяется ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции необходимый технологический процесс производства (изготовления) пищевой продукции, обеспечивающий безопасность пищевой продукции?	подпункт 1 пункта 3 статьи 10 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	
254.	Применяется ли изготовителем пищевой продукции последовательность и поточность технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции?	подпункт 2 пункта 3 статьи 10 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	
255.	Определены ли изготовителем пищевой продукции контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля?	подпункт 3 пункта 3 статьи 10 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	
256.	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за продовольственным (пищевым) сырьем, используемым при производстве (изготовлении) пищевой продукции?	подпункт 4 пункта 3 статьи 10 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	
257.	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за технологическими средствами, используемыми в процессе производства (изготовлении) пищевой продукции?		
258.	Проводится ли изготовителем пищевой продукции		

	контроль за упаковочным материалом, используемым при производстве (изготовлении) пищевой продукции?		
259.	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля?		
260.	Проводится ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции контроль за функционированием технологического оборудования?	подпункт 5 пункта 3 статьи 10 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	
261.	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции документирование информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции?	подпункт 6 пункта 3 статьи 10 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	
262.	Соблюдаются ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции?	подпункт 7 пункта 3 статьи 10 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	
263.	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции содержание производственного помещения, технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции?	подпункт 8 пункта 3 статьи 10 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	
264.	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов установления периодичности и проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?	подпункт 10 пункта 3 статьи 10 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	
265.	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям?	подпункт 11 пункта 3 статьи 10 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	
266.	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции прослеживаемость пищевой продукции?	подпункт 12 пункта 3 статьи 10 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	

267.	Обеспечивается ли проверяемым лицом проведение ветеринарно-санитарной экспертизы переработанной пищевой продукции животного происхождения перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза?	пункт 1 статьи 30 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	
268.	Обеспечивается ли проверяемым лицом сопровождение такой продукции документом, содержащим сведения, подтверждающие безопасность?		
269.	Проводится ли ветеринарно-санитарная экспертиза переработанной пищевой продукции животного происхождения в целях:	пункт 2 статьи 30 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	
269.1.	установления соответствия пищевой продукции и связанных с требованиями безопасности к ней процессов производства (изготовления), хранения, перевозки, реализации и утилизации требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции?		
269.2.	установления благополучия в ветеринарном отношении хозяйств (производственных объектов) происхождения животных?		
270.	Обеспечивает ли проверяемое лицо проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и оформление ее результатов в соответствии с:	пункт 3 статьи 30 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	
270.1.	законодательством государства - члена Таможенного союза?		
270.2.	Соглашением Таможенного союза по ветеринарно-санитарным мерам?		
271.	Допускается ли к обращению сырое молоко и сырые сливки, полученные только от здоровых животных из хозяйств, официально свободных от заразных болезней животных, в том числе:	Приложение № 5 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	
271.1.	ящура - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией?		
271.2.	чумы крупного рогатого скота - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией?		
271.3.	чумы мелких жвачных - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией?		

271.4.	контагиозной плевропневмонии - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией?		
271.5.	лейкоза - в течение последних 12 месяцев на территории хозяйства?		
276.6.	бруцеллеза крупного рогатого скота, туберкулеза, паратуберкулеза в течение последних 6 месяцев в хозяйстве?		
258.7.	бруцеллеза овец и коз, туберкулеза МРС в течение последних 6 месяцев в хозяйстве?		
258.8.	оспы овец и коз в течение последних 6 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией?		
272.	Допускается ли изготовителем пищевой продукции получение непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения от продуктивных животных, которые подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов таких животных?	пункт 3 статьи 13 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	
273.	Обеспечиваются ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции, условия хранения продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых, обеспечивающие предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ?	пункт 4 статьи 13 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	
274.	Предусматривается ли проверяемым лицом планировка производственных помещений, обеспечивающая:	пункт 1 статьи 14 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	
274.1.	возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря?		
274.2.	предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?		
274.3.	защита от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и		

	насекомых?		
274.4.	возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений?		
274.5.	необходимое пространство для осуществления технологических операций?		
274.6.	защита от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений?		
274.7.	условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции?		
275.	Обеспечено ли проверяемым лицом оборудование производственных помещений:	пункт 2 статьи 14 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	
275.1.	средствами естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают ли доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены?		
275.2.	естественным или искусственным освещением?		
275.3.	туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук?		
275.4.	умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук?		
276.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в производственных помещениях, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции не допущение хранения личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала?	пункт 3 статьи 14 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	
277.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в производственных помещениях не допущение хранения любых веществ и материалов, не использующихся при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции	пункт 4 статьи 14 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	

	производственных помещений и оборудования?		
278.	Обеспечивается ли проверяемым лицом покрытие поверхности полов производственных помещений из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, предусматривающие мытье, при необходимости, дезинфекцию и надлежащий дренаж?	пункт 5 статьи 14 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	
279.	Обеспечивается ли проверяемым лицом покрытие поверхности стен производственных помещений из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции?		
280.	Исключается ли проверяемым лицом на конструкциях, находящиеся над производственными помещениями (потолках) скопление грязи, образование плесени и осыпание частиц, конденсации влаги?		
281.	Обеспечивается ли проверяемым лицом оборудование легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых на открывающихся внешних окнах (фрамугах)?		
282.	Обеспечивается ли проверяемым лицом покрытие дверей производственных помещений гладкими, неабсорбирующими материалами?		
283.	Обеспечивается ли проверяемым лицом покрытие поверхности полов производственных помещений из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, предусматривающие мытье, при необходимости, дезинфекцию и надлежащий дренаж?		
284.	Обеспечено ли проверяемым лицом открывание дверей из производственных помещений наружу, если пожарными требованиями не предусмотрено иное?	пункт 6 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
285.	Обеспечено ли проверяемым лицом в производственных помещениях канализационное оборудование спроектированное и выполненное так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции?	пункт 7 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
286.	Устанавливается ли проверяемым лицом запрет на проведение ремонта производственных помещений одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях?	пункт 8 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
287.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в процессе производства (изготовления) пищевой продукции использование технологического оборудования и инвентаря, контактирующего с пищевой продукцией.	пункт 1 статьи 15 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	

	которые:		
287.1.	имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции?		
287.2.	дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию?		
287.3.	изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией?		
288.	Обеспечено ли проверяемым лицом выполнение рабочих поверхностей технологического оборудования и инвентаря, контактирующих с пищевой продукцией, из неабсорбирующих материалов?	пункт 3 статьи 15 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
289.	Обеспечивается ли проверяемым лицом регулярное удаление из производственных помещений отходов, образующихся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?	пункт 1 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
290.	Обеспечивается ли проверяемым лицом деление отходов, образующихся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, на категории?	пункт 2 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
291.	Обеспечивается ли проверяемым лицом размещение отходов отдельно, в соответствии с категорией, в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости?	пункт 3 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
292.	Предусматриваются ли проверяемым лицом конструктивные характеристики емкостей, обеспечивающие возможность:	пункт 4 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
292.1.	их очищения и (или) мойки?		
292.2.	защиту от проникновения в них животных?		
293.	Не приводит ли проверяемым лицом удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека?	пункт 5 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	



294.	Осуществляется ли проверяемым лицом перевозка (транспортирование) пищевой продукции транспортными средствами в соответствии с условиями:	пункт 1 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
294.1.	перевозки (транспортирования), установленными изготовителями?		
294.2.	хранения пищевой продукции, установленными изготовителем (в случае отсутствия условий перевозки (транспортирования))?		
295.	Обеспечиваются ли проверяемым лицом при использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции?	пункт 2 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
296.	Обеспечивается ли конструкцией грузовых отделений транспортных средств и контейнеров:	пункт 3 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
296.1.	защита пищевой продукции от загрязнения?		
296.2.	защита пищевой продукции от проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых?		
296.3.	проведение очистки, мойки, дезинфекции?		
297.	Обеспечивается ли грузовыми отделениями транспортных средств, контейнерами и емкостями, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции возможность:	пункт 4 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
297.1.	поддержания условий перевозки (транспортирования)?		
297.2.	хранения пищевой продукции?		
298.	Обеспечено ли проверяемым лицом выполнение внутренней поверхности грузовых отделений транспортных средств и контейнеров из моющихся и нетоксичных материалов?	пункт 5 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
299.	Осуществляется ли проверяемым лицом регулярная очистка, мойка, дезинфекция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров?	пункт 6 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
300.	Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие воды, используемой для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных		

	средств и контейнеров, требованиям к питьевой воде?		
301.	Соблюдается ли проверяемым лицом при хранении пищевой продукции условия хранения и срок годности, установленные изготовителем?	пункт 7 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
302.	Обеспечивают ли установленные изготовителем условия хранения соответствие пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции?		
303.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в целях недопущения загрязнения хранение пищевой продукции отдельно от пищевой продукции иного вида и непившей продукции?	пункт 8 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
304.	Обеспечивается ли проверяемым лицом сопровождение пищевой продукции, находящейся на хранении, информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции?	пункт 9 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
305.	Обеспечивается ли проверяемым лицом обязательное прохождение работниками, занятыми на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией:	пункт 10 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
305.1.	предварительного при поступлении на работу медицинского осмотра?		
305.2.	периодических медицинских осмотров?		
306.	Соблюдаются ли проверяемым лицом при реализации пищевой продукции условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем?	пункт 12 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
307.	Размещается ли продавцом на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, информация об осуществлении реализации пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку?	пункт 13 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
308.	Осуществляется ли проверяемым лицом утилизация пищевой продукции, не соответствующей требованиям регламента ТС о безопасности пищевой продукции и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции?	пункт 1 статьи 18 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
309.	Принимается ли уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора или иными уполномоченными лицами решение о возможности использования пищевой продукции, не	пункт 2 статьи 18 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	

	соответствующей требованиям, на корм животным?		
310.	Обеспечивается ли проверяемым лицом:	пункт 3 статьи 18 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
310.1.	учет пищевой продукции не соответствующей, требованиям?		
310.2.	направление пищевой продукции, не соответствующей требованиям, на хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней, до проведения ее утилизации?		
311.	Производится ли проверяемым лицом убой продуктивных животных в специально отведенных для этой цели местах?	пункт 1 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
312.	Осуществляется ли проверяемым лицом убой продуктивных животных способами, обеспечивающими гуманное обращение с продуктивным животным?	пункт 2 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
313.	Обеспечивается ли проверяемым лицом убой здоровых продуктивных животных из хозяйств и (или) местности, благополучных в ветеринарном отношении для использования на пищевые цели?	пункт 3 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
314.	Проводится ли проверяемым лицом предубойный ветеринарный осмотр продуктивных животных?	пункт 4 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
315.	Проводится ли проверяемым лицом послеубойный осмотр и ветеринарно-санитарная экспертиза туши продуктивных животных и другого непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, полученного от их убоя?	пункт 5 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
316.	Обеспечивается ли проверяемым лицом отсутствие изменений, характерных для заразных болезней животных в непереработанной пищевой продукции животного происхождения, полученной от убоя продуктивных животных?	пункт 5 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
317.	Обеспечивается ли проверяемым лицом получение иного непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, предназначенного для производства (изготовления) пищевой продукции, за исключением улова водных биологических ресурсов от здоровых продуктивных животных из эпизоотически благополучных хозяйств (производственных объектов)?	пункт 6 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
318.	Доводится ли проверяемым лицом до потребителей	пункт 10 технического	

	обязательная информация о безопасности в ветеринарно-санитарном отношении, о наименованиях, месте производства (об адресе), дате производства молока и молочной продукции при реализации физическими лицами на рынках, включая сельскохозяйственные рынки, молока и молочной продукции непромышленного изготовления?	регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67 (далее - ТС о безопасности молока и молочной продукции)	
319.	Обеспечивается ли проверяемым лицом при реализации сырого молока на сельскохозяйственных рынках при реализации молока из емкостей специализированных транспортных средств или другой тары, выполненной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, в тару потребителя, наличие соответствующих документов о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством?		
320.	Доводят ли продавцы сырого молока до потребителей информацию о необходимости обязательного кипячения сырого молока?		
321.	Обеспечено ли проверяемым лицом в молочной продукции, не превышение уровней норм содержания:	пункт 32 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции	
321.1.	токсичных элементов?		
321.2.	потенциально опасных веществ?		
321.3.	микотоксинов?		
321.4.	антибиотиков?		
321.5.	пестицидов?		
321.6.	радионуклидов?		
321.7.	микроорганизмов?		
321.8.	значения показателей окислительной порчи?		
322.	Обеспечивается ли проверяемым лицом соответствие установленным требованиям других показателей безопасности:		пункт 40 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции
321.1.	заквасок для производства продуктов переработки молока?		
321.2.	пробиотических микроорганизмов?		
321.3.	пребиотиков?		
321.4.	ферментных препаратов для производства продуктов переработки молока?		

321.5.	питательных сред для приготовления заквасок для производства продуктов переработки молока?		
323.	Имеется ли у проверяемого лица государственная регистрация производственных объектов, на которых осуществляются процессы производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок и (или) их переработки (обработки) при производстве молочной продукции?	пункт 45 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции статьи 4, 21,32 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
324.	Осуществляется ли проверяемым лицом организация производственных помещений, в которых процесс производства молока и молочной продукции, технологическое оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства молока и молочной продукции, условия хранения и удаления отходов производства молока и молочной продукции, а также вода, используемая в процессе производства молока и молочной продукции, в соответствии с установленными требованиями?	пункт 46 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции статья 10 главы 3 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
325.	Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие процессов хранения, перевозки, реализации и утилизации молока и молочной продукции, установленным требованиям?	пункт 47 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции статья 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
326.	Сопровождается ли проверяемым лицом перевозка на таможенной территории Таможенного союза сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок ветеринарным сопроводительным документом, выданным уполномоченным органом государства, содержащим сведения о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающие их безопасность?	пункт 12 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции	
327.	Соблюдается ли проверяемым лицом срок действия ветеринарного сопроводительного документа, установленный в зависимости от результатов проведения ветеринарно-профилактических мероприятий в отношении продуктивных сельскохозяйственных животных по месту производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (но не более 1 месяца с даты выдачи такого документа)?		
328.	Допускается ли проверяемым лицом использование сырого молока, полученного в течение первых 7 дней после дня отела животных, в течение 5 дней до дня их запуска (перед отелом), от больных животных и находящихся на карантине животных?	пункт 14 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции	

329.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в коровьем сыром молоке массовая доля сухих обезжиренных веществ не менее 8,2 процента?	пункт 15 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции	
330.	Не превышают ли проверяемым лицом уровни содержания потенциально опасных веществ в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках, установлено допустимых уровней?	пункт 16 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции	
331.	Не превышают ли проверяемым лицом уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках, допустимые уровни?	пункт 17 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции	
332.	Обеспечивается ли проверяемым лицом очистение и охлаждение сырого молока до температуры $4\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение не более 2 ч. после доения сельскохозяйственных животных?	пункты 20 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции	
333.	Осуществляется ли проверяемым лицом перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок в опломбированных емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией?	пункт 26 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции	
334.	Используется ли проверяемым лицом при производстве сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок оборудование и материалы, соответствующие требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией?	пункт 24 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции	
335.	Сопровождается ли проверяемым лицом сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, реализуемые физическими лицами, зарегистрированными в качестве индивидуальных предпринимателей, юридическими лицами для переработки, товаросопроводительной документацией, содержащей следующую информацию:	пункт 85 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции	
335.1.	наименование (сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки)?		
335.2.	показатели идентификации?		
335.3.	наименование и местонахождение изготовителя сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (юридический адрес, включая страну, адрес места производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (при несовпадении с юридическим адресом))?		
335.4.	объем сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (в л) или масса (в кг)?		

335.5.	дата и время (часы, минуты) отгрузки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок?		
335.6.	температура при отгрузке (°C) сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок?		
335.7.	номер партии сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок?		
336.	Проводится ли проверяемым лицом оценка (подтверждение) соответствия процесса производства по приему сырого молока, сырых сливок и сырого обезжиренного молока и (или) их переработке при производстве (изготовлении) молочной продукции до начала осуществления таких процессов (до выпуска продукции в обращение)?	пункт 102 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции статья 21 главы 4 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
337.	Осуществляется ли проверяемым лицом оценка (подтверждение) соответствия сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок в форме ветеринарно-санитарной экспертизы?	пункт 104 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции статья 21 главы 4 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
338.	Сообщается ли исполнителем, продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя (далее - изготовитель) в орган государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией в течение десяти дней с момента получения информации о несоответствии выпущенной в обращение продукции требованиям технических регламентов (далее – требованиям)?	статья 37 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 30.12.2002, № 52 (ст. 5140) (далее - Федеральный закон о техническом регулировании)	
339.	Доводится ли продавцом (исполнителем, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя) до изготовителя, информация о несоответствии продукции, в течение десяти дней?		
340.	Проводится ли изготовителем в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям, в течение десяти дней с момента получения информации, если необходимость установления более длительного срока не следует из существа проводимых мероприятий, проверка достоверности полученной информации?	пункт 1 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании	
341.	Обеспечивает ли изготовитель представление материалы указанной проверки по требованию в орган государственного контроля (надзора)?		
342.	Принимаются ли изготовителем в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям до завершения проверки меры, исключающие увеличение возможного вреда, связанного с обращением продукции?		

343.	Разрабатывается ли изготовителем при подтверждении достоверности информации о несоответствии продукции требованиям в течение десяти дней с момента подтверждения достоверности такой информации программа мероприятий по предотвращению причинения вреда (далее – программа)?	пункт 2 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании	
344.	Согласовывается ли изготовителем программа с органом государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией?		
345.	Включаются ли изготовителем в программу мероприятия по оповещению потребителей о:		
345.1.	наличии угрозы причинения вреда?		
345.2.	способах его предотвращения?		
345.3.	сроках реализации таких мероприятий?		
346.	Разрабатывается ли изготовителем при подтверждении достоверности информации о несоответствии продукции требованиям в течение десяти дней с момента подтверждения достоверности такой информации программа мероприятий по предотвращению причинения вреда (далее – программа)?	абзац 1 пункта 2 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании	
347.	Согласовывается ли изготовителем программа с органом государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией?		
348.	Включаются ли изготовителем в программу мероприятия по оповещению потребителей о:		абзац 2 пункта 2 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании
348.1.	наличии угрозы причинения вреда?		
348.2.	способах его предотвращения?		
348.3.	сроках реализации таких мероприятий?		
349.	Осуществляются ли изготовителем (продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя) в случае, если для предотвращения причинения вреда необходимо произвести дополнительные расходы, все мероприятия по предотвращению причинения вреда своими силами?		
350.	Отзывается ли изготовителем продукция при невозможности осуществления всех мероприятий по предотвращению причинения вреда своими силами?		
351.	Обеспечивается ли возмещение убытков причиненных приобретателям в связи с отзывом продукции?		
352.	Осуществляются ли изготовителем в случае	абзац 3 пункта 2 статьи 38	



	выявления недостатков:	Федерального закона о	
352.1.	устранение недостатков?	техническом регулировании	
352.2.	доставка продукции к месту устранения недостатков?		
352.3.	возврат продукции приобретателям?		
353.	Осуществляется ли изготовителем в случае, если угроза причинения вреда не может быть устранена путем проведения мероприятий:	пункт 3 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании	
353.1.	приостановка производства и реализация продукции?		
353.2.	отзыв продукции?		
353.3.	возмещение потребителям, убытков, возникших в связи с отзывом продукции?		
354.	Обеспечивает ли изготовитель за свой счет на весь период действия программы мероприятий по предотвращению причинения вреда приобретателям, возможность получения оперативной информации о необходимых действиях?	пункт 4 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании	
Правила порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях			
355.	Подтверждает ли владелец оформление ветеринарных сопроводительных документов (далее – ВСД) в электронной форме путем:	пункт 10 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 (зарегистрирован Минюстом России 30.12.2016, регистрационный № 45094)	
355.1.	представления номера электронного ВСД, оформленного на подконтрольный товар?		
355.2.	предъявления соответствующего двумерного матричного штрихового кода ВСД, сформированного ФГИС?		
355.3.	представления распечатки формы для печати оформленного в электронной форме ВСД?		
356.	Осуществляется ли владельцем подконтрольного товара гашение ВСД на транспортную партию подконтрольного товара, перемещаемого со сменой владельца (перевозчика) или без смены владельца (перевозчика), в течение 1 рабочего дня после доставки и приемки подконтрольного товара в месте назначения?	пункт 52 Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме утвержденного приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 (далее - Порядок)	
357.	Осуществляется ли владельцем подконтрольного товара гашение ВСД на транспортную партию подконтрольного товара, собственность на которую передается без перемещения товара, в течение 1 рабочего дня после перехода права собственности?	пункт 53 Порядка	

358.	Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие подконтрольного товара ВСД, исключающее оформление на бумажном носителе, заполнение разными чернилами, исправления, неясный оттиск печати, отсутствие печати, отсутствие подписи, отсутствие полного наименования должности, отсутствие указания фамилии, инициалов специалиста подписавшего ветеринарный сертификат, отсутствие указания всех требуемых сведений, в том числе даты их выдачи, которые являются недействительными?	пункт 7 Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях, утвержденного приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589	
359.	Принимается ли владельцем для переработки и реализации подконтрольный товар:		
359.1.	без ВСД?		
359.2.	недействительным ВСД?		
360.	Обеспечивается ли владельцем (перевозчиком) подконтрольного товара в случае отсутствия на подконтрольный товар ВСД или сопровождаемый недействительным ВСД изолированное хранение подконтрольного товара до предъявления ВСД?		

\* не применяется к Хозяйствам, осуществляющим содержание КРС на условиях круглогодичного выгульного содержания.

\*\*не применяется к Предприятиям, осуществляющим содержание КРС мясного направления продуктивности на условиях круглогодичного выгульного содержания.

**Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов),  
применяемая в ходе осуществления государственного ветеринарного  
контроля (надзора) при разведении, выращивании, содержании,  
перемещении (в том числе перевозке), обороте свиней**

1. Настоящая Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) (далее – проверочный лист) применяется в ходе плановых проверок, проводимых в отношении объектов, осуществляющих на территории Российской Федерации деятельность, предметом которой являются предназначенные для вывоза, ввезенные и перемещаемые транзитом через таможенную территорию Евразийского экономического союза товары, включенные в Единый перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе», подлежащие федеральному государственному ветеринарному контролю (надзору) при осуществлении федерального государственного ветеринарного контроля (надзора)\*.

2. Наименование органа государственного ветеринарного контроля (надзора): Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору.

3. Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: \_\_\_\_\_

4. Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа: \_\_\_\_\_

5. Реквизиты распоряжения или приказа руководителя, заместителя руководителя Россельхознадзора (его территориального органа) о проведении проверки: \_\_\_\_\_

6. Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок: \_\_\_\_\_

7. Должность, фамилия и инициалы должностного лица Россельхознадзора (его территориального органа), проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: \_\_\_\_\_

\*Предмет плановой проверки ограничивается обязательными требованиями, изложенными в форме проверочного листа.

8. Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении индивидуальными предпринимателями, организациями и учреждениями уголовно-исполнительной системы, иными организациями и учреждениями, содержащими до 1000 голов свиней включительно (далее - хозяйства открытого типа, хозяйства), а также организациями и учреждениями, содержащими более 1000 голов свиней (далее - свиноводческое предприятие закрытого типа, предприятие):

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования	Ответ на вопрос (да/нет/не распространяется)
<b>Общие требования</b>			
1.	Осуществляется ли проверяемым лицом деятельность в соответствии с видами деятельности, указанными в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности?	часть 1 статьи 9 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 52, ст. 6249; 2014, № 42, ст. 5615)	
2.	Имеется ли у проверяемого лица заключение органа государственного ветеринарного надзора о соответствии ветеринарным нормам и правилам земельного участка под строительство и размещение предприятия по производству и хранению продуктов животноводства?	статья 12 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии» (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 24, ст. 857, Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, № 1, ст. 10; 2015, № 29, ст. 4369; 2016, № 27, ст. 4160) (далее – Закон Российской Федерации о ветеринарии)	
<b>Требования к условиям содержания свиней в хозяйствах открытого типа в целях их воспроизводства, выращивания и реализации</b>			
3.	Исключается ли хозяйством открытого типа содержание свиней на местах бывших скотомогильников, очистных сооружений?	пункт 2 Ветеринарных правил содержания свиней в целях их воспроизводства, выращивания и реализации, утвержденных приказом	

		Минсельхоза России от 29.03.2016 № 114 (зарегистрирован Минюстом России 04.07.2016, регистрационный № 42749) (далее – Ветеринарных правил содержания свиней)	
4.	Обеспечено ли хозяйством ограждение территории, не допускающее проникновения диких животных на территорию хозяйства?	пункт 3 Ветеринарных правил содержания свиней	
5.	Обеспечено ли хозяйством:	пункт 4 Ветеринарных правил содержания свиней	
5.1.	безвыгульное содержание свиней?		
5.2.	выгул свиней в закрытом помещении?		
5.3.	выгул свиней под навесом, исключаящий контакт свиней с другими животными и птицами?		
6.	Обеспечено ли хозяйством при содержании свиней минимальное расстояние от конструкции стены или угла свиноводческого помещения до границы соседнего участка?	пункт 5, Приложения № 1, 7 к Ветеринарным правилам содержания свиней	
7.	Предусмотрено ли хозяйством естественная или принудительная вентиляция в помещениях, в которых содержатся свиньи (далее - свиноводческие помещения)?	пункт 6 Ветеринарных правил содержания свиней	
8.	Предусмотрены ли хозяйством нормы площади содержания свиней?	пункт 7, Приложение № 2 к Ветеринарным правилам содержания свиней	
9.	Обеспечено ли хозяйством наличие устойчивых к воздействию дезинфицирующих веществ и повышенной влажности, не выделяющих вредных веществ стен, перегородок, покрытий свиноводческих помещений в хозяйствах?	пункт 8 Ветеринарных правил содержания свиней в целях их воспроизводства	
10.	Используются ли хозяйством безвредные для свиней антикоррозийные и отделочные покрытия?		
11.	Обеспечены ли хозяйством уборка и складирование навоза на площадках для биотермического обеззараживания, расположенного на территории хозяйства?	пункт 9 Ветеринарных правил содержания свиней	
12.	Исключается ли хозяйством использование заплесневелой и (или) мерзлой подстилки для содержания свиней в хозяйстве?	пункт 10 Ветеринарных правил содержания свиней	
13.	Обеспечено ли хозяйством при входе в свиноводческое помещение наличие дезинфекционных ковриков по ширине прохода и длиной не менее одного метра, пропитанных дезинфицирующими растворами?	пункт 11 Ветеринарных правил содержания свиней	

14.	Предусмотрено ли хозяйством проведение дезинсекции, дезакаризации и дератизации свиноводческих помещений не реже одного раза в год?	пункт 12 Ветеринарных правил содержания свиней	
15.	Предусмотрено ли хозяйством проведение дезинсекции, дезакаризации и дератизации свиноводческих помещений при визуальном обнаружении насекомых, клещей, грызунов, либо выявлении следов их пребывания (покусов, помета)?		
16.	Осуществляется ли хозяйством посещение свиноводческих помещений и обслуживание свиней в чистой продезинфицированной рабочей одежде и обуви?	пункт 13 Ветеринарных правил содержания свиней	
17.	Обеспечено ли хозяйством недопущение выхода в рабочей одежде и обуви, а также выноса их за пределы территории хозяйства?		
18.	Осуществляется ли хозяйством кормление свиней кормами и кормовыми добавками, соответствующими ветеринарно-санитарным требованиям и нормам?	пункт 14 Ветеринарных правил содержания свиней	
19.	Используется ли хозяйством питьевая вода для:		
19.1.	поения свиней?		
19.2.	приготовления кормов для них?		
20.	Осуществляется ли хозяйством термическая обработка (проварка) не менее 30 минут после закипания пищевых отходов, используемых для кормления свиней?	пункт 15 Ветеринарных правил содержания свиней	
21.	Предусмотрено ли хозяйством комплектование хозяйства клинически здоровыми свиньями собственного воспроизводства?	пункт 16 Ветеринарных правил содержания свиней	
22.	Осуществляется ли хозяйством комплектование хозяйства из других хозяйств и предприятий при наличии ветеринарных сопроводительных документов, подтверждающих ветеринарное благополучие территорий мест производства (происхождения) животных по заразным болезням животных, в том числе по болезням, общим для человека и животных?		
23.	Осуществляется ли хозяйством учет и идентификация свиней, содержащихся в хозяйстве?	пункт 17 Ветеринарных правил содержания свиней; Перечень видов животных, подлежащих идентификации и учету, утвержденный приказом Минсельхоза России от 22.04.2016 № 161	

		(зарегистрирован Минюстом России 20.05.2016, регистрационный № 42199) (далее – Приказ № 161)	
24.	Осуществляется ли хозяйством утилизация и уничтожение трупов свиней, абортированных и мертворожденных плодов, ветеринарных конфискатов, других биологических отходов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии?	пункт 18 Ветеринарных правил содержания свиней	
Требования к осуществлению мероприятий по карантинированию свиней, обязательных профилактических мероприятий и диагностических исследований свиней в хозяйствах			
25.	Предусмотрено ли хозяйством обособленное содержание свиней, завозимых в хозяйство или вывозимых, от других групп свиней, содержащихся в хозяйстве?	пункт 19 Ветеринарных правил содержания свиней	
26.	Обеспечено ли хозяйством карантинирование не менее 30 календарных дней с момента прибытия свиней в хозяйство?		
27.	Осуществляются ли хозяйством, в период карантинирования предусмотренные планом диагностических исследований, ветеринарно-профилактических и противоэпизоотических мероприятий, органа (учреждения), входящего в систему государственной ветеринарной службы Российской Федерации на текущий календарный год (далее - План):		
27.1.	клинические осмотры животных?		
27.2.	диагностические исследования животных?		
27.3.	обработки?		
28.	Осуществляются ли хозяйством в соответствии с Планом:	пункт 20 Ветеринарных правил содержания свиней	
28.1.	диагностические исследования свиней?		
28.2.	вакцинация свиней?		
28.3.	обработка свиней против заразных болезней?		
Требования к условиям содержания свиней в свиноводческих предприятиях закрытого типа, не относящихся к хозяйствам, в целях их воспроизводства, выращивания, реализации*			
29.	Исключается ли предприятием содержание свиней в предприятии на местах бывших животноводческих помещений, скотомогильников и навозохранилищ?	пункт 21 Ветеринарных правил содержания свиней	
30.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием наличие ограждения, не допускающего проникновения диких животных на территорию предприятия?	пункт 22 Ветеринарных правил содержания свиней	

31.	Отделено ли свиноводческим предприятием в соответствии с требованиями законодательства о градостроительной деятельности свиноводческое предприятие от ближайшего жилого района?		
32.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием безвыгульное содержание свиней?	пункт 23 Ветеринарных правил содержания свиней	
33.	Обеспечен ли свиноводческим предприятием выгул свиней в свиноводческих помещениях предприятия?		
34.	Предусмотрено ли свиноводческим предприятием разделение территории свиноводческого предприятия на изолированные друг от друга зоны?	пункт 24 Ветеринарных правил содержания свиней	
35.	Обеспечена ли свиноводческим предприятием производственная зона, в которой выделяются репродукторный и откормочный секторы?	абзац 1 пункта 24 Ветеринарных правил содержания свиней	
36.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием, в котором содержится не менее 54 тысяч свиней в год, расстояние между репродукторным и откормочным секторами не менее 1200 м?		
37.	Предусмотрено ли свиноводческим предприятием размещение откормочного сектора ниже по рельефу с подветренной стороны по отношению к репродукторному сектору?	абзац 1 пункта 24 Ветеринарных правил содержания свиней	
38.	Обеспечена ли свиноводческим предприятием административно-хозяйственная зона, в которой выделено:	абзац 2 пункта 24 Ветеринарных правил содержания свиней	
38.1.	здания и сооружения административно-хозяйственных служб?		
38.2.	объекты инженерно-технического обслуживания (гараж, технические склады, механические мастерские)?		
39.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием наличие зоны хранения, приготовления кормов, в которой размещаются сооружения для хранения и приготовления кормов?	абзац 3 пункта 24 Ветеринарных правил содержания свиней	
40.	Предусмотрена ли свиноводческим предприятием при въезде на территорию предприятия с наветренной стороны по отношению ко всем остальным зданиям кормоприготовительная, кормосмесительная (далее - кормоцех)?		
41.	Предусмотрен ли свиноводческим предприятием склад концентрированных кормов в шаговой доступности от кормоцеха?		



42.	Предусмотрено ли свиноводческим предприятием построение кормоцеха, складов пищевых отходов и других кормов с подветренной стороны по отношению к свиноводческим помещениям?	абзац 4 пункта 24 Ветеринарных правил содержания свиней	
43.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием наличие ограждения кормоцеха, складов пищевых отходов и других кормов от производственных зданий и других сооружений с устройством отдельного въезда на участок кормоцеха с выделенными зонами?		
44.	Имеются ли у свиноводческого предприятия зоны:	абзац 5 пункта 24 Ветеринарных правил содержания свиней	
44.1.	хранения навоза?		
44.2.	переработки навоза?		
45.	Предусмотрено ли свиноводческим предприятием размещение навозохранилища с подветренной стороны на расстоянии не менее 60 м от помещений, в которых содержатся свиньи?		
46.	Предусмотрена ли свиноводческим предприятием зона карантинирования на линии ограждения предприятия, в которой размещены:	абзац 6 пункта 24 Ветеринарных правил содержания свиней	
46.1.	ветеринарная лаборатория?		
46.2.	здание для проведения карантинирования?		
46.3.	убойно-санитарный пункт?		
47.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием озеленение территории каждой зоны?	пункт 25 Ветеринарных правил содержания свиней	
48.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием ограждение по всему периметру изгородью, препятствующее бесконтрольному проходу людей и животных?		
49.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием размещение на главном въезде на территорию свиноводческого предприятия помещения, оборудованного для проведения дезинфекции транспортных средств и тары (далее - дезинфекционный блок)?	пункт 26 Ветеринарных правил содержания свиней	
50.	Предусмотрено ли свиноводческим предприятием с мощностью менее 75 тысяч голов свиней единовременного содержания, дезинфекционный барьер с подогревом дезинфицирующего раствора при минусовых температурах (далее - въездной дезинфекционный барьер)?	пункт 27 Ветеринарных правил содержания свиней	
51.	Размещается ли свиноводческим предприятием въездной дезинфекционный барьер под навесом,	пункт 28 Ветеринарных	

	который представляет собой бетонированную ванну, заполненную дезинфицирующим раствором (далее – ванна)?	правил содержания свиней	
52.	Соблюдаются ли свиноводческим предприятием габариты ванны:		
52.1.	длина по зеркалу дезинфицирующего раствора не менее 9 м?		
52.2.	длина по днищу не менее 6 м?		
52.3.	ширина не менее ширины ворот?		
52.4.	глубина не менее 0,2 м?		
52.5.	уклон пандусов перед и после ванны составляет не более 1:4?		
53.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием мощностью более 40 тысяч голов свиней единовременного содержания, наличие ветеринарной лаборатории?	пункт 29 Ветеринарных правил содержания свиней	
54.	Предусмотрены ли свиноводческим предприятием в составе ветеринарной лаборатории:		
54.1.	лабораторное отделение?		
54.2.	склад дезинфицирующих средств?		
55.	Предусматриваются ли свиноводческим предприятием меньшей мощности помещения для размещения:		
55.1.	ветеринарных специалистов?		
55.2.	лекарственных средств для ветеринарного применения?		
55.3.	биологических лекарственных препаратов?		
55.4.	дезинфицирующих средств?		
56.	Предусмотрен ли свиноводческим предприятием убойно-санитарный пункт, предназначенный для экстренного (вынужденного) убоя животных с отделениями:		пункт 30 Ветеринарных правил содержания свиней
56.1.	убоя свиней?		
56.2.	вскрытия желудочно-кишечного тракта животных?		
56.3.	временного хранения туш и шкур животных?		
56.4.	утилизационного отделения со вскрывочной и (или) утилизационной камерой?		
56.5.	душевой?		

57.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием в утилизационном отделении наличие автоклава или трупосжигательной печи, отвечающих производственным мощностям предприятия?		
58.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием при утилизации сырья автоклавированием наличие двух комнат для:		
58.1.	сырья?		
58.2.	обезвреженных конфискатов?		
59.	Предусматривается ли свиноводческим предприятием наличие в стене между этими комнатами автоклава, где загрузка осуществляется в комнате для сырья, а выгрузка - в комнате для обезвреженных ветеринарных конфискатов?		
60.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием деятельность в зоне завода по производству мясокостной муки (далее - ветутильзавод)?	пункт 31 Ветеринарных правил содержания свиней	
61.	Предусмотрены ли свиноводческим предприятием убойно-санитарный пункт без утилизационного отделения?		
62.	Обустроен ли свиноводческим предприятием в зоне ветутильзавода убойно-санитарный пункт изоляционно-холодильной камерой?		
63.	Обустроено ли свиноводческим предприятием помещение убойно-санитарного пункта забором высотой не менее 2 м?	пункт 32 Ветеринарных правил содержания свиней	
64.	Обустроена ли свиноводческим предприятием прилегающая к нему территория забором высотой не менее 2 м?		
65.	Обеспечено ли свиноводческое предприятие самостоятельным въездом (выездом) на автомобильную дорогу общего пользования?		
66.	Обеспечивается ли свиноводческим предприятием организация деятельности закрытого типа:	пункт 33 Ветеринарных правил содержания свиней	
66.1.	запрет допуска на территорию свиноводческого предприятия посторонним лицам?	подпункт 33.1 пункта 33 Ветеринарных правил содержания свиней	
66.2.	запрет допуска на территорию свиноводческого предприятия въезд любого вида транспорта, не связанного с непосредственным обслуживанием предприятия?		

66.3.	вход в производственную зону свиноводческого предприятия через санпропускник?	подпункт 33.2 пункта 33 Ветеринарных правил содержания свиней	
66.4.	размещение санпропускника на линии ограждения административно-хозяйственной и производственной зон?		
66.5.	въезд транспорта через постоянно действующий дезинфекционный барьер (блок)?		
66.6.	круглосуточное дежурство в проходной санпропускника?	подпункт 33.3 пункта 33 Ветеринарных правил содержания свиней	
66.7.	установка дезинфекционных барьеров (кюветы с ковриками или опилками), увлажненных дезинфицирующими растворами перед входом в санпропускник, как со стороны административно-хозяйственной зоны, так и со стороны производственной зоны свиноводческого предприятия?	подпункт 33.4 пункта 33 Ветеринарных правил содержания свиней	
66.8.	хранение домашней одежды работников свиноводческого предприятия (далее работники) в гардеробной (в шкафу, закрепленном за каждым работником) расположенной в помещении санпропускника?	подпункт 33.5 пункта 33 Ветеринарных правил содержания свиней	
66.9.	прием душа работниками перед рабочей сменой в помещении санпропускника?		
66.10.	наличие чистой продезинфицированной специальной одежды и специальной обуви для работников?		
66.11.	прием душа работниками по окончании смены перед выходом из санпропускника?		
66.12.	прохождение всех посетителей обязательной санитарной обработки в санпропускнике?	абзац 2 подпункта 33.5 пункта 33 Ветеринарных правил содержания свиней	
66.13.	снабжение всех посетителей специальной одеждой и обувью?		
66.14.	наличие дезванночек, заполненных на глубину 15 см дезинфицирующим раствором, изолированное свиноводческое помещение при входе?	подпункт 33.6 пункта 33 Ветеринарных правил содержания свиней	
66.15.	наличие дезковриков, заполненных опилками или иным пористым материалом, увлажненных дезраствором, в помещениях для хранения комбикормов, кормокухни, ветеринарной лаборатории, ветеринарного пункта с внутренней стороны дверей?		
66.17.	исключение допуска лиц, обслуживающих одну технологическую (производственную) группу свиней, к обслуживанию другой технологической	подпункт 33.7 пункта 33 Ветеринарных правил	

	(производственной) группы свиней?	содержания свиней	
66.18.	исключение допуска лиц, больных болезнями, общими для человека и животных, к работе на свиноводческом предприятии?		
66.19.	маркировка и закрепление за участком (цехом) оборудования и инвентаря?	подпункт 33.8 пункта 33 Ветеринарных правил содержания свиней	
66.20.	запрет передачи оборудования и инвентаря из одного участка в другие без обеззараживания?		
66.21.	исключение содержания собак (кроме сторожевых), кошек, а также животных других видов (включая птицу) на территории свиноводческого предприятия?	подпункт 33.9 пункта 33 Ветеринарных правил содержания свиней	
66.22.	вакцинация против бешенства, дегельминтизации и другим ветеринарным обработкам сторожевые собаки?		
66.23.	твердое покрытие дорог внутри свиноводческого предприятия, проездов и технологических площадок?	подпункт 33.10 пункта 33 Ветеринарных правил содержания свиней	
66.24.	исключение пересечения дорог внутри свиноводческого предприятия, используемых для вывоза навоза, трупов свиней, конфискатов от убоя свиней и дорог, используемых для подвоза животных, кормов, транспортировки мяса и мясопродуктов?		
66.25.	маркировка или обозначения обоих типа дорог внутри свиноводческого предприятия?		
66.26.	бактериологическое исследование туш от вынужденного убоя?	подпункт 33.11 пункта 33 Ветеринарных правил содержания свиней	
66.27.	сдача туш по результатам исследований на мясоперерабатывающее предприятие или на утилизацию?		
66.28.	хранение туш в холодильных камерах на убойно-санитарном пункте до получения результатов исследований и сдачи их на переработку?		
67.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием:	пункт 34 Ветеринарных правил содержания свиней	
67.1.	направление технологического процесса от участков репродукции к цеху откорма?		
67.2.	деление свиноводческих помещений на изолированные секции с численностью на участке опороса не более 60 свиноматок, в цехе доращивания - до 600 поросят?		

67.3.	использование для заполнения одновозрастными животными помещений (секций) для опороса свиноматок и доращивания поросят, выращивания ремонтного молодняка и откорма свиней после удаления всех животных?		
67.4.	использование остальных помещений для размещения в них новых животных после очистки, ремонта и дезинфекции отдельных групповых станков или групп индивидуальных станков по мере их освобождения от свиней?		
67.5.	продолжительность санитарного перерыва между технологическими циклами производства не менее 5 суток?		
68.	Осуществляется ли товарным свиноводческим предприятием использование:	пункт 35 Ветеринарных правил содержания свиней	
68.1.	моноблоков, в которых все животные содержатся под одной крышей с внутренним разделением сплошными перегородками по технологическим группам?		
68.2.	многоблочных помещений, в которых предусмотрено содержание животных с разделением как на два сектора (репродукторный и откормочный), так и на большее их количество (репродукторный, сектор доращивания и откормочный)?		
69.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием размещение свиней в групповые или индивидуальные станки?	пункт 36, Приложение № 3 к Ветеринарным правилам содержания свиней	
70.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием объединение свиноматок с выявленной супоросностью в групповые станки с разницей во времени оплодотворения до 3 дней?	пункт 37 Ветеринарных правил содержания свиней	
71.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием комплектование в группы откормочных свиней, ремонтного молодняка и отъемышей с разницей в возрасте не более 5 дней?		
72.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием кормление всех групп свиней влажным и сухим способом кормления?	пункт 38 Ветеринарных правил содержания свиней	
73.	Предусмотрено ли свиноводческим предприятием при влажном способе кормления после каждого кормления очистка от остатков кормов и загрязнений и промывание теплой водой кормушек, автопоилок, кормопровод?		
74.	Предусмотрено ли свиноводческим предприятием при сухом способе кормления мойка, дезинфекция и просушка оборудования и приспособлений для раздачи корма после окончания цикла содержания технологической группы свиней?		
75.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием сухой способ кормления		

	полнорационными комбикормами заводского изготовления?		
76.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием постоянное нахождение воды в поилках при сухом типе кормления?		
77.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием чистка и дезинфекция кормовых бункеров не реже одного раза в месяц?	пункт 39 Ветеринарных правил содержания свиней	
78.	Предусмотрены ли свиноводческим предприятием в целях создания благоприятных условий содержания, профилактики травматизма конечностей у свиней:	пункт 40 Ветеринарных правил содержания свиней	
78.1.	нескользящие полы?		
78.2.	малотеплопроводные полы?		
78.3.	водонепроницаемые полы?		
78.4.	стойкие против истирания и воздействия дезинфицирующих средств полы?		
79.	Предусмотрен ли свиноводческим предприятием уклон пола в сторону навозного канала 5% в групповых станках?	абзац 2 пункта 40 Ветеринарных правил содержания свиней	
80.	Предусмотрена ли свиноводческим предприятием при устройстве щелевых (решетчатых) железобетонных полов (без уклона) для свиней (кроме поросят до 2-месячного возраста) ширина планок:	абзац 3 пункта 40 Ветеринарных правил содержания свиней	
80.1.	для поросят-отъемышей, ремонтного и откормочного поголовья - 40 - 50 мм?		
80.2.	для хряков и свиноматок - 70 мм и ширина просвета между планками соответственно 20 - 22 и 26 мм?		
81.	Предусмотрена ли свиноводческим предприятием для полов из других материалов ширина планок для указанных групп животных до 35 - 40 мм при ширине просветов между планками 20 мм?	абзац 4 пункта 40 Ветеринарных правил содержания свиней	
82.	Предусмотрены ли свиноводческим предприятием в каждом свиноводческом помещении (секции) санитарные станки со сплошными перегородками вместимостью 1 - 2% общего поголовья?	пункт 41 Ветеринарных правил содержания свиней	
83.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием влагонепроницаемые емкости для сбора последов и мертворожденных плодов в свиноводческих помещениях, где содержатся во время опороса свиноматки?	пункт 42 Ветеринарных правил содержания свиней	

84.	Обеспечен ли свиноводческим предприятием вывоз последов и мертворожденных плодов во влагонепроницаемых емкостях, два раза в сутки (утром и вечером) в утилизационное отделение убойно-санитарного пункта или на пункт сбора сырья для производства мясокостной муки?		
85.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием тщательная промывка, дезинфекция емкостей после освобождения от последов и мертворожденных плодов?		
86.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием в свиноводческих помещениях вентиляция, обеспечивающая необходимый воздухообмен?	пункт 43 Ветеринарных правил содержания свиней	
87.	Предусмотрен ли свиноводческим предприятием в помещениях уровень шума от работающего отопительного вентиляционного оборудования 60 дБ?		
88.	Предусмотрено ли свиноводческим предприятием поддержание нормативных параметров микроклимата, обеспечивающее количество приточного воздуха в помещениях для содержания свиней:	пункт 44 Ветеринарных правил содержания свиней	
88.1.	в холодный период не менее 30 куб. м/ч на 1 ц живой массы свиней?		
88.2.	переходный и теплый периоды 45 и 60 куб. м/ч на 1 ц живой массы?		
89.	Предусмотрены ли свиноводческим предприятием нормы температуры и относительной влажности внутреннего воздуха помещений для свиней в зимний период времени в соответствии требованиям?	пункт 45, Приложение № 4 к Ветеринарным правилам содержания свиней	
90.	Предусмотрено ли свиноводческим предприятием предельная концентрация углекислоты в воздухе помещений для содержания свиней 0,2% (объемных), аммиака 20 мг/куб. м, сероводорода 10 мг/куб. м.?	пункт 46 Ветеринарных правил содержания свиней	
91.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием в помещениях для содержания свиней соблюдение норм скорости движения воздуха?	пункт 47, Приложение № 5 к Ветеринарным правилам содержания свиней	
92.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием соблюдение норм параметров температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха в зоне размещения свиней, то есть в пространстве высотой до 1 м над уровнем пола или площадки, на которой содержатся свиньи?	пункт 48 Ветеринарных правил содержания свиней	



93.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием обогрев для поросят-сосунов в станках, подсосных свиноматок специальные системы локального обогрева, обеспечивающие площадь обогрева пола от 1,0 до 1,5 кв. м на один станок?	пункт 49 Ветеринарных правил содержания свиней	
94.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием, температура поверхности обогреваемого пола 30 °С (+/- 2) с последующим постепенным снижением ее к отъему поросят от маток до 22 °С?		
95.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием в свиноводческих помещениях автоматическое управление системой отопления и вентиляции?	пункт 50 Ветеринарных правил содержания свиней	
96.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием дезинфекция по плану проведения дезинфекционных и дератизационных мероприятий свиноводческого предприятия, утвержденному руководителем предприятия с учетом особенностей технологии воспроизводства, выращивания и реализации свиней?	пункт 51 Ветеринарных правил содержания свиней	
97.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием перед дезинфекцией помещений и других объектов тщательная механическая очистка, при которой отчетливо видны структура и цвет материала поверхности и не обнаруживаются комочки навоза, корма и другие загрязнения даже в труднодоступных для очистки местах?	пункт 52 Ветеринарных правил содержания свиней	
98.	Предусмотрены ли свиноводческим предприятием механическая очистка и предпусковая дезинфекция всех зданий и сооружений, расположенных на территории промышленной зоны свиноводческого предприятия после полного завершения строительства свиноводческого предприятия, пуска и наладки оборудования?	пункт 53 Ветеринарных правил содержания свиней	
99.	Обеспечивается ли свиноводческим предприятием в процессе эксплуатации свиноводческих помещений дезинфекция отдельных помещений для опороса и содержания подсосных свиноматок, дорашивания поросят или откорма свиней, после завершения соответствующих технологических циклов и освобождения от свиней?	пункт 54 Ветеринарных правил содержания свиней	
100.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием дезинфекция групповых станков	пункт 55 Ветеринарных	

	или групп индивидуальных станков в помещениях для содержания холостых или супоросных свиноматок и ремонтного молодняка по мере их освобождения от свиней?	правил содержания свиней	
101.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием проведение дезинфекции станков для хряков один раз в месяц и каждый раз после выбраковки хряков, перед постановкой новых животных?	пункт 56 Ветеринарных правил содержания свиней	
102.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием промывка водой после каждого кормления оборудования и приспособления для раздачи кормов и дезинфекция один раз в неделю?	пункт 57 Ветеринарных правил содержания свиней	
103.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием учет и идентификация свиней, содержащихся на предприятии?	пункт 58 Ветеринарных правил содержания свиней; Приказ № 161	
<b>Требования к осуществлению мероприятий по карантинированию свиней в свиноводческих предприятиях*</b>			
104.	Обеспечивается ли свиноводческим предприятием расстояние не менее 200 метров от производственной зоны свиноводческого предприятия здания для проведения карантинирования свиней?	пункт 59 Ветеринарных правил содержания свиней	
105.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием ограждение здания для проведения карантинирования свиней сплошным или сетчатым забором, высотой не менее 2 м с цоколем, заглубленным в землю не менее 0,2 м. и самостоятельным въездом (выездом) на дорогу общего пользования?		
106.	Предусмотрена ли свиноводческим предприятием площадь здания для проведения карантинирования свиней?	пункт 60 Ветеринарных правил содержания свиней	
107.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием комплектование предприятия клинически здоровыми свиньями из собственного репродуктора?	пункт 61 Ветеринарных правил содержания свиней	
108.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием комплектование предприятия свиньями поступающими на предприятие при наличии ветеринарных сопроводительных документов?		
109.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием профилактическое карантинирование свиней, отобранных на племенные цели и для ремонта маточного стада товарных репродукторов?	пункт 62 Ветеринарных правил содержания свиней	

110.	Обеспечивается ли свиноводческим предприятием при поступлении свиней проверка ветеринарным специалистом предприятия ветеринарных сопроводительных документов?	пункт 63 Ветеринарных правил содержания свиней	
111.	Проводится ли свиноводческим предприятием при поступлении свиней термометрия и клинический осмотр свиней?		
112.	Проводятся ли свиноводческим предприятием в период карантирования свиней:	пункт 64 Ветеринарных правил содержания свиней	
112.1.	ветеринарное наблюдение в течение 30 дней?		
112.2.	мероприятия, обеспечивающие зоогигиенические условия содержания, ухода и кормления свиней с учетом запрета их перегруппировки?		
112.3.	клинический осмотр, выборочная термометрия, диагностические исследования, иммунизация и другие профилактические обработки в соответствии Планом противоэпизоотических мероприятий?		
113.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием содержание свиней в период карантирования в соответствии системам содержания, принятым на свиноводческом предприятии?	пункт 65 Ветеринарных правил содержания свиней	
114.	Установлены ли свиноводческим предприятием сплошные перегородки между станками для группового содержания свиней?	пункт 66 Ветеринарных правил содержания свиней	
115.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием закрепление отдельного персонала для обслуживания каждой партии карантинруемых свиней?	пункт 67 Ветеринарных правил содержания свиней	
116.	Соблюдается ли свиноводческим предприятием запрет о допуске лиц в помещения и на территорию карантирования предприятия, не связанных с обслуживанием животных и проведением карантинруемых мероприятий?	пункт 68 Ветеринарных правил содержания свиней	
117.	Осуществляются ли свиноводческим предприятием ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении в группе карантинруемого поголовья свиней, больных заразными болезнями?	пункт 69 Ветеринарных правил содержания свиней	
118.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием дезинфекция помещений карантирования свиноголовья каждый раз после освобождения от животных?	пункт 70 Ветеринарных правил содержания свиней	

119.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием соблюдение решения главного ветеринарного врача предприятия о переводе животных из помещения карантинирования на предприятие после окончания срока карантинирования?	пункт 71 Ветеринарных правил содержания свиней	
Требования к обязательным профилактическим мероприятиям и диагностическим исследованиям свиней в свиноводческих предприятиях*			
120.	Предусмотрена ли свиноводческим предприятием разгрузка свинок (хряков), доставленных на свиноводческое предприятие из собственного репродуктора через эстакаду (рампу) в помещение для приема свиней?	пункт 72 Ветеринарных правил содержания свиней	
121.	Предусмотрена ли свиноводческим предприятием санитарная обработка кожного покрова при приеме свиней?		
122.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием контроль состояния обмена веществ у свиней на каждом технологическом участке производства в соответствии системы диспансеризации животных?	пункт 73 Ветеринарных правил содержания свиней	
123.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием диспансеризация маточного свинополовья после получения второго опороса?		
124.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием клинические, гематологические, иммунологические исследования на 25-й - 26-й день подсосного периода?		
125.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием исследование крови, смывов препуции и спермы у хряков-производителей?		
126.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием соблюдение комплекса мероприятий, направленных на лечение и профилактику нарушений обмена веществ и повышение естественной резистентности организма свиней на основании результатов исследований?		
127.	Осуществляются ли свиноводческим предприятием диагностические исследования, вакцинация и обработка против заразных болезней свиней с учетом эпизоотической обстановки в регионе на свиноводческом предприятии в соответствии с Планом противоэпизоотических мероприятий?	пункт 74 Ветеринарных правил содержания свиней	
Требования к перемещению (перевозке) автомобильным транспортом свиней			

128.	Осуществляется проверяемым лицом перемещение (перевозка) свиней автомобильным транспортным средством, прицепом и контейнером (далее – транспортом), обеспечивающим защиту свиней от неблагоприятных погодных условий, вентиляцию, свободное пространство между стоящим животным и потолком?	пункт 3 Ветеринарных правил перемещения (перевозки) автомобильным транспортом свиней и кормов для них, утвержденных приказом Минсельхоза России от 06.07.2017 № 329 (зарегистрирован Минюстом России 03.08.2017, регистрационный № 47649) (далее - Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов)	
129.	Обеспечивается ли проверяемым лицом перевозка свиней транспортом, не имеющим пол (настил), с щелями, выбоинами и отверстиями, за исключением технологических?		
130.	Имеется ли в наличии у проверяемого лица транспорт, имеющий водонепроницаемый, нескользкий пол, а также выдерживающий вес перевозимых животных?		
131.	Исключается ли проверяемым лицом при перемещении (перевозке) свиней транспортом возможность высыпания и (или) вытекания содержимого кузова транспорта на дорогу, а также случайного открытия кузова транспорта?	пункт 4 Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов	
132.	Обеспечено ли проверяемым лицом при перемещении свиней более 6 часов подряд наличие в транспорте емкости для хранения запасов:	пункт 5 Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов	
132.1.	подстилочного материала?		
132.2.	воды?		
132.3.	корма?		
133.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие в транспорте емкости, исключающей возможность высыпания и (или) вытекания их содержимого?		
134.	Осуществляется ли проверяемым лицом перед погрузкой свиней чистка поверхностных загрязнений и дезинфекция кузова транспорта?	пункт 6 Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов	
135.	Осуществляется ли проверяемым лицом для исключения отравления свиней предварительная обработка транспорта?	пункт 7 Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов	
136.	Имеется ли у проверяемого лица транспорт с площадью, позволяющей принять свиньям естественное положение, в том числе возможность лечь, встать?	пункт 8 Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов	
137.	Осуществляется ли проверяемым лицом перевозка свиней транспортом с перегородками?	пункт 9 Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов	
138.	Осуществляется ли проверяемым лицом погрузка в транспорт свиней, на которых оформлены	пункт 10 Ветеринарных правил перемещения свиней	

	ветеринарные сопроводительные документы (далее – ВСД)?	и кормов	
Требования к перемещению (перевозке) автомобильным транспортом кормов для свиней			
139.	Осуществляется ли проверяемым лицом перемещение кормов для свиней в транспорте позволяющем обеспечить соблюдение температурных режимов в случае, если такие требования установлены производителями кормов для свиней?	пункт 11 Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов	
140.	Осуществляется ли проверяемым лицом перед погрузкой кормов для свиней чистка от загрязнения и дезинфекция кузова?	пункт 12 Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов	
141.	Исключается ли проверяемым лицом использование транспорта для перевозки кормов, используемого для перевозки свиней?	пункт 13 Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов	
Профилактические мероприятия в целях предотвращения возникновения и распространения африканской чумы свиней (далее - АЧС)			
142.	Обеспечиваются ли проверяемым лицом в целях предотвращения возникновения и распространения АЧС:		
142.1.	соблюдение ветеринарных правил содержания свиней в целях воспроизводства, выращивания, реализации, получения продуктов свиноводства?	пункт 5 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов африканской чумы свиней, утвержденных приказом Минсельхоза России от 31.05.2016 № 213 (зарегистрирован Минюстом России 24.08.2016, регистрационный № 43379)  (далее - Ветеринарных правил осуществления профилактических, мероприятий по АЧС)	
142.2.	исключение загрязнения окружающей среды отходами животноводства?		
142.3.	предоставление по требованиям специалистов органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации (далее - специалисты госветслужбы), свиней для осмотра?		
142.4.	извещение в течение 24 часов специалистов госветслужбы обо всех случаях внезапного падежа или одновременного заболевания или гибели нескольких свиней (или единственной имеющейся свиньи)?		
142.5.	извещение в течение 24 часов специалистов госветслужбы обо всех случаях изменений в поведении свиней, указывающих на возможное заболевание (угнетенное состояние, отказ от корма и (или) воды, отсутствие нормальной реакции на раздражающие факторы)?		
142.6	изоляция подозреваемых в заболевании свиней, до прибытия специалистов госветслужбы?		

142.7.	изоляция свиней, находившихся в одном помещении с подозреваемыми в заболевании животными, которые могли контактировать с ними?		
142.8.	изоляция трупов павших свиней в том же помещении, в котором они находились?		
142.9.	выполнение требований специалистов госветслужбы о проведении в личном подсобном, крестьянском (фермерском) хозяйстве, на свиноводческой ферме индивидуального предпринимателя, в учреждениях и организациях и их обособленных подразделениях (далее - хозяйства) противоэпизоотических и других мероприятий, предусмотренных Правилами?		
142.10.	проведение предусмотренных Правилами ограничительных (карантинных) мероприятий по предупреждению заболевания АЧС?		
142.11.	безвыгульное содержание свиней при возникновении в субъекте Российской Федерации, на территории которого расположено хозяйство, или на территории сопредельного с ним субъекта Российской Федерации очага (очагов) АЧС?		
143.	Вводится ли проверяемым лицом запрет на ввоз в целях предотвращения заноса возбудителя АЧС на территорию Российской Федерации домашних свиней и диких кабанов, генетического материала и продукции от них, корма и кормовые добавки для животных, восприимчивых к возбудителю АЧС, из стран, неблагополучных по АЧС либо свободных от АЧС менее 36 месяцев?	пункт 6 Ветеринарных правил осуществления профилактических, мероприятий по АЧС	
Требования к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции.			
144.	Осуществляется ли изготовителем, продавцом и лицом, выполняющим функции иностранных изготовителей пищевой продукции, процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям безопасности пищевой продукции?	пункт 1 статьи 10 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <a href="http://www.tsouz.ru/">http://www.tsouz.ru/</a> , 2011, 2013, 2014) (далее - регламент ТС о безопасности пищевой продукции)	
145.	Разработаны ли изготовителем при осуществлении процессов производства	пункт 2 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой	

	(изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)?	продукции	
146.	Внедрены ли изготовителем при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)?		
147.	Поддерживаются ли изготовителем при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)?		
148.	Применяется ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции технологический процесс производства (изготовления) пищевой продукции, обеспечивающий безопасность пищевой продукции?	подпункт 1 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
149.	Применяются ли изготовителем пищевой продукции последовательность и поточность технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции?	подпункт 2 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
150.	Определены ли изготовителем пищевой продукции контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля?	подпункт 3 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
151.	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за продовольственным (пищевым) сырьем, используемым при производстве (изготовлении) пищевой продукции?	подпункт 4 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
152.	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за технологическими средствами, используемыми в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?		
153.	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за упаковочным материалом, используемым при производстве (изготовлении) пищевой продукции?		
154.	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за пищевой продукцией		



	средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля?		
155.	Проводится ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции контроль за функционированием технологического оборудования?	подпункт 5 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
156.	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции документирование информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции?	подпункт 6 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
157.	Соблюдаются ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции?	подпункт 7 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
158.	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции содержание производственного помещения, технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции?	подпункт 8 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
159.	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов установления периодичности и проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?	подпункт 10 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
160.	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям?	подпункт 11 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
161.	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции прослеживаемость пищевой продукции?	подпункт 12 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
162.	Внедрены ли изготовителем пищевой продукции процедуры обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, для обеспечения соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям безопасности пищевой продукции?	пункт 1 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	

163.	Осуществляется ли изготовителем самостоятельно и (или) с участием третьей стороны проведение контроля по организации обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?	пункт 2 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
164.	Определены ли изготовителем для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:	пункт 3 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
164.1.	перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям?		
164.2.	перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления)?		
164.3.	параметры технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части)?		
164.4.	параметры (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль?		
164.5.	предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках?		
164.6.	порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления)?		
164.7.	порядок действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений?		
164.8.	периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям?		
164.9.	периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений?		
164.10.	периодичность проведения чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?		
164.11.	меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных?		
165.	Осуществляется ли изготовителем ведение документации о выполнении мероприятий	пункт 4 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой	

	по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации?	продукции	
166.	Осуществляется ли изготовителем хранение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации?		
167.	Осуществляется ли изготовителем хранение документов, подтверждающих безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, в течение трех лет со дня их выдачи?		
168.	Предусмотрен ли проверяемым лицом запрет о приеме пищи непосредственно в производственных помещениях?	пункт 5 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
169.	Обеспечивается ли проверяемым лицом обязательное прохождение работниками, занятыми на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией:	пункт 6 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
169.1.	предварительного при поступлении на работу медицинского осмотра		
169.2.	периодических медицинских осмотров?		
170.	Обеспечивается ли проверяемым лицом для обеспечения производства (изготовления) безопасной пищевой продукции достаточное количество:	пункт 1 статьи 12 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
170.1.	холодной и горячей воды?		
170.2.	пара?		
170.3.	льда?		
171.	Обеспечивается ли проверяемым лицом использование питьевой воды в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующей с продовольственным (пищевым) сырьем	пункт 2 статьи 12 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	

	и материалами упаковки?		
171.1.	Исключается ли проверяемым лицом использование пара, в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующего с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, как источника загрязнения пищевой продукции?		
171.2.	Обеспечивается ли проверяемым лицом изготовления льда из питьевой воды, используемого в производстве (изготовлении) пищевых продуктов?		
172.	Предусматривается ли проверяемым лицом наличие признаков, позволяющих отличать трубопроводы для питьевой воды и использование воды, не соответствующей требованиям к питьевой воде (в производственных процессах, не связанных непосредственно с производством (изготовлением) пищевой продукции)?	пункт 3 статьи 12 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
173.	Исключается ли изготовителем пищевой продукции получение переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения от продуктивных животных, которые подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов таких животных?	пункт 3 статьи 13 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
174.	Обеспечиваются ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции, условия хранения продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых, обеспечивающие предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ?	пункт 4 статьи 13 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
175.	Предусматривается ли проверяемым лицом планировка производственных помещений, обеспечивающая:	пункт 1 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
175.1.	возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря?		
175.2.	предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства		

	(изготовления) пищевой продукции?		
175.3.	защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов и насекомых?		
175.4.	возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений?		
175.5.	необходимое пространство для осуществления технологических операций?		
175.6.	защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений?		
175.7.	условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции?		
176.	Обеспечено ли проверяемым лицом оборудование производственных помещений:	пункт 2 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
176.1.	средствами естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции?		
176.2.	естественным или искусственным освещением?		
176.3.	туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук?		
176.4.	умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук?		
176.5.	Обеспечивается ли проверяемым лицом, доступ к фильтрам и другим частям систем вентиляции, требующим чистки или замены?		
177.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в производственных помещениях, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции запрет на хранение личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала?	пункт 3 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
178.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в производственных помещениях запрет на хранение любых веществ и материалов,	пункт 4 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	

	не использующихся при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования?		
179.	Обеспечивается ли проверяемым лицом покрытие поверхности полов производственных помещений из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, предусматривающие мытье, при необходимости, дезинфекцию и надлежащий дренаж?	пункт 5 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
179.1.	Обеспечивается ли проверяемым лицом покрытие поверхности стен производственных помещений из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции?		
179.2.	Исключается ли проверяемым лицом на конструкциях, находящиеся над производственными помещениями (потолках) скопление грязи, образование плесени и осыпание частиц, конденсации влаги?		
179.3.	Обеспечивается ли проверяемым лицом оборудование легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых на открывающихся внешних окнах (фрамугах)?		
179.4.	Обеспечивается ли проверяемым лицом покрытие дверей производственных помещений гладкими, неабсорбирующими материалами?		
180.	Обеспечено ли проверяемым лицом в производственных помещениях канализационное оборудование спроектированное и выполненное так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции?	пункт 7 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
181.	Устанавливается ли проверяемым лицом запрет на проведение ремонта производственных помещений одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях?	пункт 8 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
182.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в процессе производства (изготовления) пищевой продукции использование технологического оборудования и инвентаря, контактирующего с пищевой продукцией, которые:	пункт 1 статьи 15 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	

182.1.	имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции?		
182.2.	дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию?		
182.3.	изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией?		
183.	Обеспечено ли проверяемым лицом выполнение рабочих поверхностей технологического оборудования и инвентаря, контактирующих с пищевой продукцией, из неабсорбирующих материалов?	пункт 3 статьи 15 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
184.	Обеспечивается ли проверяемым лицом регулярное удаление из производственных помещений отходов, образующихся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?	пункт 1 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
185.	Обеспечивается ли проверяемым лицом деление отходов, образующихся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, на категории?	пункт 2 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
186.	Обеспечивается ли проверяемым лицом размещение отходов отдельно, в соответствии с категорией, в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости?	пункт 3 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
187.	Предусматриваются ли проверяемым лицом конструктивные характеристики емкостей, обеспечивающие возможность:	пункт 4 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
187.1.	их очищения и (или) мойки?		
187.2.	защиту от проникновения в них животных?		
188.	Исключается ли проверяемым лицом загрязнение пищевой продукции, окружающей среды, угроза жизни и здоровью человека при удалении и уничтожении отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции?	пункт 5 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
189.	Осуществляется ли проверяемым лицом перевозка (транспортирование) пищевой продукции транспортными средствами в соответствии с условиями:	пункт 1 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
189.1.	перевозки (транспортирования), установленными		

	изготовителями?		
189.2.	хранения пищевой продукции, установленными изготовителем (в случае отсутствия условий перевозки (транспортирования))?		
190.	Обеспечиваются ли проверяемым лицом при использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции?	пункт 2 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
191.	Обеспечивается ли конструкцией грузовых отделений транспортных средств и контейнеров:	пункт 3 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
191.1.	защита пищевой продукции от загрязнения?		
191.2.	защита пищевой продукции от проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых?		
191.3.	проведение очистки, мойки, дезинфекции?		
192.	Обеспечивается ли грузовыми отделениями транспортных средств, контейнерами и емкостями, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции возможность:	пункт 4 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
192.1.	поддержания условий перевозки (транспортирования)?		
192.2.	хранения пищевой продукции?		
193.	Обеспечено ли проверяемым лицом выполнение внутренней поверхности грузовых отделений транспортных средств и контейнеров из моющихся и нетоксичных материалов?	пункт 5 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
194.	Осуществляется ли проверяемым лицом регулярная очистка, мойка, дезинфекция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров?	пункт 6 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
195.	Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие воды, используемой для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, требованиям к питьевой воде?		
196.	Соблюдается ли проверяемым лицом при хранении пищевой продукции условия хранения и срок годности, установленные изготовителем?	пункт 7 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
197.	Обеспечивают ли установленные изготовителем условия хранения соответствие пищевой продукции требованиям технических регламентов		



	Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции?		
198.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в целях недопущения загрязнения хранение пищевой продукции отдельно от пищевой продукции иного вида и непищевой продукции?	пункт 8 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
199.	Обеспечивается ли проверяемым лицом сопровождение пищевой продукции, находящейся на хранении, информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции?	пункт 9 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
200.	Соблюдаются ли проверяемым лицом при реализации пищевой продукции условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем?	пункт 12 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
201.	Размещается ли продавцом на листовках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, информация об осуществлении реализации пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку?	пункт 13 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
202.	Осуществляется ли проверяемым лицом утилизация пищевой продукции, не соответствующей требованиям регламента ТС о безопасности пищевой продукции и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции?	пункт 1 статьи 18 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
203.	Используется ли пищевая продукция, не соответствующая требованиям, на корм животным после решения о возможности использования уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора или иными уполномоченными лицами решение?	пункт 2 статьи 18 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
204.	Обеспечивается ли проверяемым лицом:	пункт 3 статьи 18 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
204.1.	учет пищевой продукции не соответствующей, требованиям?		
204.2.	направление пищевой продукции, не соответствующей требованиям, на хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней, до проведения ее утилизации?		
205.	Производится ли проверяемым лицом убой продуктивных животных в специально отведенных для этой цели местах?	пункт 1 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
206.	Осуществляется ли проверяемым лицом убой продуктивных животных способами, обеспечивающими гуманное обращение с продуктивным животным?	пункт 2 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	

207.	Обеспечивается ли проверяемым лицом убой здоровых продуктивных животных из хозяйств и (или) местности, благополучных в ветеринарном отношении для использования на пищевые цели?	пункт 3 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
208.	Проводится ли проверяемым лицом предубойный ветеринарный осмотр продуктивных животных?	пункт 4 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
209.	Проводится ли проверяемым лицом послеубойный осмотр и ветеринарно-санитарная экспертиза туши продуктивных животных и другого непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, полученного от их убоя?	пункт 5 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
209.1.	Обеспечивается ли проверяемым лицом отсутствие изменений, характерных для заразных болезней животных в непереработанной пищевой продукции животного происхождения, полученной от убоя продуктивных животных?		
210.	Обеспечивается ли проверяемым лицом получение иного непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, предназначенного для производства (изготовления) пищевой продукции, за исключением улова водных биологических ресурсов от здоровых продуктивных животных из эпизоотически благополучных хозяйств (производственных объектов)?	пункт 6 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
211.	Проведена ли проверяемым лицом государственная регистрация производственных объектов, на которых осуществляются процессы производства по убоям продуктивных животных и переработке (обработка) продуктов убоя продуктивных животных для производства (изготовления) пищевой продукции?	абзац 2 статьи 32 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
<b>Требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции</b>			
212.	Обеспечиваются ли проверяемым лицом микробиологические и гигиенические нормативы безопасности продуктов убоя и мясной продукции (в том числе продуктов убоя и мясной продукции для детского питания)?	пункт 15, Приложения № 1-3 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68 (далее - регламент ТС о безопасности мяса и мясной продукции)  (Официальный сайт Евразийской экономической	

		комиссии <a href="http://www.eurasiancommission.org">http://www.eurasiancommission.org</a> , 2013)	
213.	Обеспечивается ли проверяемым лицом содержание бенз(а)пирена не более 0,001 мг/кг в мясной продукции, которая в процессе изготовления подвергается копчению?	пункт 16 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
214.	Обеспечивается ли проверяемым лицом соответствие установленным требованиям максимально допустимых уровней остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), содержание которых в продуктах убоя и мясной продукции контролируется в соответствии с информацией об их использовании?	пункт 18 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
<b>Требования к процессам производства продуктов убоя и мясной продукции</b>			
215.	Прошел ли производственный объект, на котором осуществляются процессы убоя продуктивных животных, переработка (обработка) продуктов убоя и производство мясной продукции, государственную регистрацию?	пункт 21 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции; статья 32 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
216.	Обеспечивается ли проверяемым лицом прослеживаемость продуктов убоя и мясной продукции на всех стадиях процесса производства?	пункт 23 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
217.	Обеспечивается ли проверяемым лицом соответствие материалов, контактирующих с продуктами убоя и мясной продукцией в процессе производства требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией?	пункт 24 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
218.	Осуществляется ли проверяемым лицом продажа упаковочных материалов для упаковки готовой продукции через коридоры или экспедицию, минуя производственные помещения?	пункт 25 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
218.1.	Обеспечивается ли проверяемым лицом хранение упаковочных материалов не в производственных помещениях?		
<b>Требования к продуктам убоя и процессам их производства</b>			
219.	Исключается ли проверяемым лицом:	пункт 30 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
219.1.	направление на убой неидентифицированных продуктивных животных, продуктивных животных, не прошедших предубойную выдержку и ветеринарный осмотр?		

219.2.	направления на убой продуктивных животных с навозными загрязнениями на кожных покровах		
219.3.	возврата владельцам больных и (или) подозрительных в отношении заболевания продуктивных животных, продуктивных животных с травматическими повтравмреждениями, а также трупы продуктивных животных, обнаруженные при приемке?		
219.4.	вывоза (вывода) принятых на убой продуктивных животных с территории зоны предубойного содержания и убоя продуктивных животных?		
220.	Осуществляется ли проверяемым лицом изоляция всей партии продуктивных животных с признаками инфекционного заболевания, обнаруженными в момент приемки и предубойного ветеринарного осмотра продуктивных животных, до постановки окончательного диагноза?	пункт 31 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
221.	Предусмотрена ли проверяемым лицом ритмичная работа линии по убою?	пункт 32 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
221.1.	Обеспечивается ли проверяемым лицом подача продуктивных животных на убой, предотвращающая перекрестное заражение?		
222.	Обеспечивается ли проверяемым лицом на протяжении всего технологического процесса убоя:	пункт 34 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
222.1.	идентификация продуктов убоя?		
222.2.	прослеживаемость продуктов убоя?		
223.	Обеспечивается ли проверяемым лицом процесс убоя с соблюдением режимов технологических процессов убоя и применением технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности туш?	пункт 35 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
224.	Обеспечивается ли проверяемым лицом при убое разделение рабочих операций на группы?	пункт 36 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
225.	Исключается ли проверяемым лицом возможность переноса загрязнения на туши, полутуши и продукты убоя применяемыми при убое ограждениями, оборудованием и инструментами?	пункт 37 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
226.	Предусмотрена ли проверяемым лицом экстренная остановка линии убоя с рабочих мест ветеринарных специалистов при помощи технического устройства в случае подозрения	пункт 38 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	

	или выявления особо опасных заболеваний продуктивных животных?		
227.	Оборудованы ли проверяемым лицом для сбора ветеринарных конфискатов отдельные спуски или специальные емкости, исключая несанкционированный доступ, окрашенные в разные цвета и промаркированные?	пункт 39 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
228.	Осуществляется ли проверяемым лицом для пищевых целей сбор крови с помощью стерильного полого ножа со шлангом в стерильную промаркированную емкость, не позднее чем через 3 минуты после обездвиживания продуктивного животного?	пункт 40 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
229.	Предусматривается ли проверяемым лицом сбор крови в одну емкость не больше чем от 10 продуктивных животных?		
230.	Предусматривается ли проверяемым лицом направление крови в переработку (обработку) не позднее чем через 2 часа после убоя продуктивного животного?		
231.	Производится ли проверяемым лицом после окончания процесса обескровливания нутровка:	пункт 41 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
231.1.	крупного рогатого скота не позднее чем через 45 минут?		
231.2.	мелкого рогатого скота не позднее чем через 30 минут?		
232.	Обеспечено ли недопущение проверяемым лицом при нутровке туш загрязнение поверхности туш содержимым желудка и кишечника?		
233.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в процессе нутровки туш смена ножа не реже 1 раза в 30 минут на другой, подвергнутый санитарной обработке?		
234.	Обеспечивается ли проверяемым лицом мытье рук, кольчужных перчаток и фартуков по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут?	пункт 42 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
235.	Направляются ли проверяемым лицом на переработку (обработку) извлеченные в процессе нутровки продукты убоя не позднее чем через 15 минут после их извлечения из туши?	пункт 43 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
236.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в процессе распиловки туш и извлечения спинного мозга его целостность?	пункт 44 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
237.	Подвергается ли проверяемым лицом полотно пилы, используемой в процессе распиловки туш санитарной обработке не реже чем через	пункт 45 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	

	1 час работы?		
238.	Обеспечивается ли проверяемым лицом удаление кровоподтеков, кровоизлияний и загрязненных участков в процессе зачистки туш (полутуш) всех видов продуктивных животных?	пункт 46 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
239.	Обеспечивается ли проверяемым лицом завершение процесса зачистки субпродуктов от кровоподтеков и процесса удаления серозной оболочки и прилегающих тканей не позднее чем через 3 часа после убоя продуктивного животного, включая передачу на охлаждение или замораживание?	пункт 47 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
240.	Исключается ли проверяемым лицом проведение процессов зачистки шерстных субпродуктов в помещении для убоя продуктивных животных, за исключением проведения данных операций в отношении всех видов субпродуктов в отдельном помещении?	пункт 48 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
241.	Осуществляется ли проверяемым лицом разделка туш (полутуш, четвертин, отрубов), их обвалка и жиловка при температуре воздуха не выше плюс 12 °С?	пункт 49 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
242.	Осуществляется ли проверяемым лицом в целях дезинфекции замена инструментов, необходимых для осуществления процессов обвалки и жиловки, по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут?	пункт 50 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
243.	Направляется ли проверяемым лицом кость и продукт ее переработки для производства топленого животного жира на переработку (обработку) не позднее чем через 6 часов после обвалки?	пункт 51 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
244.	Помещается ли проверяемым лицом кость при задержке ее переработки в охлаждаемое помещение, срок хранения которой при температуре хранения не выше плюс 8 °С составляет не более 24 часов?		
245.	Осуществляется ли проверяемым лицом консервация коллагенсодержащего сырья без костей поваренной солью или другими разрешенными для этих целей средствами?	пункт 52 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
246.	Осуществляется ли проверяемым лицом хранение консервированного коллагенсодержащего сырья без костей в закрытых емкостях?		
247.	Осуществляется ли проверяемым лицом после убоя:	пункт 53 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
247.1.	ветеринарно-санитарная экспертиза?		

248.	Накладывается ли проверяемым лицом на тушу ветеринарный штамп, свидетельствующий о способе ее обезвреживания или утилизации при выявлении заболеваний продуктивных животных после убоя?	пункт 54 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
249.	Помещаются ли проверяемым лицом продукты убоя при обнаружении в процессе обвалки и жиловки мяса и субпродуктов патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, в изолированную камеру до получения результатов лабораторных исследований?	пункт 55 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
250.	Проводится ли проверяемым лицом соответствующая санитарная обработка (дезинфекция) инструментов, оборудования и производственной (специальной) одежды при обнаружении в процессе обвалки и жиловки мяса и субпродуктов патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней?		
251.	Проводится ли проверяемым лицом обезвреживание продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничением в обособленных помещениях с использованием оборудования, расположенного таким образом, чтобы исключить перекрестные потоки перемещения продуктов убоя и обезвреженных продуктов убоя?	абзац 1 пункта 56 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
252.	Проводится ли проверяемым лицом их дальнейшая переработка продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничением в производственных помещениях в конце смены или в отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы?	абзац 2 пункта 56 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
253.	Производится ли проверяемым лицом по окончании работы санитарная обработка (дезинфекция):		
253.1.	помещения?		
253.2.	оборудования?		
253.3.	инвентаря?		
254.	Проводится ли проверяемым лицом процесс производства продуктов убоя для детского питания в начале смены или в отдельную смену при условии предварительной мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря?	пункт 57 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
255.	Осуществляется ли проверяемым лицом убой	пункт 58 регламента ТС	

	диких (промысловых) продуктивных животных в соответствии с законодательством?	о безопасности мяса и мясной продукции	
Требования к мясной продукции и процессам ее производства			
256.	Осуществляется ли проверяемым лицом утилизация неидентифицированных продуктов убоя, находящихся на производственном объекте?	пункт 60 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
257.	Проводится ли проверяемым лицом подготовка субпродуктов, в отдельных помещениях или на специально выделенных участках производственного помещения?	пункт 61 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
258.	Осуществляется ли проверяемым лицом производство мясной продукции из субпродуктов и крови в отдельном помещении?	пункт 62 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
259.	Соблюдаются ли проверяемым лицом производство мясной продукции из субпродуктов и крови в помещении и на оборудовании по производству колбасных изделий при условии последовательности их производства с проведением мойки технологического оборудования и инвентаря?		
260.	Производится ли проверяемым лицом подготовка кишечной оболочки в отдельном помещении или на отделенных перегородкой участках в помещениях по производству колбасных изделий с температурой воздуха не выше плюс 12 °С?	пункт 63 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
261.	Осуществляется ли проверяемым лицом удаление ветеринарных и товароведческих клейм и штампов, за исключением клейм и штампов, выполненных пищевыми красителями, разрешенными для маркировки продуктов убоя без последующего удаления?	пункт 64 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
262.	Осуществляется ли проверяемым лицом хранение не используемых во время технологического процесса ножей в стерилизаторе или в специально отведенном месте?	пункт 65 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
263.	Обеспечивается ли проверяемым лицом температура продуктов убоя, направляемых на измельчение и (или) посол, не выше плюс 4 °С в любой точке измерения, за исключением парного мяса?	пункт 66 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
264.	Осуществляется ли проверяемым лицом измельчение мяса и субпродуктов, приготовление фарша и наполнение оболочек (форм) при температуре воздуха не выше плюс 12 °С?	пункт 67 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	



265.	Исключается ли проверяемым лицом для производства желатина коллагенсодержащее сырье, подвергнутое процессу дубления?	пункт 68 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
266.	Используется ли проверяемым лицом для выработки топленого животного жира, жир-сырец, обработанный не позднее чем через 2 часа после его сбора в процессе нутровки?	пункт 69 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
267.	Применяется ли проверяемым лицом нитрит натрия (нитрит калия) только в виде нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей с массовой долей нитрита натрия (нитрита калия) не более 0,9 процента?	пункт 70 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
268.	Исключается ли проверяемым лицом применение одновременно 2 и более нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей при производстве мясной продукции одного наименования?		
269.	Исключается ли проверяемым лицом применение нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей для продуктов убоя и мясной продукции, выпускаемых в реализацию в непереработанном виде?		
270.	Проводится ли проверяемым лицом подготовка немясных ингредиентов, включая взвешивание и фасовку в отдельных помещениях?	пункт 71 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
271.	Запрещается ли проверяемым лицом подача топлива (опилок, дров) в термическое отделение через производственные помещения во время производства мясной продукции?	пункт 72 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
272.	Обеспечивается ли проверяемым лицом при производстве мясных и мясосодержащих колбасных изделий и продуктов из мяса:	пункт 73 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
272.1.	выдержка мяса при посоле проводится в помещениях с температурой воздуха не выше плюс 4 °С, за исключением применения в процессе посола технологического оборудования со встроенной системой охлаждения?		
272.2.	приготовление рассолов и расфасовка (подготовка) немясных ингредиентов проводится в объеме, необходимом для обеспечения не более 1 смены работы производственного объекта?		
272.3.	тепловая обработка колбасных изделий и продуктов из мяса осуществляется на специальном оборудовании, оснащенном приборами для контроля температуры (в том числе в центре продукта, кроме сырокопченых и сыровяленых изделий) и относительной влажности или только		

	температуры (для термической обработки в воде)?		
273.	Обеспечивается ли проверяемым лицом при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов:	пункт 74 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
273.1.	производство мясных и мясосодержащих полуфабрикатов, предназначенных для реализации, в том числе на предприятиях общественного питания, с применением нитрита натрия (нитрита калия)?		
273.2.	установка скороморозильного оборудования для замораживания полуфабрикатов в помещении, в котором осуществляется их расфасовка и упаковка?		
273.3.	выпуск в реализацию полуфабрикатов с температурой выше плюс 6 °С в любой точке измерения?		
274.	Соблюдаются ли проверяемым лицом при производстве консервов:	пункт 75 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
274.1.	герметичность потребительской тары для консервов проверяется не менее 3 раз в смену, а также после каждой регулировки, ремонта или замены частей оборудования?		
274.2.	время от момента герметизации потребительской тары до начала тепловой обработки консервов, не превышающее 30 минут?		
274.3.	продолжительность технологического процесса производства консервов от процесса жиловки или измельчения продуктов убоя до стерилизации или пастеризации, не превышающее 2 часа для стерилизованных и 1 час для пастеризованных консервов без учета времени процесса посола?		
274.4.	температура бланшированного сырья перед расфасовкой в потребительскую тару ниже плюс 40 °С?		
274.5.	термическая обработка консервов согласно режимам стерилизации или пастеризации, обеспечивающим безопасность готовой продукции, в соответствии с требованиями промышленной стерильности?		
274.6.	установка срока годности консервов с учетом группы консервов, свойств используемой потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего эффекта?		
274.7.	хранение документов, которые содержат параметры стерилизации или пастеризации, записываемые на носители информации,		

	являющиеся документами строгой отчетности в течение времени, превышающем срок годности продукции не менее чем на 3 месяца?		
274.8.	выдержка консервов на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности составляет менее 11 суток?		
275.	Осуществляется ли проверяемым лицом производство мясной продукции для питания детей первого года жизни:	пункт 76 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
275.1.	на специализированных производственных объектах?		
275.2.	в специализированных цехах?		
275.3.	на специализированных технологических линиях?		
276.	Осуществляется ли проверяемым лицом производство мясной продукции для питания детей от 1 года до 3 лет, дошкольного и школьного возраста:	пункт 77 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
276.1.	на специализированных производственных объектах		
276.2.	в специализированных цехах		
276.3.	на специализированных технологических линиях		
276.4.	на технологическом оборудовании по производству мясной продукции общего назначения в начале смены или в отдельную смену после их мойки и дезинфекции?		
277.	Осуществляется ли проверяемым лицом производство мясной продукции для питания детей от 1 года до 3 лет, дошкольного и школьного возраста:		
278.	Исключается ли проверяемым лицом в производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп использование фосфатов, усилителей вкуса и аромата, бензойной, сорбиновой кислот и их солей, а также комплексных пищевых добавок, в составе которых присутствуют фосфаты, усилители вкуса и аромата, бензойная, сорбиновая кислоты и их соли?	пункт 78 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
279.	Исключается ли проверяемым лицом при производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО)?	пункт 79 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
280.	Исключается ли проверяемым лицом при производстве мясной продукции для детского	пункт 80 регламента ТС о безопасности мяса	

	питания для детей всех возрастных групп использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов?	и мясной продукции	
281.	Исключается ли проверяемым лицом при производстве мясной продукции для питания детей от 6 месяцев до 3 лет использование продовольственного (пищевого) сырья?	пункт 81 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
282.	Исключается ли проверяемым лицом при производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп использование продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента?	пункт 82 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
283.	Исключается ли проверяемым лицом при производстве мясной продукции для питания детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) использование свежей и замороженной крови, доставленной с других производственных объектов,?	пункт 83 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
284.	Обеспечивается ли проверяемым лицом при производстве консервов для детского питания для детей всех возрастных групп продолжительность их выдержки на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности менее 21 дня?	пункт 84 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
285.	Исключается ли проверяемым лицом при производстве мясной продукции для питания детей от 6 месяцев до 3 лет использование продовольственного (пищевого) сырья?	пункт 85 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
286.	Соблюдается ли проверяемым лицом на всех этапах производства рубленых мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов для детского питания для детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) температура фарша выше плюс 3 °С?	пункт 86 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
287.	Обеспечивается ли проверяемым лицом при производстве консервов для детского питания для детей от 6 месяцев до 3 лет фасование в потребительскую тару вместимостью не более 0,25 куб. дм.?	пункт 87 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
<b>Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции</b>			
288.	Размещается ли проверяемым лицом продукция в холодильных камерах в штабелях на:	пункт 93 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
288.1.	стеллажах, высота которых не менее 8 - 10 см от пола?		
288.2.	поддонах, высота которых не менее 8 - 10 см от пола?		
289.	Обеспечивается ли проверяемым лицом		

	расположение продукции от стен и приборов охлаждения на расстоянии не менее 30 см?		
290.	Предусмотрены ли проверяемым лицом проходы между штабелями для обеспечения беспрепятственного доступа к продукции?		
291.	Оборудованы ли проверяемым лицом холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции:	пункт 94 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
291.1.	термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере?		
291.2.	средствами для записи температуры?		
292.	Осуществляется ли проверяемым лицом группировка продуктов убоя в процессе хранения по:	пункт 95 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
292.1.	видам?		
292.2.	назначению (реализация или переработка (обработка))?		
292.3.	термическому состоянию (охлажденное, замороженное)?		
293.	Допускается ли проверяемым лицом повышение температуры воздуха в холодильных камерах в процессе их хранения во время загрузки или выгрузки продуктов убоя более чем на 5 °С?	пункт 96 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
294.	Допускается ли проверяемым лицом хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер?	пункт 97 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
295.	Транспортируются ли проверяемым лицом в процессе перевозки туши, полутуши и четвертины в:	пункт 98 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
295.1.	вертикальном подвешенном состоянии, исключаящем их соприкосновение?		
295.2.	штабелированном виде, исключаящем загрязнение поверхности туш?		
296.	Допускается ли проверяемым лицом использование транспортных средств и контейнеров для перевозки продуктов убоя и мясной продукции после перевозки в них продуктивных животных?	пункт 99 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
297.	Осуществляется ли проверяемым лицом перевозка продуктивных животных на производственный объект специализированным или специально оборудованным транспортом?		
298.	Оборудованы ли проверяемым лицом транспортные средства и контейнеры,		

	предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим?		
299.	Исключается ли проверяемым лицом перевозка продуктов убоя и мясной продукции навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки, за исключением кости, предназначенной для производства желатина?	пункт 100 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
300.	Подвергаются ли проверяемым лицом санитарной обработке (дезинфекции) транспортные средства и контейнеры после окончания процесса перевозки?	пункт 101 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
301.	Исключается ли проверяемым лицом размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции в процессе хранения, перевозки и реализации?	пункт 102 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
302.	Исключается ли проверяемым лицом повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы продуктов убоя и мясной продукции, ранее упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы?	пункт 103 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
303.	Указывается ли проверяемым лицом информация в маркировке о сроках годности продуктов убоя и мясной продукции до вскрытия упаковки и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности), но в пределах общего срока годности, в случае, если предполагается их дальнейшее упаковывание с изменением их количества и (или) вида их упаковки?	пункт 116 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
304.	Указывается ли проверяемым лицом в маркировке информация о дате упаковывания и сроке годности (но в пределах общего срока годности) продуктов убоя и мясной продукции после изменения количества и (или) вида упаковки?		
305.	Наносится ли проверяемым лицом оттиск ветеринарного клейма на тушу, полутушу и четвертину?	пункт 117 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
306.	Наносится ли проверяемым лицом оттиск товароведческого клейма непосредственно на тушу, полутушу и четвертину?		
<b>Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции</b>			
307.	Осуществляется ли проверяемым лицом ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя (в том числе продуктов убоя для детского питания) перед выпуском в обращение	пункт 130 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	

	на таможенную территорию Таможенного союза?		
308.	Подвергается ли проверяемым лицом декларированию соответствие в установленном порядке мясная продукция (кроме мясной продукции для детского питания и мясной продукции нового вида) перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза?	пункт 132 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
Требование к исполнителю, продавцу, лицу, выполняющему функции иностранного изготовителя (далее - изготовитель), которому стало известно о несоответствии выпущенной в обращение продукции требованиям технических регламентов			
309.	Сообщается ли исполнителем, продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя (далее - изготовитель) в орган государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией в течение десяти дней с момента получения информации о несоответствии выпущенной в обращение продукции требованиям технических регламентов (далее – требованиям)?	статья 37 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (далее - Федеральный закон № 184-ФЗ о техническом регулировании)	
310.	Доводится ли продавцом (исполнителем, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя) до изготовителя, информация о несоответствии продукции, в течение десяти дней?		
311.	Проводится ли изготовителем в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям в течение десяти дней с момента получения информации, если необходимость установления более длительного срока не следует из существа проводимых мероприятий, проверка достоверности полученной информации?	пункт 1 статьи 38 Федерального закона № 184-ФЗ о техническом регулировании	
312.	Представляет ли изготовитель материалы проверки о несоответствии продукции по требованию в орган государственного контроля (надзора)?		
313.	Принимаются ли изготовителем в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям до завершения проверки меры, исключаящие увеличение возможного вреда, связанного с обращением продукции?		
314.	Разрабатывается ли изготовителем при подтверждении достоверности информации о несоответствии продукции требованиям в течение десяти дней с момента подтверждения достоверности такой информации программа мероприятий по предотвращению причинения вреда (далее – программа)?	абзац 1 пункта 2 статьи 38 Федерального закона № 184-ФЗ о техническом регулировании	
315.	Согласовывается ли изготовителем программа		

	с органом государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией?		
316.	Включаются ли изготовителем в программу мероприятия по оповещению потребителей о:	абзац 2 пункта 2 статьи 38 Федерального закона № 184-ФЗ о техническом регулировании	
316.1.	наличии угрозы причинения вреда?		
316.2.	способах его предотвращения?		
316.3.	сроках реализации таких мероприятий?		
317.	Осуществляются ли изготовителем (продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя) в случае, если для предотвращения причинения вреда необходимо произвести дополнительные расходы, все мероприятия по предотвращению причинения вреда своими силами?		
318.	Отзывается ли изготовителем продукция при невозможности осуществления всех мероприятий по предотвращению причинения вреда своими силами?		
319.	Обеспечивается ли возмещение убытков причиненных приобретателям в связи с отзывом продукции?		
320.	Осуществляются ли изготовителем в случае выявления недостатков:	абзац 3 пункта 2 статьи 38 Федерального закона № 184-ФЗ о техническом регулировании	
320.1.	устранение недостатков?		
320.2.	доставка продукции к месту устранения недостатков?		
320.3.	возврат продукции приобретателям?		
321.	Осуществляется ли изготовителем в случае, если угроза причинения вреда не может быть устранена путем проведения мероприятий:	пункт 3 статьи 38 Федерального закона № 184-ФЗ о техническом регулировании	
321.1.	приостановка производства и реализация продукции?		
321.2.	отзыв продукции?		
321.3.	возмещение потребителям, убытков, возникших в связи с отзывом продукции?		
322.	Обеспечивает ли изготовитель за свой счет на весь период действия программы мероприятий по предотвращению причинения вреда приобретателям, возможность получения оперативной информации о необходимых действиях?	пункт 4 статьи 38 Федерального закона № 184-ФЗ о техническом регулировании	
<b>Правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов</b>			
323.	Извещает ли хозяйство в случае гибели животного, в срок не более суток с момента	статья 18 Закона Российской	



	гибели животного ветеринарного специалиста, который на месте, по результатам осмотра, определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов?	Федерации о ветеринарии; пункт 1.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных Минсельхозпродом России 04.12.1995 № 13-7-2/469 (зарегистрированы Минюстом России 05.01.1996, регистрационный № 1005) (далее - Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов)	
324.	Обеспечивается ли проверяемым лицом доставка биологических отходов для переработки или захоронения (сжигания)?	пункт 1.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
325.	Осуществляется ли проверяемым лицом уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю на территории убойного пункта?	пункт 1.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
326.	Осуществляется ли проверяемым лицом сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения?	пункт 1.8 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
327.	Осуществляется ли проверяемым лицом уборка, утилизация или уничтожение биологических отходов на основании заключения, данного ветеринарным специалистом по результатам осмотра трупа животного, и других биологических отходов?	пункт 2.1 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов;  пункт 4.1 Инструкции по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной и опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения, утвержденной приказом Минсельхоза России от 06.05.2008 № 238 (зарегистрирован Минюстом России 09.07.2008, регистрационный № 11946) (далее - Инструкция по проведению государственного контроля)	

328.	Обращается ли хозяйство при обнаружении трупа в автотранспорте в пути следования или на месте выгрузки животных в государственную ветеринарную службу для получения заключения о причине падежа?	пункт 2.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
329.	Осуществляются ли проверяемым лицом утилизации в местах и способом, определенным государственной ветеринарной службой?		
330.	Оборудованы ли проверяемым лицом транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке?	пункт 2.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
331.	Используется ли проверяемым лицом транспорт для перевозки биологических отходов, для перевозки кормов и пищевых продуктов?		
332.	Обеспечивается ли проверяемым лицом после погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательная дезинфекция места, где они лежали?	пункт 2.6 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
333.	Обеспечивается ли проверяемым лицом после погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательная дезинфекция использованного при этом инвентаря и оборудования?		
334.	Проводится ли проверяемым лицом дезинфекция почвы (места), где лежал труп или другие биологические отходы, сухой хлорной известью из расчета 5 кг/кв. м, с последующим перекапыванием на глубину 25 см?		
335.	Проводится ли проверяемым лицом дезинфекция транспортного средства, инвентаря, инструментов, оборудования после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения?	пункт 2.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
336.	Проводится ли проверяемым лицом дезинфекция спецодежды путем замачивания в 2-процентном растворе формальдегида в течение 2 часов?		
337.	Обеспечивается ли проверяемым лицом исключение размещения скотомогильников (биотермических ям) в водоохранной, лесопарковой или заповедной зонах?	пункт 5.2 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
338.	Размещаются ли проверяемым лицом скотомогильники (биотермические ямы) на сухом возвышенном участке земли площадью не менее 600 кв. м.?	пункт 5.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
339.	Предусматривается ли проверяемым лицом		

	уровень стояния грунтовых вод не менее 2 м от поверхности земли?		
340.	Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие размера санитарно-защитной зоны от скотомогильника (биотермической ямы) до:	пункт 5.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
340.1.	жилых, общественных зданий, животноводческих ферм (комплексов) - 1000 м?		
340.2.	скотопрогонов и пастбищ - 200 м?		
340.3.	автомобильных, железных дорог в зависимости от их категории - 50 - 300 м?		
341.	Огорожена ли проверяемым лицом территория скотомогильника (биотермической ямы) глухим забором высотой не менее 2 м с въездными воротами?	пункт 5.6 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
342.	Обеспечено ли проверяемым лицом с внутренней стороны забора по всему периметру наличие траншеи выкопанной глубиной 0,8 - 1,4 м и шириной не менее 1,5 м с устройством вала из вынутого грунта?		
343.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие моста через траншею?		
344.	Выкопана ли проверяемым лицом при строительстве биотермической ямы в центре участка яма размером 3,0 x 3,0 м и глубиной 10 м.?	пункт 5.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
345.	Осуществлены ли проверяемым лицом выкладка стены ямы из красного кирпича или другого водонепроницаемого материала?		
346.	Осуществлено ли выведение проверяемым лицом выкладка стены ямы выше уровня земли на 40 см с устройством отмостки?		
347.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие на дне ямы слоя щебенки и залито ли бетоном?		
348.	Проводится ли проверяемым лицом штукатурка стен ямы бетонным раствором?		
349.	Осуществляется ли проверяемым лицом двухслойное перекрытие ямы?		
350.	Закладывается ли проверяемым лицом между слоями утеплитель?		
351.	Оставляется ли проверяемым лицом в центре перекрытия отверстие размером 30 x 30 см, плотно закрываемое крышкой?		

352.	Выводится ли проверяемым лицом из ямы вытяжная труба диаметром 25 см и высотой 3 м.?		
353.	Построен ли проверяемым лицом над ямой на высоте 2,5 м навес длиной 6 м, шириной 3 м.?	пункт 5.8 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
354.	Построено ли проверяемым лицом рядом с ямой помещения для:		
354.1.	вскрытия трупов животных?		
354.2.	хранения дезинфицирующих средств?		
354.3.	инвентаря?		
354.4.	спецодежды?		
354.5.	инструментов?		
355.	Проводилась ли проверяемым лицом приемка построенного скотомогильника (биотермической ямы) с участием представителей государственного ветеринарного и санитарного надзора с составлением акта приемки?	пункт 5.9 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
356.	Обеспечены ли проверяемым лицом удобные подъездные пути к скотомогильнику (биотермической яме)?	пункт 5.10 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
357.	Устроена ли проверяемым лицом перед въездом на территорию скотомогильника (биотермической ямы) коновязь для животных, которых использовали для доставки биологических отходов?		
358.	Эксплуатируются ли скотомогильники и биотермические ямы, принадлежащие организациям, за их счет?	пункт 6.1 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
359.	Запираются ли проверяемым лицом ворота скотомогильника и крышки биотермических ям на замки?	пункт 6.2 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
360.	Хранятся ли ключи от ворот и крышки у специально назначенных лиц или ветеринарного специалиста хозяйства (отделения), на территории которого находится объект?		
361.	Подвергаются ли биологические отходы перед сбросом в биотермическую яму для обеззараживания ветеринарному осмотру?		пункт 6.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов
362.	Обеспечивается ли проверяемым лицом сверка соответствия каждого материала (по биркам) с сопроводительными документами?		
363.	Проводится ли проверяемым лицом в случае необходимости патологоанатомическое вскрытие трупов?		

364.	Обеспечено ли проверяемым лицом после каждого сброса биологических отходов плотное закрытие крышки ямы?	пункт 6.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
365.	Создается ли проверяемым лицом при разложении биологического субстрата под действием термофильных бактерий температура среды порядка 65 - 70 град. С, для обеспечения гибели патогенных микроорганизмов?		
366.	Допускается ли проверяемым лицом повторное использование биотермической ямы через 2 года после последнего сброса биологических отходов и исключения возбудителя сибирской язвы в пробах гумированного материала, отобранных по всей глубине ямы через каждые 0,25 м?		пункт 6.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов
367.	Проводится ли проверяемым лицом захоронение гумированного остатка на территории скотомогильника в землю?		
368.	Проверяется ли проверяемым лицом после очистки ямы сохранность стен и дна, и в случае необходимости подвергаются ли они ремонту?		
369.	Запрещается ли проверяемым лицом на территории скотомогильника (биотермической ямы):	пункт 6.6 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
369.1.	пасти скот, косить траву?		
369.2.	брать, выносить, вывозить землю и гумированный остаток за его пределы?		
370.	Обеспечивается ли проверяемым лицом обязательное восстановление осевших насыпей старых могил на скотомогильниках?	пункт 6.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
371.	Обеспечивается ли проверяемым лицом высота кургана не меньше 0,5 м над поверхностью земли?		
372.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в исключительных случаях с разрешения Главного государственного ветеринарного инспектора республики, другого субъекта Российской Федерации возможность использования территории скотомогильника для промышленного строительства, если с момента последнего захоронения:	пункт 6.8 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
372.1.	в биотермическую яму прошло не менее 2 лет?		
372.2.	в земляную яму - не менее 25 лет?		
373.	Обеспечено ли проверяемым лицом отсутствие связи промышленного объекта с приемом, производством и переработкой продуктов питания и кормов?		

374.	Проводятся ли проверяемым лицом строительные работы (проводились ли) после дезинфекции территории скотомогильника бромистым метилом или другим препаратом и последующего отрицательного лабораторного анализа проб почвы и гумированного остатка на сибирскую язву?		
375.	Предусмотрены ли проверяемым лицом меры в случае подтопления скотомогильника?	пункт 6.9 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
376.	Обеспечивает ли руководитель организации, устройство, санитарное состояние и оборудование скотомогильника (биотермической ямы)?	пункт 6.10 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
377.	Обеспечено ли наличие ветеринарно-санитарной карточки на действующие или закрытые скотомогильники и отдельно стоящие биотермические ямы?	пункт 7.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
378.	Обеспечено ли проверяемым лицом присвоение скотомогильникам и отдельно стоящим биотермическим ямам индивидуального номера и оформление ветеринарно-санитарной карточки?		
379.	Проводится ли проверяемым лицом ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных и других продуктов убоя (промысла) животных, иной продукции животного происхождения в целях определения возможности дальнейшего использования или уничтожения?	статья 21 Закона Российской Федерации о ветеринарии; пункт 2 Инструкции по проведению государственного контроля	
380.	Изымается ли проверяемым лицом из оборота некачественная и опасная пищевая продукция?	статья 21 Закона Российской Федерации о ветеринарии; пункт 2 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 29.09.1997 № 1263 (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, № 40, ст. 4610; 1999, № 41, ст. 4923; 2001, № 17, ст. 1714; 2013, № 24, ст. 2999) (далее - Положение о проведении экспертизы	

		некачественных и опасных продуктов)	
381.	Отправляется ли хозяйством на экспертизу некачественная и опасная пищевая продукция в целях определения возможности ее дальнейшего использования или уничтожения?	пункты 2, 3 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
382.	Исключается ли хозяйством оборот пищевой продукции, в отношении которой не может подтвердить ее происхождение, а также имеющую явные признаки недоброкачественности и представляющая в связи с этим непосредственную угрозу жизни и здоровью человека?	пункт 4 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
383.	Обеспечено ли наличие в хозяйстве отдельного помещения на складе, в холодильнике (изолированная камера) для временного хранения некачественной и опасной пищевой продукции на период, необходимый для проведения экспертизы, принятия и исполнения решения о дальнейшем ее использовании или уничтожении, с соблюдением условий, учета и исключаящих к ней доступ?	пункт 5 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
384.	Исключается ли проверяемым лицом использование на корм животным, в качестве сырья для переработки или для технической утилизации пищевая продукция, запрещенная для употребления в пищу?	пункты 7, 16 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
385.	Представляется ли органу государственного надзора, принявшему решение об утилизации, документ или его копия, подтверждающий факт приема продукции организацией, осуществляющей ее дальнейшее использование, в 3-дневный срок после передачи ее для использования в целях, не связанных с употреблением в пищу?	пункт 16 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
<b>Требование к оформлению ветеринарных сопроводительных документов</b>			
386.	Подтверждает ли владелец оформление ветеринарных сопроводительных документов (далее – ВСД) в электронной форме путем:	пункт 10 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 (зарегистрирован Минюстом России 30.12.2016, регистрационный № 45094)	
386.1.	представления номера электронного ВСД, оформленного на подконтрольный товар?		
386.2.	предъявления соответствующего двумерного матричного штрихового кода ВСД, сформированного федеральной государственной информационной системой в области ветеринарии?		
386.3.	представления распечатки формы для печати оформленного в электронной форме ВСД?		

387.	Осуществляется ли владельцем подконтрольного товара гашение ВСД на транспортную партию подконтрольного товара, перемещаемого со сменой владельца (перевозчика) или без смены владельца (перевозчика), в течение 1 рабочего дня после доставки и приемки подконтрольного товара в месте назначения?	пункт 52 Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме утвержденного приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 (далее - Порядок)	
388.	Осуществляется ли владельцем подконтрольного товара гашение ВСД на транспортную партию подконтрольного товара, собственность на которую передается без перемещения товара, в течение 1 рабочего дня после перехода права собственности?	пункт 53 Порядка	
389.	Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие подконтрольного товара ВСД, исключающее оформление на бумажном носителе, заполнение разными чернилами, исправления, неясный оттиск печати, отсутствие печати, отсутствие подписи, отсутствие полного наименования должности, отсутствие указания фамилии, инициалов специалиста подписавшего ветеринарный сертификат, отсутствие указания всех требуемых сведений, в том числе даты их выдачи, которые являются недействительными?	пункт 7 Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях, утвержденного приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589	
390.	Принимается ли владельцем для переработки и реализации подконтрольный товар:		
391.	без ВСД?		
	сопровождается недействительным ВСД?		
392.	Обеспечивается ли владельцем (перевозчиком) подконтрольного товара в случае отсутствия на подконтрольный товар ВСД или сопровождаемый недействительным ВСД изолированное хранение подконтрольного товара до предъявления ВСД?		

<\*> Требования глав IV, V и VI распространяются на условия содержания свиней, содержащихся гражданами, в том числе в личных подсобных хозяйствах, в крестьянских (фермерских) хозяйствах, индивидуальными предпринимателями, организациями, содержащими до 1000 голов свиней включительно, отнесенными к компартаментам III и IV в соответствии с Правилами определения зоосанитарного статуса свиноводческих хозяйств, а также организаций, осуществляющих убой свиней, переработку и хранение продукции свиноводства, утвержденными приказом Минсельхоза России от 23.07.2010 № 258 (зарегистрирован Минюстом России 12.11.2010, регистрационный № 18944) с изменениями, внесенными приказами Минсельхоза России от 17.07.2013 № 282 (зарегистрирован Минюстом России 14.08.2013 регистрационный № 29378) и



от 15.10.2013 № 358 (зарегистрирован Минюстом России 07.11.2013, регистрационный № 30324), за исключением организаций и учреждений уголовно-исполнительной системы.

**Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов),  
применяемая в ходе осуществления федерального государственного  
ветеринарного контроля (надзора) при содержании птиц на личных  
подворьях граждан и в птицеводческих хозяйствах открытого типа.**

1. Настоящая Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) (далее – проверочный лист) применяется в ходе плановых проверок, проводимых в отношении объектов, осуществляющих на территории Российской Федерации деятельность, предметом которой являются предназначенные для вывоза, ввезенные и перемещаемые транзитом через таможенную территорию Евразийского экономического союза товары, включенные в Единый перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе», подлежащие федеральному государственному ветеринарному контролю (надзору) при осуществлении федерального государственного ветеринарного контроля (надзора).\*

2. Наименование органа государственного ветеринарного контроля (надзора): «Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору».

3. Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: \_\_\_\_\_

4. Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа: \_\_\_\_\_

5. Реквизиты распоряжения или приказа руководителя, заместителя руководителя Россельхознадзора (его территориального органа) о проведении проверки: \_\_\_\_\_

6. Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок: \_\_\_\_\_

7. Должность, фамилия и инициалы должностного лица Россельхознадзора (его территориального органа), проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: \_\_\_\_\_

\*Предмет плановой проверки ограничивается обязательными требованиями, изложенными в форме проверочного листа.

8. Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем (далее - проверяемые лица) обязательных требований, составляющих предмет проверки:

№/№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования	Ответ на вопрос (да/нет /не распространяется
1.	Осуществляется ли проверяемым лицом деятельность в соответствии с видами деятельности, указанными в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности?	часть 1 статьи 9 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 52, ст. 6249; 2014, № 42, ст. 5615) (далее- Федеральный закон № 294-ФЗ)	
2.	Имеется ли у проверяемого лица заключение органа государственного ветеринарного надзора о соответствии ветеринарным нормам и правилам земельного участка под строительство и размещение предприятия по производству и хранению продуктов животноводства?	статья 12 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии» (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 24, ст. 857, Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, № 1, ст. 10; 2015, № 29, ст. 4369; 2016, № 27, ст. 4160) (далее- Закон Российской Федерации о ветеринарии)	
3.	Имеются ли на территории проверяемого лица, где размещаются птицеводческие помещения, уклоны для стока и отвода поверхностных вод?	абзац 2 пункт 2.2 Ветеринарных правил содержания птиц на личных подворьях граждан и птицеводческих хозяйствах открытого типа, утвержденных приказом Минсельхоза России от 03.04.2006 № 103 (зарегистрирован Минюстом России 27.04.2006, регистрационный № 7759) (далее - Ветеринарные правила содержания птиц)	
4.	Обеспечивается ли проверяемым лицом раздельное содержание разных видов птиц на подворьях?	абзац 4 пункт 2.2 Ветеринарных правил содержания птиц	
5.	Осуществляется ли проверяемым лицом очистка помещений для птицы от помета и других загрязнений?	абзац 3 пункт 3.2 Ветеринарных правил содержания птиц	
6.	Осуществляется ли проверяемым лицом при необходимости мойка и дезинфекция:	абзац 3 пункт 3.2 Ветеринарных правил содержания птиц	
6.1.	насестов?		

6.2.	полов?		
6.3.	гнезд?		
6.4.	поддонов?		
6.5.	клеток?		
6.6.	кормушек?		
6.7.	поилок?		
7.	Осуществляется ли проверяемым лицом сбор помета с последующим биотермическим обеззараживанием?	абзац 3 пункт 3.2 Ветеринарных правил содержания птиц	
8.	Предусматривается ли проверяемым лицом использование для инкубации чистых и подвергнутых предынкубационной дезинфекции яиц от домашней птицы с подворий?	пункт 4.3 Ветеринарных правил содержания птиц	
9.	Осуществляется ли проверяемым лицом хранение инкубационных яиц при температуре 8 – 10°C и относительной влажности воздуха 75 - 80 %?	пункт 4.3 Ветеринарных правил содержания птиц	
10.	Обеспечивается ли проверяемым лицом максимальный срок хранения инкубационных яиц для:	пункт 4.3 Ветеринарных правил содержания птиц	
10.1.	куриных яиц - 6 дней?		
10.2.	индюшиных и утиных - 8 дней?		
10.3.	гусиных - 10 дней?		
11.	Осуществляется ли проверяемым лицом систематическое наблюдение на подворьях за состоянием здоровья птицы, в период ее выращивания, включая:	пункт 4.4 Ветеринарных правил содержания птиц	
11.1.	контроль поведения каждой партии?		
11.2.	контроль поедаемого корма, потребление воды?		
11.3.	контроль состояния перьевого покрова?		
12.	Соблюдаются ли проверяемым лицом следующие нормы плотности посадки птицы на 1 м <sup>2</sup> пола в помещении подворья:	пункт 4.5 Ветеринарных правил содержания птиц	
12.1.	молодняк яичных и мясных пород - 11 - 12 голов?		
12.2.	взрослая птица (куры, индейки, утки, гуси) - 3 - 4 головы?		
13.	Соблюдается ли проверяемым лицом длина доступных птице кормушек на одну голову птицы:	пункт 4.6 Ветеринарных правил содержания птиц	
13.1.	для взрослой птицы - не менее 6 - 8 см?		

13.2	для молодняка - не менее 4 - 5 см?		
14.	Соблюдается ли проверяемым лицом длина доступных птице поилок на одну голову птицы не менее 1 - 3 см?	пункт 4.7 Ветеринарных правил содержания птиц	
15.	Осуществляется ли проверяемым лицом раздельное содержание, кормление и поение разных видов птицы на подворьях?	пункт 4.8 Ветеринарных правил содержания птиц	
16.	Осуществляется ли проверяемым лицом поддержание нормы температуры и влажности воздуха с допустимой концентрацией вредных газов внутри помещений подворий для содержания различных видовых групп птиц в соответствии с санитарными правилами?	пункт 4.9 Ветеринарных правил содержания птиц	
17.	Помещается ли проверяемым лицом каждая партия выведенного молодняка птицы в первые дни жизни в специально подготовленное, чистое, предварительно продезинфицированное, обогреваемое помещение?	пункт 4.10 Ветеринарных правил содержания птиц	
18.	Сообщается ли исполнителем, продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя (далее - изготовитель) в орган государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией в течение десяти дней с момента получения информации о несоответствии выпущенной в обращение продукции требованиям технических регламентов (далее – требованиям)?	статья 37 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (далее - Федеральный закон № 184-ФЗ о техническом регулировании)	
19.	Доводится ли продавцом (исполнителем, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя) до изготовителя, информация о несоответствии продукции, в течение десяти дней?		
20.	Проводится ли изготовителем в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям в течение десяти дней с момента получения информации, если необходимость установления более длительного срока не следует из существа проводимых мероприятий, проверка достоверности полученной информации?	пункт 1 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании	
21.	Представляет ли изготовитель материалы проверки о несоответствии продукции по требованию в орган государственного контроля (надзора)?		

22.	Принимаются ли изготовителем в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям до завершения проверки меры, исключаящие увеличение возможного вреда, связанного с обращением продукции?		
23.	Разрабатывается ли изготовителем при подтверждении достоверности информации о несоответствии продукции требованиям в течение десяти дней с момента подтверждения достоверности такой информации программа мероприятий по предотвращению причинения вреда (далее – программа)?	абзац 1 пункта 2 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании	
24.	Согласовывается ли изготовителем программа с органом государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией?		
25.	Включаются ли изготовителем в программу мероприятия по оповещению потребителей о:	абзац 2 пункта 2 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании	
26.	наличии угрозы причинения вреда?		
27.	способах его предотвращения?		
28.	сроках реализации таких мероприятий?		
29.	Осуществляются ли изготовителем (продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя) в случае, если для предотвращения причинения вреда необходимо произвести дополнительные расходы, все мероприятия по предотвращению причинения вреда своими силами?		
30.	Отзывается ли изготовителем продукция при невозможности осуществления всех мероприятий по предотвращению причинения вреда своими силами?		
31.	Обеспечивается ли возмещение убытков причиненных приобретателям в связи с отзывом продукции?		
32.	Осуществляются ли изготовителем в случае выявления недостатков:	абзац 3 пункта 2 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании	
32.1.	устранение недостатков?		
32.2.	доставка продукции к месту устранения недостатков?		
32.3.	возврат продукции приобретателям?		
33.	Осуществляется ли изготовителем в случае, если угроза причинения вреда не может быть устранена путем проведения мероприятий:	пункт 3 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании	
33.1.	приостановка производства и реализация продукции?		
33.2.	отзыв продукции?		

33.3.	возмещение потребителям, убытков, возникших в связи с отзывом продукции?		
34.	Обеспечивает ли изготовитель за свой счет на весь период действия программы мероприятий по предотвращению причинения вреда приобретателям, возможность получения оперативной информации о необходимых действиях?	пункт 4 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании	
35.	Извещает ли хозяйство в случае гибели животного, в срок не более суток с момента гибели животного ветеринарного специалиста, который на месте, по результатам осмотра, определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов?	статья 18 Закона Российской Федерации о ветеринарии; пункт 1.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных Минсельхозпродом России 04.12.1995 № 13-7-2/469 (зарегистрированы Минюстом России 05.01.1996, регистрационный № 1005) (далее - Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов)	
36.	Обеспечивается ли проверяемым лицом доставка биологических отходов для переработки или захоронения (сжигания)?	пункт 1.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
37.	Осуществляется ли проверяемым лицом уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю на территории убойного пункта?	пункт 1.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
38.	Осуществляется ли проверяемым лицом сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения?	пункт 1.8 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
39.	Осуществляется ли проверяемым лицом уборка, утилизация или уничтожение биологических отходов на основании заключения, данного ветеринарным специалистом по результатам осмотра трупа животного, и других биологических отходов?	пункт 2.1 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов; пункт 4.1 Инструкции по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной и опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения, утвержденной приказом Минсельхоза России от 06.05.2008 № 238 (зарегистрирован Минюстом России 09.07.2008, регистрационный № 11946) (далее - Инструкция по проведению государственного контроля)	
40.	Обращается ли хозяйство при обнаружении трупа в автотранспорте в пути следования или на месте выгрузки животных в государственную ветеринарную службу для получения заключения о причине падежа?	пункт 2.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов пункт 2.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	

1.	Осуществляются ли проверяемым лицом утилизации в местах и способом, определенным государственной ветеринарной службой?		
41.	Оборудованы ли проверяемым лицом транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке?	пункт 2.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов пункт 2.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
2.	Используется ли проверяемым лицом транспорт для перевозки биологических отходов, для перевозки кормов и пищевых продуктов?		
42.	Обеспечивается ли проверяемым лицом после погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательная дезинфекция места, где они лежали?	пункт 2.6 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов пункт 2.6 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
3.	Обеспечивается ли проверяемым лицом после погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательная дезинфекция использованного при этом инвентаря и оборудования?		
4.	Проводится ли проверяемым лицом дезинфекция почвы (места), где лежал труп или другие биологические отходы, сухой хлорной известью из расчета 5 кг/кв. м, с последующим перекапыванием на глубину 25 см?		
43.	Проводится ли проверяемым лицом дезинфекция транспортного средства, инвентаря, инструментов, оборудования после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения?	пункт 2.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
44.	Проводится ли проверяемым лицом дезинфекция спецодежды путем замачивания в 2-процентном растворе формальдегида в течение 2 часов?	пункт 2.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
45.	Обеспечивается ли проверяемым лицом исключение размещения скотомогильников (биотермических ям) в водоохранной, лесопарковой или заповедной зонах?	пункт 5.2 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
46.	Размещаются ли проверяемым лицом скотомогильники (биотермические ямы) на сухом возвышенном участке земли площадью не менее 600 кв. м.?	пункт 5.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
47.	Предусматривается ли проверяемым лицом уровень стояния грунтовых вод не менее 2 м от поверхности земли?		
48.	Обеспечено ли проверяемым лицом	пункт 5.4 Ветеринарно-санитарных правил	



	соответствие размера санитарно-защитной зоны от скотомогильника (биотермической ямы) до:	сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
52.1.	жилых, общественных зданий, животноводческих ферм (комплексов) - 1000 м?		
52.2.	скотопрогонов и пастбищ - 200 м?		
52.3.	автомобильных, железных дорог в зависимости от их категории - 50 - 300 м?		
49.	Огорожена ли проверяемым лицом территория скотомогильника (биотермической ямы) глухим забором высотой не менее 2 м с въездными воротами?	пункт 5.6 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
50.	Обеспечено ли проверяемым лицом с внутренней стороны забора по всему периметру наличие траншеи выкопанной глубиной 0,8 - 1,4 м и шириной не менее 1,5 м с устройством вала из вынутого грунта?		
51.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие моста через траншею?	пункт 5.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
5.	Выкопана ли проверяемым лицом при строительстве биотермической ямы в центре участка яма размером 3,0 x 3,0 м и глубиной 10 м.?		
52.	Осуществлены ли проверяемым лицом выкладка стены ямы из красного кирпича или другого водонепроницаемого материала?		
53.	Осуществлено ли выведение проверяемым лицом выкладка стены ямы выше уровня земли на 40 см с устройством отмостки?		
54.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие на дне ямы слоя щебенки и залито ли бетоном?		
55.	Проводится ли проверяемым лицом штукатурка стен ямы бетонным раствором?		
56.	Осуществляется ли проверяемым лицом двухслойное перекрытие ямы?		
57.	Закладывается ли проверяемым лицом между слоями утеплитель?		
58.	Оставляется ли проверяемым лицом в центре перекрытия отверстие размером 30 x 30 см, плотно закрываемое крышкой?		
59.	Выводится ли проверяемым лицом из ямы вытяжная труба диаметром 25 см и высотой 3 м.?		пункт 5.8 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов
60.	Построен ли проверяемым лицом над		

	ямой на высоте 2,5 м навес длиной 6 м, шириной 3 м.?		
65.1.	Построено ли проверяемым лицом рядом с ямой помещение для:		
65.2.	вскрытия трупов животных?		
65.3.	хранения дезинфицирующих средств?		
65.4.	инвентаря?		
65.5.	спецодежды?		
61.	инструментов?		
62.	Проводилась ли проверяемым лицом приемка построенного скотомогильника (биотермической ямы) с участием представителей государственного ветеринарного и санитарного надзора с составлением акта приемки?	пункт 5.9 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов пункт 5.10 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
6.	Обеспечены ли проверяемым лицом удобные подъездные пути к скотомогильнику (биотермической яме)?		
63.	Устроена ли проверяемым лицом перед въездом на территорию скотомогильника (биотермической ямы) коновязь для животных, которых использовали для доставки биологических отходов?		
64.	Эксплуатируются ли скотомогильники и биотермические ямы, принадлежащие организациям, за их счет?	пункт 6.1 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
65.	Запираются ли проверяемым лицом ворота скотомогильника и крышки биотермических ям на замки?	пункт 6.2 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
66.	Хранятся ли ключи от ворот и крышки у специально назначенных лиц или ветеринарного специалиста хозяйства (отделения), на территории которого находится объект?	пункт 6.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
7.	Подвергаются ли биологические отходы перед сбросом в биотермическую яму для обеззараживания ветеринарному осмотру?		
67.	Обеспечивается ли проверяемым лицом сверка соответствия каждого материала (по биркам) с сопроводительными документами?		
68.	Проводится ли проверяемым лицом в случае необходимости патологоанатомическое вскрытие трупов?	пункт 6.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
8.	Обеспечено ли проверяемым лицом после каждого сброса биологических отходов плотное закрытие крышки ямы?		
69.	Создается ли проверяемым лицом при разложении биологического субстрата под действием термофильных бактерий	пункт 6.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения	

	температура среды порядка 65 - 70 град. С, для обеспечения гибели патогенных микроорганизмов?	биологических отходов	
9.	Допускается ли проверяемым лицом повторное использование биотермической ямы через 2 года после последнего сброса биологических отходов и исключения возбудителя сибирской язвы в пробах гумированного материала, отобранных по всей глубине ямы через каждые 0,25 м?		
70.	Проводится ли проверяемым лицом захоронение гумированного остатка на территории скотомогильника в землю?		
71.	Проверяется ли проверяемым лицом после очистки ямы сохранность стен и дна, и в случае необходимости подвергаются ли они ремонту?	пункт 6.6 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
80.1.	Запрещается ли проверяемым лицом на территории скотомогильника (биотермической ямы):		
80.2.	пасти скот, косить траву?		
72.	брать, выносить, вывозить землю и гумированный остаток за его пределы?	пункт 6.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
10.	Обеспечивается ли проверяемым лицом обязательное восстановление осевших насыпей старых могил на скотомогильниках?		
73.	Обеспечивается ли проверяемым лицом высота кургана не меньше 0,5 м над поверхностью земли?	пункт 6.8 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
83.1.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в исключительных случаях с разрешения Главного государственного ветеринарного инспектора республики, другого субъекта Российской Федерации возможность использования территории скотомогильника для промышленного строительства, если с момента последнего захоронения:		
83.2.	в биотермическую яму прошло не менее 2 лет?		
74.	в земляную яму - не менее 25 лет?		
75.	Обеспечено ли проверяемым лицом отсутствие связи промышленного объекта с приемом, производством и переработкой продуктов питания и кормов?		
76.	Проводятся ли проверяемым лицом строительные работы (проводились ли) после дезинфекции территории скотомогильника бромистым метилом		

	или другим препаратом и последующего отрицательного лабораторного анализа проб почвы и гумированного остатка на сибирскую язву?		
77.	Предусмотрены ли проверяемым лицом меры в случае подтопления скотомогильника?	пункт 6.9 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
78.	Обеспечено ли наличие ветеринарно-санитарной карточки на действующие или закрытые скотомогильники и отдельно стоящие биотермические ямы?	пункт 7.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
79.	Обеспечено ли проверяемым лицом присвоение скотомогильникам и отдельно стоящим биотермическим ямам индивидуального номера и оформление ветеринарно-санитарной карточки?		
80.	Проводится ли проверяемым лицом ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных и других продуктов убоя (промысла) животных, иной продукции животного происхождения в целях определения возможности дальнейшего использования или уничтожения?	статья 21 Закона Российской Федерации о ветеринарии; пункт 2 Инструкции по проведению государственного контроля	
81.	Изымается ли проверяемым лицом из оборота некачественная и опасная пищевая продукция?	статья 21 Закона Российской Федерации о ветеринарии; пункт 2 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 29.09.1997 № 1263 (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, № 40, ст. 4610; 1999, № 41, ст. 4923; 2001, № 17, ст. 1714; 2013, № 24, ст. 2999) (далее - Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов)	
82.	Отправляется ли хозяйством на экспертизу некачественная и опасная пищевая продукция в целях определения возможности ее дальнейшего использования или уничтожения?	пункты 2, 3 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
83.	Исключается ли хозяйством оборот пищевой продукции, в отношении которой оно не может подтвердить ее происхождение, а также имеющей явные признаки недоброкачества и представляющей в связи с этим непосредственную угрозу жизни и здоровью человека?	пункт 4 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	

84.	Обеспечено ли наличие в хозяйстве отдельного помещения на складе, в холодильнике (изолированная камера) для временного хранения некачественной и опасной пищевой продукции на период, необходимый для проведения экспертизы, принятия и исполнения решения о дальнейшем ее использовании или уничтожении, с соблюдением условий, учета и исключаяющих к ней доступ?	пункт 5 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
85.	Исключается ли проверяемым лицом использование на корм животным, в качестве сырья для переработки или для технической утилизации пищевой продукция, запрещенной для употребления в пищу?	пункты 7, 16 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
86.	Представляется ли органу государственного надзора, принявшему решение об утилизации, документ или его копия, подтверждающий факт приема продукции организацией, осуществляющей ее дальнейшее использование, в 3-дневный срок после передачи ее для использования в целях, не связанных с употреблением в пищу?	пункт 16 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
87.	Подтверждает ли владелец оформление ветеринарных сопроводительных документов (далее – ВСД) в электронной форме путем:		
96.1.	представления номера электронного ВСД, оформленного на подконтрольный товар?	пункт 10 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 (зарегистрирован Минюстом России 30.12.2016, регистрационный № 45094)	
96.2.	предъявления соответствующего двумерного матричного штрихового кода ВСД, сформированного федеральной государственной системой в области ветеринарии?		
9.2.	представления распечатки формы для печати оформленного в электронной форме ВСД?		
88.	Осуществляется ли владельцем подконтрольного товара гашение ВСД на транспортную партию подконтрольного товара, перемещаемого со сменой владельца (перевозчика) или без смены владельца (перевозчика), в течение 1 рабочего дня после доставки и приемки подконтрольного товара в месте назначения?	пункт 52 Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме утвержденного приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 (далее - Порядок)	
89.	Осуществляется ли владельцем подконтрольного товара гашение ВСД на	пункт 53 Порядка	

	транспортную партию подконтрольного товара, собственность на которую передается без перемещения товара, в течение 1 рабочего дня после перехода права собственности?		
90.	Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие подконтрольного товара ВСД, исключающее оформление на бумажном носителе, заполнение разными чернилами, исправления, неясный оттиск печати, отсутствие печати, отсутствие подписи, отсутствие полного наименования должности, отсутствие указания фамилии, инициалов специалиста подписавшего ветеринарный сертификат, отсутствие указания всех требуемых сведений, в том числе даты их выдачи, которые являются недействительными?	пункт 7 Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях, утвержденного приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589	
91.	Принимается ли владельцем для переработки и реализации подконтрольный товар:		
91.1.	без ВСД?		
91.2.	сопровожаемый недействительным ВСД?		
92.	Обеспечивается ли владельцем (перевозчиком) подконтрольного товара в случае отсутствия на подконтрольный товар ВСД или сопровождаемый недействительным ВСД изолированное хранение подконтрольного товара до предъявления ВСД?		

**Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов),  
применяемая в ходе осуществления федерального государственного  
ветеринарного контроля (надзора) при содержании птиц на  
птицеводческих предприятиях закрытого типа (птицефабриках)**

1. Настоящая Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) (далее – проверочный лист) применяется в ходе плановых проверок, проводимых в отношении объектов, осуществляющих на территории Российской Федерации деятельность, предметом которой являются предназначенные для вывоза, ввезенные и перемещаемые транзитом через таможенную территорию Евразийского экономического союза товары, включенные в Единый перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе», подлежащие федеральному государственному ветеринарному контролю (надзору) при осуществлении федерального государственного ветеринарного контроля (надзора).\*

2. Наименование органа государственного ветеринарного контроля (надзора): «Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору».

3. Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: \_\_\_\_\_

4. Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа: \_\_\_\_\_

5. Реквизиты распоряжения или приказа руководителя, заместителя руководителя Россельхознадзора (его территориального органа) о проведении проверки: \_\_\_\_\_

6. Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок: \_\_\_\_\_

7. Должность, фамилия и инициалы должностного лица Россельхознадзора (его территориального органа), проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: \_\_\_\_\_

\*Предмет плановой проверки ограничивается обязательными требованиями, изложенными в форме проверочного листа.

8. Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем (далее - проверяемые лица) обязательных требований, составляющих предмет проверки:

№/№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования	Ответ на вопрос (да/нет/не распространяется)
1.	Осуществляется ли проверяемым лицом деятельность в соответствии с видами деятельности, указанными в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности?	часть 1 статьи 9 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 52, ст. 6249; 2014, № 42, ст. 5615)	
2.	Имеется ли у проверяемого лица заключение органа государственного ветеринарного надзора о соответствии ветеринарным нормам и правилам земельного участка под строительство и размещение предприятия по производству и хранению продуктов животноводства?	статья 12 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии» (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 24, ст. 857, Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, № 1, ст. 10; 2015, № 29, ст. 4369; 2016, № 27, ст. 4160) (далее - Закон Российской Федерации о ветеринарии)	
3.	Обеспечены ли проверяемым лицом условия для благоустройства, не позволяющие дикой птице гнездиться на территории?	абзац 3 пункта 2.2. Ветеринарных правил содержания птиц на птицеводческих предприятиях закрытого типа (птицефабриках), утвержденных приказом Минсельхоза России от 03.04.2006 № 104 (зарегистрирован Минюстом России 27.04.2006, регистрационный № 7760) (далее - Ветеринарные правила содержания птиц)	
4.	Обеспечивается ли проверяемым лицом установка уклонов и канавов для стока и отвода поверхностных вод?	абзац 3 пункта 2.2. Ветеринарных правил содержания птиц	
5.	Обеспечивается ли проверяемым лицом твердое покрытие для:	абзац 4 пункта 2.2. Ветеринарных правил содержания птиц	
5.1.	сети внутрихозяйственных дорог?		
5.2.	проездов?		



5.3.	технологических площадок?		
6.	Исключается ли проверяемым лицом пересечение дорог для:	абзац 4 пункта 2.2. Ветеринарных правил содержания птиц	
6.1.	вывоза или выноса помета, отходов инкубации, павшей птицы, отходов убоя, подлежащих утилизации, и других отходов?		
6.2.	подвоза кормов, транспортировки яиц, цыплят, мяса птицы и мясопродуктов?		
7.	Обеспечены ли дороги на территории проверяемого лица различной маркировкой или обозначениями?	абзац 4 пункта 2.2. Ветеринарных правил содержания птиц	
8.	Обеспечивается ли проверяемым лицом размещение при въездах на территорию птицеводческого предприятия дезинфекционные барьеры для:	абзац 4 пункта 2.2. Ветеринарных правил содержания птиц	
8.1.	автотранспорта?		
8.2.	пешеходов?		
9.	Обеспечивается ли проверяемым лицом отделение территории птицеводческого предприятия от ближайшего населенного пункта защитной зоной?	абзац 5 пункта 2.2. Ветеринарных правил содержания птиц	
10.	Обеспечивается ли разделение территории проверяемого лица на зоны:	абзац 6 пункта 2.2. Ветеринарных правил содержания птиц	
10.1.	основного производства?		
10.2.	хранения и приготовления кормов?		
10.3.	инкубатория?		
10.4.	убойного цеха?		
10.5.	хранения и переработки и/или утилизации отходов производства?		
10.6.	административно-хозяйственную зону?		
11.	Обеспечивается ли подразделение зоны основного производства проверяемого лица на производственные площадки в зависимости от:	абзац 7 пункта 2.2. Ветеринарных правил содержания птиц	

11.1.	мощности предприятия?		
11.2.	производственной направленности предприятия?		
12.	Обеспечено ли проверяемым лицом содержание на одной площадке птицы одной категории:		
12.1.	ремонтного молодняка?	абзац 8 пункта 2.2. Ветеринарных правил содержания птиц	
12.2.	промышленных кур-несушек?		
12.3.	взрослой племенной птицы?		
12.4.	молодняка на мясо?		
13.	Соблюдается ли расстояние между площадками проверяемого лица не менее 60 метров?	абзац 8 пункта 2.2. Ветеринарных правил содержания птиц	
14.	Обеспечено ли огорождение каждой площадки проверяемого лица для предупреждения несанкционированного проникновения на территорию:	абзац 9 пункта 2.2. Ветеринарных правил содержания птиц	
14.1.	посторонних людей?		
14.2.	транспорта?		
14.3.	домашних животных?		
14.4.	диких животных?		
15.	Обеспечивается ли размещение на расстоянии не менее 60 метров от зоны основного производства проверяемого лица:	абзац 10 пункта 2.2. Ветеринарных правил содержания птиц	
15.1.	административно-хозяйственных зданий?		
15.2.	вспомогательных зданий и сооружений ?		
16.	Обеспечивается ли размещение зоны убоя и переработки птицы проверяемого лица на расстоянии не менее 300 метров от зоны основного производства?	абзац 11 пункта 2.2. Ветеринарных правил содержания птиц	
17.	Обеспечивается ли размещение на расстоянии не менее 300 метров от птицеводческих помещений проверяемого лица в соответствии с	абзац 12 пункта 2.2. Ветеринарных правил содержания птиц	

	розой ветров для данной местности:		
17.1.	зоны хранения и утилизации отходов производства?		
17.2.	пометохранилища?		
17.3.	площадки для компостирования?		
17.4.	цеха сушки помета?		
18.	Обеспечивается ли территория пометохранилища проверяемого лица по периметру сточными лотками с направлением стоков в приемный резервуар?	абзац 12 пункта 2.2. Ветеринарных правил содержания птиц	
19.	Обеспечивается ли проверяемым лицом утилизация стоков пометохранилища по согласованию с:	абзац 12 пункта 2.2. Ветеринарных правил содержания птиц	
19.1.	государственной ветеринарной службой?		
19.2.	службой экологического контроля?		
20.	Обеспечивается ли проверяемым лицом специальное место для утилизации отходов инкубации и павшей птицы, оборудованное котлами для тепловой обработки или трупосжигательными печами?	абзац 13 пункта 2.2. Ветеринарных правил содержания птиц	
21.	Обеспечивается ли проверяемым лицом размещение отделения утилизации:	абзац 14 пункта 2.2. Ветеринарных правил содержания птиц	
21.1.	при наличии в организации цеха убоя в его составе?		
21.2.	при отсутствии цеха убоя- в отдельном здании административно-хозяйственной зоны?		
22.	Обеспечивается ли проверяемым лицом размещение цеха по производству яичного порошка в административно-хозяйственной зоне на расстоянии не менее 60 метров от других зданий?	абзац 15 пункта 2.2. Ветеринарных правил содержания птиц	
23.	Обеспечено ли проверяемым лицом размещение цеха по изготовлению консервов, полуфабрикатов и готовых продуктов в зоне убоя и переработки	абзац 16 пункта 2.2. Ветеринарных правил содержания птиц	

	птицы?		
24.	Обеспечивается ли проверяемым лицом установка дезинфекционных кюветов во всю ширину прохода длиной 1,5 метра для дезинфекции обуви на входе в:	абзац 17 пункта 2.2. Ветеринарных правил содержания птиц	
24.1.	птичники?		
24.2.	инкубаторий?		
24.3.	цех убоа и переработки?		
24.4.	кормосклады?		
25.	Обеспечивается ли проверяемым лицом регулярное заполнение дезинфекционных кюветов дезинфицирующим раствором?	абзац 17 пункта 2.2. Ветеринарных правил содержания птиц	
26.	Обеспечивается ли проверяемым лицом качество контроля дезинфицирующего раствора раз в сутки?	абзац 17 пункта 2.2. Ветеринарных правил содержания птиц	
27.	Обеспечивается ли проверяемым лицом оборудование вентиляционными и иными технологическими отверстиями рамами с сеткой:	абзац 18 пункта 2.2. Ветеринарных правил содержания птиц	
27.1.	птицеводческих помещений?		
27.2.	кормоцеха (кормосклада)?		
28.	Обеспечены ли проверяемым лицом меры для отпугивания дикой птицы?	абзац 18 пункта 2.2. Ветеринарных правил содержания птиц	
29.	Обеспечена ли проверяемым лицом постоянная борьба с грызунами?	абзац 18 пункта 2.2. Ветеринарных правил содержания птиц	
30.	Предусматривается ли проверяемым лицом размещение въездных и выездных дезбарьеров с обеспечением возможности подогрева дезраствора в зимнее время (если в данной местности среднезимняя температура ниже $-5^{\circ}\text{C}$ ) в зоне:	абзац 2 пункта 2.3. Ветеринарных правил содержания птиц	
30.1.	при основном въезде на территорию?		
30.2.	размещения инкубатория?		
30.3.	убоя и переработки?		

30.4.	на каждой производственной площадке основного производства?		
31.	Обеспечивается ли проверяемым лицом размещение дезинфекционного блока для тары и транспорта со складом дезинфицирующих средств:		
31.1.	на главном въезде на территорию организации?	абзац 3 пункта 2.3. Ветеринарных правил содержания птиц	
31.2.	в инкубатории?		
31.3.	на яйцескладе?		
31.4.	в зоне убоя и переработки?		
31.5.	на каждой площадке зоны основного производства?		
32.	Обеспечивается ли проверяемым лицом размещение пропускника с проходной и подсобными помещениями при въезде на каждую производственную площадку основного производства или при входе на территорию организации, если она не разделена на отдельные производственные площадки?		абзац 4 пункта 2.3. Ветеринарных правил содержания птиц
33.	Обеспечивается ли проверяемым лицом размещение помещения для патологоанатомического вскрытия трупов птиц (вскрывочная) в отделении для утилизации отходов производства или цехе убоя?	абзац 7 пункта 2.3. Ветеринарных правил содержания птиц	
34.	Обеспечивается ли проверяемым лицом размещение ветеринарной лаборатории на территории административно-хозяйственной зоны?	абзац 8 пункта 2.3. Ветеринарных правил содержания птиц	
35.	Обеспечивается ли проверяемым лицом размещение убойного пункта (бойни) в административно-хозяйственной зоне на расстоянии не менее 60 м от других зданий?	абзац 9 пункта 2.3. Ветеринарных правил содержания птиц	
36.	Обеспечивается ли проверяемым лицом размещение убойного пункта (бойни) при цехе убоя в его зоне на расстоянии, равном	абзац 9 пункта 2.3. Ветеринарных правил содержания птиц	

	противопожарному разрыву?		
37.	Обеспечена ли проверяемым лицом охрана:	пункт 2.4. Ветеринарных правил содержания птиц	
37.1.	территории организации?		
37.2.	периметра ограждения?		
38.	Обеспечен ли проверяемым лицом запрет на размещение вентиляционных систем зданий и сооружений для содержания птицы таким образом, чтобы входы приточной вентиляции одного здания были направлены на выходы отточной вентиляции, если расстояния между этими зданиями составляют менее 100 метров?	пункт 3.2. Ветеринарных правил содержания птиц	
39.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в случае совмещения в одном здании помещений различного назначения их изоляция друг от друга глухими стенами с устройством самостоятельных выходов наружу?	пункт 3.3. Ветеринарных правил содержания птиц	
40.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в помещениях для содержания птицы наличие полов:	пункт 3.4. Ветеринарных правил содержания птиц	
40.1.	с прочным твердым покрытием?		
40.2.	обладающим стойкостью к стокам и дезинфицирующим веществам?		
40.3.	отвечающим ветеринарным требованиям?		
40.4.	обеспечивающим возможность механизации процессов уборки помета и подстилки?		
41.	Подвергаются ли проверяемым лицом очистке, мойке и дезинфекции:	пункт 3.5. Ветеринарных правил содержания птиц	
41.1.	поверхности стен помещений?		
41.2.	ограждающие конструкции?		
42.	Обеспечивается ли проверяемым лицом облицовка стен и глазурированной облицовочной плиткой на всю высоту в:	пункт 3.6. Ветеринарных правил содержания птиц	
42.1.	инкубаториях?		

42.2.	залах убоя и переработки птицы?		
42.3.	сушки яичного порошка?		
43.	Обеспечивается ли проверяемым лицом изоляция в инкубатории друг от друга:	пункт 3.7. Ветеринарных правил содержания птиц	
43.1.	залов для инкубационных и выводных шкафов?		
43.2.	яйцесклада?		
43.3.	камер для предынкубационной дезинфекции яиц?		
43.4.	помещений для сортировки молодняка по полу?		
43.5.	помещений для сдачи-приемки суточного молодняка?		
43.6.	моечного отделения?		
44.	Обеспечивается ли проверяемым лицом запрет въезда на территорию организации транспорта, не связанного с обслуживанием организации?	пункт 4.1. Ветеринарных правил содержания птиц	
45.	Обеспечивается ли проверяемым лицом въезд транспорта только через постоянно действующие дезбарьеры и дезинфекционные блоки?	пункт 4.2. Ветеринарных правил содержания птиц	
46.	Обеспечивается ли проверяемым лицом постоянное закрытие всех другие входов в производственные зоны организации?	пункт 4.2. Ветеринарных правил содержания птиц	
47.	Обеспечивается ли проверяемым лицом вход обслуживающего персонала на территорию производственных помещений, в которых содержится птица, через пропускник со сменой одежды и обуви на специальную (предназначенную для осуществления соответствующих производственных операций)?	пункт 4.3. Ветеринарных правил содержания птиц	
48.	Обеспечивается ли проверяемым лицом перед входом обслуживающего персонала на территорию производственных помещений:	пункт 4.3. Ветеринарных правил содержания птиц	
48.1.	прохождение гигиенического душа?		
48.2.	мытьё головы?		

49.	Обеспечивается ли проверяемым лицом при проходе обслуживающего персонала через пропускник с территории производственных помещений организации, где содержится птица:	пункт 4.3. Ветеринарных правил содержания птиц	
49.1.	смена специальной одежды?		
49.2.	смена обуви?		
50.	Обеспечивается ли проверяемым лицом для обслуживания птиц закрепление постоянного персонала:	пункт 4.4. Ветеринарных правил содержания птиц	
50.1.	прошедшего медицинское обследование?		
50.2.	зоотехническую и ветеринарную подготовку?		
51.	Обеспечивается ли проверяемым лицом комплектование птичников (залов) разновозрастной птицей?	пункт 4.8. Ветеринарных правил содержания птиц	
52.	Обеспечивается ли проверяемым лицом при комплектовании поголовья многоэтажных и сблокированных птичников максимальная разница в возрасте птицы в залах не более:	пункт 4.8. Ветеринарных правил содержания птиц	
52.1.	для молодняка - 7 дней?		
52.2.	для взрослой птицы - 15 дней?		
53.	Обеспечивается ли проверяемым лицом функционирование производственных площадок как самостоятельных производственных единиц при откорме бройлеров?	пункт 4.9. Ветеринарных правил содержания птиц	
54.	Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на использование бывшей в употреблении тары, которая не может быть подвергнута дезинфекции, в племенных хозяйствах для упаковки и реализации инкубационных яиц?	пункт 4.10. Ветеринарных правил содержания птиц	
55.	Предусматривается ли проверяемым лицом перед размещением очередной партии птиц проведение полной дезинфекции помещений с уборкой и очисткой помещений (включая удаление подстилки) или	пункт 4.11. Ветеринарных правил содержания птиц	



	минимальные межцикловые профилактические перерывы:		
55.1.	при напольном содержании всех видов взрослой птицы и ремонтного молодняка - 4 недели?		
55.2.	при клеточном содержании взрослой птицы и ремонтного молодняка - 3 недели?		
55.3.	при напольном (на подстилке, сетчатых полах) и клеточном выращивании на мясо молодняка всех видов птицы - 2 недели и один дополнительный перерыв в году после последнего цикла - не менее 2 недель?		
55.4.	в инкубатории между последним выводом молодняка и первой закладкой яиц после перерыва - не менее 6 дней в году?		
55.5.	в выводном зале (боксе) не менее 3 дней между очередными партиями выводимого молодняка?		
56.	Обеспечивается ли проверяемым лицом, осуществляющим выращивание или разведение птицы, контроль за состоянием:	пункт 4.12. Ветеринарных правил содержания птиц	
56.1.	кормов?		
56.2.	воды?		
56.3.	воздуха?		
57.	Обеспечивается ли проверяемым лицом микробиологический анализ питьевой воды не реже 1 раза в месяц?	пункт 4.13. Ветеринарных правил содержания птиц	
58.	Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на использование для поения птицы воды из открытых водоемов без предварительной дезинфекции?	пункт 4.13. Ветеринарных правил содержания птиц	
59.	Обеспечивается ли проверяемым лицом кормление птиц полнорационными комбикормами заводского изготовления, прошедшими термическую обработку при температуре, обеспечивающей уничтожение вирусов - возбудителей болезней птиц?	пункт 4.14. Ветеринарных правил содержания птиц	

60.	Предусматривается ли проверяемым лицом в случае приготовления кормосмеси непосредственно на предприятии проведение термообработки на месте?	пункт 4.14. Ветеринарных правил содержания птиц	
61.	Обеспечивается ли проверяемым лицом проведение выбраковки больной и инфицированной птицы, которую убивают и обрабатывают отдельно от здоровой?	пункт 4.15. Ветеринарных правил содержания птиц	
62.	Обеспечивается ли проверяемым лицом транспортировка мяса птицы и готовой продукции:	пункт 4.16. Ветеринарных правил содержания птиц	
62.1.	в чистой, заранее продезинфицированной таре?		
62.2.	специально предназначенным транспортом?		
63.	Соблюдается ли проверяемым лицом запрет контакта с птицей и инкубационным яйцом лиц, имеющих повышенную температуру или симптомы, которые могут иметь место при заразных болезнях?	пункт 4.17. Ветеринарных правил содержания птиц	
64.	Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на содержание на территории организации кошек и собак, кроме сторожевых собак, находящихся на привязи возле помещения охраны или по периметру ограды?	пункт 4.18. Ветеринарных правил содержания птиц	
65.	Сообщается ли исполнителем, продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя (далее - изготовитель) в орган государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией в течение десяти дней с момента получения информации о несоответствии выпущенной в обращение продукции требованиям технических регламентов (далее - требованиям)?	статья 37 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 30.12.2002, № 52 (ст. 5140) (далее - Федеральный закон о техническом регулировании))	
66.	Доводится ли продавцом (исполнителем, лицом, выполняющим		

	функции иностранного изготовителя) до изготовителя, информация о несоответствии продукции, в течение десяти дней?		
67.	Проводится ли изготовителем в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям в течение десяти дней с момента получения информации, если необходимость установления более длительного срока не следует из существа проводимых мероприятий, проверка достоверности полученной информации?	пункт 1 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании	
68.	Представляет ли изготовитель материалы проверки о несоответствии продукции по требованию в орган государственного контроля (надзора)?		
69.	Принимаются ли изготовителем в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям до завершения проверки меры, исключающие увеличение возможного вреда, связанного с обращением продукции?		
70.	Разрабатывается ли изготовителем при подтверждении достоверности информации о несоответствии продукции требованиям в течение десяти дней с момента подтверждения достоверности такой информации программа мероприятий по предотвращению причинения вреда (далее – программа)?	абзац 1 пункта 2 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании	
71.	Согласовывается ли изготовителем программа с органом государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией?		
72.	Включаются ли изготовителем в программу мероприятия по оповещению потребителей о:	абзац 2 пункта 2 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании	
72.1	наличии угрозы причинения вреда?		
72.2	способах его предотвращения?		
72.3	сроках реализации таких мероприятий?		

73.	Осуществляются ли изготовителем (продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя) в случае, если для предотвращения причинения вреда необходимо произвести дополнительные расходы, все мероприятия по предотвращению причинения вреда своими силами?		
74.	Отзывается ли изготовителем продукция при невозможности осуществления всех мероприятий по предотвращению причинения вреда своими силами?		
75.	Обеспечивается ли возмещение убытков причиненных приобретателям в связи с отзывом продукции?		
76.	Осуществляются ли изготовителем в случае выявления недостатков:	абзац 3 пункта 2 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании	
76.1	устранение недостатков?		
76.2	доставка продукции к месту устранения недостатков?		
76.3	возврат продукции приобретателям?		
77.	Осуществляется ли изготовителем в случае, если угроза причинения вреда не может быть устранена путем проведения мероприятий:	пункт 3 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании	
77.1	приостановка производства и реализация продукции?		
77.2	отзыв продукции?		
77.3	возмещение потребителям, убытков, возникших в связи с отзывом продукции?		
78.	Обеспечивает ли изготовитель за свой счет на весь период действия программы мероприятий по предотвращению причинения вреда приобретателям, возможность получения оперативной информации о необходимых действиях?	пункт 4 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании	
79.	Подтверждает ли владелец оформление ветеринарных сопроводительных документов (далее – ВСД) в электронной форме путем:	пункт 10 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589	
79.1	представления номера электронного		

	ВСД, оформленного на подконтрольный товар?	(зарегистрирован Минюстом России 30.12.2016, регистрационный № 45094)	
79.2	предъявления соответствующего двумерного матричного штрихового кода ВСД, сформированного федеральной государственной системой в области ветеринарии?		
79.3	представления распечатки формы для печати оформленного в электронной форме ВСД?		
80.	Осуществляется ли владельцем подконтрольного товара гашение ВСД на транспортную партию подконтрольного товара, перемещаемого со сменой владельца (перевозчика) или без смены владельца (перевозчика), в течение 1 рабочего дня после доставки и приемки подконтрольного товара в месте назначения?	пункт 52 Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме утвержденного приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 (далее - Порядок)	
81.	Осуществляется ли владельцем подконтрольного товара гашение ВСД на транспортную партию подконтрольного товара, собственность на которую передается без перемещения товара, в течение 1 рабочего дня после перехода права собственности?	пункт 53 Порядка	
82.	Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие подконтрольного товара ВСД, исключающее оформление на бумажном носителе, заполнение разными чернилами, исправления, неясный оттиск печати, отсутствие печати, отсутствие подписи, отсутствие полного наименования должности, отсутствие указания фамилии, инициалов специалиста подписавшего ветеринарный сертификат, отсутствие указания всех требуемых сведений, в том числе даты их выдачи, которые являются недействительными?	пункт 7 Порядка	
83.	Принимается ли владельцем для переработки и реализации подконтрольный товар:		
83.1	без ВСД?		

83.2	сопровожаемый недействительным ВСД?		
84.	Обеспечивается ли владельцем (перевозчиком) подконтрольного товара в случае отсутствия на подконтрольный товар ВСД или сопровождаемый недействительным ВСД изолированное хранение подконтрольного товара до предъявления ВСД?		
85.	Извещает ли хозяйство в случае гибели животного, в срок не более суток с момента гибели животного ветеринарного специалиста, который на месте, по результатам осмотра, определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов?	<p>статья 18 Закона Российской Федерации о ветеринарии;</p> <p>пункт 1.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных Минсельхозпродом России 04.12.1995 № 13-7-2/469 (зарегистрированы Минюстом России 05.01.1996, регистрационный № 1005) (далее - Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов)</p>	
86.	Обеспечивается ли проверяемым лицом доставка биологических отходов для переработки или захоронения (сжигания)?	пункт 1.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
87.	Осуществляется ли проверяемым лицом уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю на территории убойного пункта?	пункт 1.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
88.	Осуществляется ли проверяемым лицом сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения?	пункт 1.8 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
89.	Осуществляется ли проверяемым лицом уборка, утилизация или уничтожение биологических отходов на основании заключения, данного ветеринарным специалистом по результатам осмотра трупа животного, и других биологических отходов?	<p>пункт 2.1 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов;</p> <p>пункт 4.1 Инструкции по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной и опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения, утвержденной приказом Минсельхоза России от 06.05.2008 № 238 (зарегистрирован Минюстом России 09.07.2008, регистрационный № 11946) (далее - Инструкция по проведению</p>	

		государственного контроля)	
90.	Обращается ли хозяйство при обнаружении трупа в автотранспорте в пути следования или на месте выгрузки животных в государственную ветеринарную службу для получения заключения о причине падежа?	пункт 2.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
91.	Осуществляются ли проверяемым лицом утилизации в местах и способом, определенным государственной ветеринарной службой?	пункт 2.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
92.	Оборудованы ли проверяемым лицом транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке?	пункт 2.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
93.	Используется ли проверяемым лицом транспорт для перевозки биологических отходов, для перевозки кормов и пищевых продуктов?	пункт 2.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
94.	Обеспечивается ли проверяемым лицом после погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательная дезинфекция места, где они лежали?	пункт 2.6 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
95.	Обеспечивается ли проверяемым лицом после погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательная дезинфекция использованного при этом инвентаря и оборудования?		
96.	Проводится ли проверяемым лицом дезинфекция почвы (места), где лежал труп или другие биологические отходы, сухой хлорной известью из расчета 5 кг/кв. м, с последующим перекапыванием на глубину 25 см?	пункт 2.6 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
97.	Проводится ли проверяемым лицом дезинфекция транспортного средства, инвентаря, инструментов, оборудования после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения?	пункт 2.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	

98.	Проводится ли проверяемым лицом дезинфекция спецодежды путем замачивания в 2-процентном растворе формальдегида в течение 2 часов?	пункт 2.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
99.	Обеспечивается ли проверяемым лицом исключение размещения скотомогильников (биотермических ям) в водоохранной, лесопарковой или заповедной зонах?	пункт 5.2 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
100.	Размещаются ли проверяемым лицом скотомогильники (биотермические ямы) на сухом возвышенном участке земли площадью не менее 600 кв. м.?	пункт 5.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
101.	Предусматривается ли проверяемым лицом уровень стояния грунтовых вод не менее 2 м от поверхности земли?		
102.	Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие размера санитарно-защитной зоны от скотомогильника (биотермической ямы) до:	пункт 5.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
102.1.	жилых, общественных зданий, животноводческих ферм (комплексов) - 1000 м?		
102.2.	скотопрогонов и пастбищ - 200 м?		
102.3.	автомобильных, железных дорог в зависимости от их категории - 50 - 300 м?		
103.	Огорожена ли проверяемым лицом территория скотомогильника (биотермической ямы) глухим забором высотой не менее 2 м с въездными воротами?	пункт 5.6 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
104.	Обеспечено ли проверяемым лицом с внутренней стороны забора по всему периметру наличие траншеи выкопанной глубиной 0,8 - 1,4 м и шириной не менее 1,5 м с устройством вала из вынутого грунта?		
105.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие моста через траншею?		
106.	Выкопана ли проверяемым лицом при строительстве биотермической ямы в центре участка яма размером 3,0 x 3,0 м и глубиной 10 м.?	пункт 5.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
107.	Осуществлены ли проверяемым лицом выкладка стены ямы из красного		



	кирпича или другого водонепроницаемого материала?		
108.	Осуществлено ли выведение проверяемым лицом выкладка стены ямы выше уровня земли на 40 см с устройством отмостки?		
109.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие на дне ямы слоя щебенки и залито ли бетоном?		
110.	Проводится ли проверяемым лицом штукатурка стен ямы бетонным раствором?		
111.	Осуществляется ли проверяемым лицом двухслойное перекрытие ямы?		
112.	Закладывается ли проверяемым лицом между слоями утеплитель?		
113.	Оставляется ли проверяемым лицом в центре перекрытия отверстие размером 30 x 30 см, плотно закрываемое крышкой?		
114.	Выводится ли проверяемым лицом из ямы вытяжная труба диаметром 25 см и высотой 3 м.?		
115.	Выкопана ли проверяемым лицом при строительстве биотермической ямы в центре участка яма размером 3,0 x 3,0 м и глубиной 10 м.?		
116.	Построен ли проверяемым лицом над ямой на высоте 2,5 м навес длиной 6 м, шириной 3 м.?	пункт 5.8 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
117.	Построено ли проверяемым лицом рядом с ямой помещение для:		
117. 1.	вскрытия трупов животных?		
117. 2.	хранения дезинфицирующих средств?		
117. 3.	инвентаря?		
117. 4.	спецодежды?		
117. 5.	инструментов?		
118.	Проводилась ли проверяемым лицом приемка построенного скотомогильника (биотермической ямы) с участием представителей государственного ветеринарного и		пункт 5.9 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов

	санитарного надзора с составлением акта приемки?		
119.	Обеспечены ли проверяемым лицом удобные подъездные пути к скотомогильнику (биотермической яме)?	пункт 5.10 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
120.	Устроена ли проверяемым лицом перед въездом на территорию скотомогильника (биотермической ямы) коновязь для животных, которых использовали для доставки биологических отходов?		
121.	Эксплуатируются ли скотомогильники и биотермические ямы, принадлежащие организациям, за их счет?	пункт 6.1 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
122.	Запираются ли проверяемым лицом ворота скотомогильника и крышки биотермических ям на замки?	пункт 6.2 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
123.	Хранятся ли ключи от ворот и крышки у специально назначенных лиц или ветеринарного специалиста хозяйства (отделения), на территории которого находится объект?		
124.	Подвергаются ли биологические отходы перед сбросом в биотермическую яму для обеззараживания ветеринарному осмотру?	пункт 6.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
125.	Обеспечивается ли проверяемым лицом сверка соответствия каждого материала (по биркам) с сопроводительными документами?		
126.	Проводится ли проверяемым лицом в случае необходимости патологоанатомическое вскрытие трупов?		
127.	Обеспечено ли проверяемым лицом после каждого сброса биологических отходов плотное закрытие крышки ямы?		
128.	Создается ли проверяемым лицом при разложении биологического субстрата под действием термофильных бактерий температура среды порядка 65 - 70 град. С, для обеспечения гибели патогенных микроорганизмов?	пункт 6.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	

129.	Допускается ли проверяемым лицом повторное использование биотермической ямы через 2 года после последнего сброса биологических отходов и исключения возбудителя сибирской язвы в пробах гумированного материала, отобранных по всей глубине ямы через каждые 0,25 м?	пункт 6.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
130.	Проводится ли проверяемым лицом захоронение гумированного остатка на территории скотомогильника в землю?		
131.	Проверяется ли проверяемым лицом после очистки ямы сохранность стен и дна, и в случае необходимости подвергаются ли они ремонту?		
132.	Запрещается ли проверяемым лицом на территории скотомогильника (биотермической ямы):	пункт 6.6 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
132.1.	пасти скот, косить траву?		
132.2.	брать, выносить, вывозить землю и гумированный остаток за его пределы?		
133.	Обеспечивается ли проверяемым лицом обязательное восстановление осевших насыпей старых могил на скотомогильниках?	пункт 6.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
134.	Обеспечивается ли проверяемым лицом высота кургана не меньше 0,5 м над поверхностью земли?		
135.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в исключительных случаях с разрешения Главного государственного ветеринарного инспектора республики, другого субъекта Российской Федерации возможность использования территории скотомогильника для промышленного строительства, если с момента последнего захоронения:	пункт 6.8 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
135.1.	в биотермическую яму прошло не менее 2 лет?		
135.2.	в земляную яму - не менее 25 лет?		
136.	Обеспечено ли проверяемым лицом отсутствие связи промышленного объекта с приемом, производством и переработкой продуктов питания и		

	кормов?		
137.	Проводятся ли проверяемым лицом строительные работы (проводились ли) после дезинфекции территории скотомогильника бромистым метилом или другим препаратом и последующего отрицательного лабораторного анализа проб почвы и гумированного остатка на сибирскую язву?		
138.	Предусмотрены ли проверяемым лицом меры в случае подтопления скотомогильника?	пункт 6.9 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
139.	Обеспечивает ли руководитель организации, устройство, санитарное состояние и оборудование скотомогильника (биотермической ямы)?	пункт 6.10 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
140.	Обеспечено ли наличие ветеринарно-санитарной карточки на действующие или закрытые скотомогильники и отдельно стоящие биотермические ямы?	пункт 7.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
141.	Обеспечено ли проверяемым лицом присвоение скотомогильникам и отдельно стоящим биотермическим ямам индивидуального номера и оформление ветеринарно-санитарной карточки?		
142.	Проводится ли проверяемым лицом ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных и других продуктов убоя (промысла) животных, иной продукции животного происхождения в целях определения возможности дальнейшего использования или уничтожения?	статья 21 Закона Российской Федерации о ветеринарии; пункт 2 Инструкции по проведению государственного контроля	
143.	Изымается ли проверяемым лицом из оборота некачественная и опасная пищевая продукция?	статья 21 Закона Российской Федерации о ветеринарии; пункт 2 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 29.09.1997 № 1263 (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, № 40, ст. 4610; 1999, № 41, ст. 4923; 2001, № 17, ст. 1714; 2013, № 24, ст. 2999)	

		(далее - Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов)	
144.	Отправляется ли хозяйством на экспертизу некачественная и опасная пищевая продукция в целях определения возможности ее дальнейшего использования или уничтожения?	пункты 2, 3 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
145.	Исключается ли хозяйством оборот пищевой продукции, в отношении которой оно не может подтвердить ее происхождение, а также имеющей явные признаки недоброкачества и представляющей в связи с этим непосредственную угрозу жизни и здоровью человека?	пункт 4 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
146.	Обеспечено ли наличие в хозяйстве отдельного помещения на складе, в холодильнике (изолированная камера) для временного хранения некачественной и опасной пищевой продукции на период, необходимый для проведения экспертизы, принятия и исполнения решения о дальнейшем ее использовании или уничтожении, с соблюдением условий, учета и исключающих к ней доступ?	пункт 5 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
147.	Исключается ли проверяемым лицом использование на корм животным, в качестве сырья для переработки или для технической утилизации пищевой продукция, запрещенной для употребления в пищу?	пункты 7, 16 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
148.	Представляется ли органу государственного надзора, принявшему решение об утилизации, документ или его копия, подтверждающий факт приема продукции организацией, осуществляющей ее дальнейшее использование, в 3-дневный срок после передачи ее для использования в целях, не связанных с употреблением в пищу?	пункт 16 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	

**Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов),  
применяемая в ходе осуществления федерального государственного  
ветеринарного контроля (надзора) при содержании медоносных пчел  
и продукции пчеловодства**

1. Настоящая Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) (далее – проверочный лист) применяется в ходе плановых проверок, проводимых в отношении объектов, осуществляющих на территории Российской Федерации деятельность, предметом которой являются предназначенные для вывоза, ввезенные и перемещаемые транзитом через таможенную территорию Евразийского экономического союза товары, включенные в Единый перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе», подлежащие федеральному государственному ветеринарному контролю (надзору) при осуществлении федерального государственного ветеринарного контроля (надзора)\*.

2. Наименование органа государственного ветеринарного контроля (надзора): Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору.

3. Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4. Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

5. Реквизиты распоряжения или приказа руководителя, заместителя руководителя Россельхознадзора (его территориального органа) о проведении проверки: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

6. Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

7. Должность, фамилия и инициалы должностного лица Россельхознадзора (его территориального органа), проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\*Предмет плановой проверки ограничивается обязательными требованиями, изложенными в форме проверочного листа.

8. Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении гражданами, в том числе в личных подсобных хозяйствах, в крестьянских (фермерских) хозяйствах, и юридическими лицами (далее соответственно – проверяемое лицо):

№/№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования	Ответ на вопрос (да/нет/не распространяется)
1.	Осуществляется ли проверяемым лицом деятельность в соответствии с видами деятельности, указанными в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности?	часть 1 статьи 9 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 52, ст. 6249; 2014, № 42, ст. 5615)	
2.	Обеспечивается ли проверяемым лицом размещение на территории пасеки площадки, на которой осуществляется дезинфекция:	пункт 6 Ветеринарных правил содержания медоносных пчел в целях их воспроизводства, выращивания, реализации и использования для опыления сельскохозяйственных энтомофильных растений и получения продукции пчеловодства, утвержденных приказом Минсельхоза России от 19.05.2016 № 194 (зарегистрирован Минюстом России 04.08.2016, регистрационный № 43124) (далее – Ветеринарные правила содержания медоносных пчел)	
2.1.	ульев?		
2.2.	сотовых рамок?		
2.3.	тары?		
2.4.	пчеловодного инвентаря?		
3.	Обеспечивается ли проверяемым лицом размещение пчелиных ульев при вывозе на медосбор у источников древесных и кустарниковых нектароносителей и пыльценосов на расстоянии не менее:	пункт 8 Ветеринарных правил содержания медоносных пчел	
3.1.	1,5 километров от ульев с пчелами, вывезенными на медосбор, принадлежащих другому хозяйству?		
3.2.	3 километров от пасек других хозяйств?		
4.	Обеспечивается ли проверяемым лицом размещение пасек, а также ульев с пчелами, вывезенными на медосбор, на расстоянии не менее 100 метров от:	пункт 10 Ветеринарных правил содержания медоносных пчел	

4.1.	медицинских и образовательных организаций?		
4.2.	детских учреждений?		
4.3.	учреждений культуры?		
4.4.	границ полосы отвода автомобильных дорог федерального значения?		
4.5.	железных дорог?		
5.	Обеспечивается ли проверяемым лицом размещение пасек, а также ульев с пчелами, вывезенными на медосбор, на расстоянии не менее 500 метров от:	пункт 10 Ветеринарных правил содержания медоносных пчел	
5.1.	предприятий кондитерской промышленности?		
5.2.	предприятий химической промышленности?		
6.	Обеспечивается ли проверяемым лицом размещение ульев с пчелами:	пункт 11 Ветеринарных правил содержания медоносных пчел	
6.1.	на расстоянии не менее 3 метров от границ соседних земельных участков с направлением летков к середине участка пчеловода?		
6.2.	без ограничений по расстояниям, при условии отделения ульев от соседнего земельного участка глухим забором (густым кустарником, строением) высотой не менее двух метров?		
7.	Обеспечивается ли проверяемым лицом содержание пчел не превышающее двух пчелосемей на 100 квадратных метров участка в населенных пунктах?	пункт 17 Ветеринарных правил содержания медоносных пчел	
8.	Обеспечивается ли проверяемым лицом установка поилки с чистой и подсоленной водой (0,01%-ный раствор поваренной соли):	пункт 24 Ветеринарных правил содержания медоносных пчел	
8.1.	на пасеке?		
8.2.	возле ульев с пчелами, вывезенными на медосбор?		
9.	Допускаются ли проверяемым лицом для комплектования хозяйства:	пункт 32 Ветеринарных правил содержания медоносных пчел	
9.1.	клинически здоровые пчелосемьи собственного воспроизводства?		
9.2.	пчелосемьи, поступившие из других хозяйств, при наличии ветеринарных сопроводительных документов, подтверждающих ветеринарное благополучие территорий мест производства (происхождения) пчел по заразным болезням пчел?		
10.	Обеспечивается ли проверяемым лицом размещение завозимых пчел, а также пчелиных семей неизвестного	пункт 33 Ветеринарных правил содержания медоносных пчел	



	происхождения на изолированной пасеке на расстоянии не менее 5 км от других пасек для выдерживания с целью проведения необходимых ветеринарных мероприятий (карантинирования) в течение 30 календарных дней?		
11.	Обеспечивается ли проверяемым лицом проведение в период карантинирования в соответствии с планом диагностических исследований, ветеринарно-профилактических и противозпизоотических мероприятий, органов (учреждений), входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, на текущий календарный год:	пункт 33 Ветеринарных правил содержания медоносных пчел	
11.1.	клинического осмотра пчел?		
11.2.	диагностических исследований пчел?		
11.3.	обработки?		
12.	Обеспечивается ли проверяемым лицом проведение в соответствии с планом диагностических исследований, ветеринарно-профилактических и противозпизоотических мероприятий, органов (учреждений), входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, на текущий календарный год следующих мероприятий:	пункт 34 Ветеринарных правил содержания медоносных пчел	
12.1.	диагностических исследований пчел?		
12.2.	обработки против инфекционных и паразитарных болезней пчел?		
13.	Сообщается ли исполнителем, продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя (далее - изготовитель) в орган государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией в течение десяти дней с момента получения информации о несоответствии выпущенной в обращение продукции требованиям технических регламентов (далее – требованиям)?	статья 37 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 30.12.2002, № 52 (ст. 5140) (далее - Федеральный закон о техническом регулировании)	
14.	Доводится ли продавцом (исполнителем, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя) до изготовителя, информация о несоответствии продукции, в течение десяти дней?		

15.	Проводится ли изготовителем в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям в течение десяти дней с момента получения информации, если необходимость установления более длительного срока не следует из существа проводимых мероприятий, проверка достоверности полученной информации?	пункт 1 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании	
16.	Представляет ли изготовитель материалы проверки о несоответствии продукции по требованию в орган государственного контроля (надзора)?		
17.	Принимаются ли изготовителем в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям до завершения проверки меры, исключающие увеличение возможного вреда, связанного с обращением продукции?		
18.	Разрабатывается ли изготовителем при подтверждении достоверности информации о несоответствии продукции требованиям в течение десяти дней с момента подтверждения достоверности такой информации программа мероприятий по предотвращению причинения вреда (далее – программа)?	абзац 1 пункта 2 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании	
19.	Согласовывается ли изготовителем программа с органом государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией?		
20.	Включаются ли изготовителем в программу мероприятия по оповещению потребителей о:	абзац 2 пункта 2 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании	
20.1.	наличии угрозы причинения вреда?		
20.2.	способах его предотвращения?		
20.3.	сроках реализации таких мероприятий?		
21.	Осуществляются ли изготовителем в случае, если для предотвращения причинения вреда необходимо произвести дополнительные расходы, все мероприятия по предотвращению причинения вреда своими силами?		
22.	Отзывается ли изготовителем продукция при невозможности осуществления всех мероприятий по предотвращению причинения вреда своими силами?		
23.	Обеспечивается ли изготовителем возмещение убытков, причиненных		

	приобретателям в связи с отзывом продукции?		
23.1.	Осуществляются ли изготовителем в случае выявления недостатков:	абзац 3 пункта 2 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании	
23.2.	устранение недостатков?		
23.3.	доставка продукции к месту устранения недостатков?		
23.4.	возврат продукции приобретателям?		
24.	Осуществляется ли изготовителем в случае, если угроза причинения вреда не может быть устранена путем проведения мероприятий:	пункт 3 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании	
24.1.	приостановка производства и реализация продукции?		
24.2.	отзыв продукции?		
24.3.	возмещение потребителям убытков, возникших в связи с отзывом продукции?		
25.	Обеспечивает ли изготовитель за свой счет на весь период действия программы приобретателям, возможность получения оперативной информации о необходимых действиях?	пункт 4 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании	
26.	Подтверждает ли владелец оформление ветеринарных сопроводительных документов (далее – ВСД) в электронной форме путем:	пункт 10 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 (зарегистрирован Минюстом России 30.12.2016, регистрационный № 45094)	
26.1.	представления номера электронного ВСД, оформленного на подконтрольный товар?		
26.2.	предъявления соответствующего двумерного матричного штрихового кода ВСД, сформированного федеральной государственной системой в области ветеринарии?		
26.3.	представления распечатки формы для печати оформленного в электронной форме ВСД?		
27.	Осуществляется ли владельцем подконтрольного товара гашение ВСД на транспортную партию подконтрольного товара, перемещаемого со сменой владельца (перевозчика) или без смены владельца (перевозчика), в течение 1 рабочего дня после доставки и приемки подконтрольного товара в месте назначения?	пункт 52 Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме утвержденного приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 (далее - Порядок)	

28.	Осуществляется ли владельцем подконтрольного товара гашение ВСД на транспортную партию подконтрольного товара, собственность на которую передается без перемещения товара, в течение 1 рабочего дня после перехода права собственности?	пункт 53 Порядка	
29.	Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие подконтрольного товара ВСД, исключаящее оформление на бумажном носителе, заполнение разными чернилами, исправления, неясный оттиск печати, отсутствие печати, отсутствие подписи, отсутствие полного наименования должности, отсутствие указания фамилии, инициалов специалиста подписавшего ветеринарный сертификат, отсутствие указания всех требуемых сведений, в том числе даты их выдачи, которые являются недействительными?	пункт 7 Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях, утвержденного приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589	
30.	Принимается ли владельцем для переработки и реализации подконтрольный товар:		
30.1.	без ВСД?		
30.2.	сопровожаемый недействительным ВСД?		
31.	Обеспечивается ли владельцем (перевозчиком) подконтрольного товара в случае отсутствия на подконтрольный товар ВСД или сопровождаемый недействительным ВСД изолированное хранение подконтрольного товара до предъявления ВСД?		
32.	Проводится ли проверяемым лицом ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных и других продуктов убоя (промысла) животных, иной продукции животного происхождения в целях определения возможности дальнейшего использования или уничтожения?	статья 21 Закона Российской Федерации о ветеринарии; пункт 2 Инструкции по проведению государственного контроля	
33.	Изымается ли проверяемым лицом из оборота некачественная и опасная пищевая продукция?	статья 21 Закона Российской Федерации о ветеринарии; пункт 2 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 29.09.1997	

		№ 1263 (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, № 40, ст. 4610; 1999, № 41, ст. 4923; 2001, № 17, ст. 1714; 2013, № 24, ст. 2999) (далее - Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов)	
34.	Отправляется ли хозяйством на экспертизу некачественная и опасная пищевая продукция в целях определения возможности ее дальнейшего использования или уничтожения?	пункты 2, 3 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
35.	Исключается ли хозяйством оборот пищевой продукции, в отношении которой оно не может подтвердить ее происхождение, а также имеющей явные признаки недоброкачества и представляющей в связи с этим непосредственную угрозу жизни и здоровью человека?	пункт 4 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
36.	Обеспечено ли наличие в хозяйстве отдельного помещения на складе, в холодильнике (изолированная камера) для временного хранения некачественной и опасной пищевой продукции на период, необходимый для проведения экспертизы, принятия и исполнения решения о дальнейшем ее использовании или уничтожении, с соблюдением условий, учета и исключая доступ к ней?	пункт 5 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
37.	Исключается ли проверяемым лицом использование на корм животным, в качестве сырья для переработки или для технической утилизации пищевой продукция, запрещенной для употребления в пищу?	пункты 7, 16 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
38.	Представляется ли органу государственного надзора, принявшему решение об утилизации, документ или его копия, подтверждающий факт приема продукции организацией, осуществляющей ее дальнейшее использование, в 3-дневный срок после передачи ее для использования в целях, не связанных с употреблением в пищу?	пункт 16 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	

**Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов),  
применяемая в ходе осуществления государственного ветеринарного  
контроля (надзора) при изготовлении рыбной продукции из водных  
биологических ресурсов**

1. Настоящая Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) (далее – проверочный лист) применяется в ходе плановых проверок, проводимых в отношении объектов, осуществляющих на территории Российской Федерации деятельность, предметом которой являются предназначенные для вывоза, ввезенные и перемещаемые транзитом через таможенную территорию Евразийского экономического союза товары, включенные в Единый перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе», подлежащие федеральному государственному ветеринарному контролю (надзору) при осуществлении федерального государственного ветеринарного контроля (надзора)\*.

2. Наименование органа государственного ветеринарного контроля (надзора): Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору.

3. Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: \_\_\_\_\_

4. Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа: \_\_\_\_\_

5. Реквизиты распоряжения или приказа руководителя, заместителя руководителя Россельхознадзора (его территориального органа) о проведении проверки: \_\_\_\_\_

6. Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в \_\_\_\_\_ едином \_\_\_\_\_ реестре проверок: \_\_\_\_\_

7. Должность, фамилия и инициалы должностного лица Россельхознадзора (его территориального органа), проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: \_\_\_\_\_

\*Предмет плановой проверки ограничивается обязательными требованиями, изложенными в форме проверочного листа.

8. Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем (далее – проверяемое лицо) обязательных требований, составляющих предмет проверки:

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования	Ответ на вопрос (да/нет/не распространяется)
1.	Осуществляется ли проверяемым лицом деятельность в соответствии с видами деятельности, указанными в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности?	часть 1 статьи 9 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 52, ст. 6249; 2014, № 42, ст. 5615)	
2.	Имеется ли у проверяемого лица заключение органа государственного ветеринарного надзора о соответствии ветеринарным нормам и правилам земельного участка под строительство и размещение предприятия по производству и хранению продуктов животноводства?	статья 12 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии» (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 24, ст. 857, Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, № 1, ст. 10; 2015, № 29, ст. 4369; 2016, № 27, ст. 4160) (далее - Закон Российской Федерации о ветеринарии)	
3.	Проводит ли проверяемое лицо, в том числе иностранный изготовитель, осуществляющий от своего имени производство или производство и	пункт 5 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и	

	<p>реализацию пищевой рыбной продукции и ответственный за ее соответствие требованиям технических регламентов Евразийского экономического Союза (технических регламентов Таможенного союза) (далее – изготовитель) идентификацию пищевой рыбной продукции одним или несколькими из следующих методов:</p>	<p>рыбной продукции», утвержденном Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162</p> <p>(официальный сайт Евразийского экономического союза <a href="http://www.eaeunion.org">http://www.eaeunion.org</a>, 2017) (далее - технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162)</p>	
3.1.	<p>методом по наименованию - путем сравнения наименования пищевой рыбной продукции, указанного в маркировке на потребительской упаковке, транспортной упаковке и (или) сопроводительном документе, с наименованием, указанным в определении вида пищевой рыбной продукции, установленным техническим регламентом?</p>		
3.2.	<p>визуальным методом - путем сравнения внешнего вида пищевой рыбной продукции с признаками, указанными в определении такой пищевой рыбной продукции в техническом регламенте и (или) в документе, в соответствии с которым изготовлена продукция?</p>		
3.3.	<p>органолептическим методом - путем сравнения органолептических показателей пищевой рыбной продукции с признаками, указанными в определении такой пищевой рыбной продукции в техническом регламенте и (или) в документе, в соответствии с которым изготовлена продукция?</p>		
3.4.	<p>аналитическим методом - путем проверки соответствия морфологических, физических, химических, биохимических и микробиологических показателей пищевой рыбной продукции признакам, указанным в определении такой пищевой рыбной продукции в техническом регламенте и (или) в документе, в соответствии с которым изготовлена продукция, и установления тождественности показателей аутентичным природным образцам, в том числе с применением методов видовой идентификации рыбы, водных беспозвоночных и других водных</p>		



	животных, а также водорослей и других водных растений?		
4.	Изготовлена ли проверяемым лицом пищевая рыбная продукция из:	пункт 14 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
4.1.	водных биологических ресурсов, извлеченных (выловленных) из безопасных районов добычи (вылова) в соответствии с данными планового мониторинга безопасности водных биологических ресурсов, осуществляемого уполномоченными органами государственными?		
4.2.	объектов аквакультуры, происходящих из хозяйств (предприятий), благополучных в ветеринарном отношении?		
5.	Исключено ли проверяемым лицом содержание в пищевой продукции аквакультуры:	пункт 15 Приложение № 2 к техническому регламенту Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
5.1.	натуральные или синтетические гормональные вещества?		
5.2.	генетически модифицированные организмы?		
6.	Исключено ли проверяемым лицом превышение максимально допустимых уровней содержания остатков ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антимикробных средств) в пищевой продукции аквакультуры, в соответствии нормами приведенными в Приложении № 2 к техническому регламенту Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	абзац 2 пункта 15 Приложение № 2 к техническому регламенту Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
7.	Контролируется ли проверяемым лицом содержание максимально допустимых уровней содержания остатков ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антимикробных	абзац 2 пункта 15 Приложение № 2 к техническому регламенту Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и	

	средств) в пищевой продукции аквакультуры?	рыбной продукции» № 162	
8.	Исключено ли проверяемым лицом к обращению пищевая рыбная продукция:	пункт 16 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
8.1.	произведенная из ядовитых рыб семейств Diodontidae (двузубовые, ежи-рыбы), Molidae (луны-рыбы), Tetraodontidae (четырёхзубые) и Canthigasteridae (скалозубовые)?		
8.2.	не соответствующая потребительским свойствам по органолептическим показателям?		
8.3.	мороженая, имеющая температуру в толще продукта выше минус 18 °С?		
8.4.	подвергнутая размораживанию в период хранения?		
8.5.	содержащая опасные для здоровья человека биотоксины (фикотоксины)?		
9.	Удаляет ли изготовитель при разделке рыбы части, содержащие опасные для здоровья человека объекты, с последующей утилизацией?	пункт 18 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
10.	Обеспечено ли проверяемым лицом исследования на наличие паразитов (паразитарных поражений) в улове водных биологических ресурсов и пищевой продукция аквакультуры животного происхождения в соответствии установленных норм приведенных приложением № 3 к техническому регламенту Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	пункт 19, Приложение № 3 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
11.	Обезвреживаются ли проверяемым лицом в случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок уловы водных биологических ресурсов животного происхождения и	абзац 2 пункта 19, технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и	

	пищевая продукция аквакультуры животного происхождения?	рыбной продукции» № 162	
12.	Подвергается ли проверяемым лицом в случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок в живой рыбе, живых водных беспозвоночных, рыбе-сырце (свежей), свежих водных млекопитающих, свежих водных беспозвоночных, охлажденной и замороженной пищевой рыбной продукции животного происхождения такая продукция до выпуска в обращение:	пункт 19, Приложение № 3 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
12.1.	замораживанию до температуры во всех частях продукта не выше минус 20 °С на срок не менее 24 часов?		
12.2.	замораживанию до температуры во всех частях продукта не выше минус 35 °С на срок не менее 15 часов?		
12.3.	другим методам обеззараживания, гарантирующим безопасность пищевой рыбной продукции?		
13.	Допускается ли проверяемым лицом реализация пищевой рыбной продукции, употребляемые в пищу части которой поражены видимыми паразитами?	пункт 20 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
14.	Проводится ли проверяемым лицом при разногласиях в оценке органолептических показателей переработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения определение показателя общего азота летучих оснований?	пункт 21 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
15.	Допускается ли проверяемым лицом пищевая рыбная продукция для промышленной переработки и потребления в пищу при превышении предельных норм общего азота летучих оснований:	пункт 21 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	

15.1.	25 мг азота на 100 г мяса для видов семейства Scorpaenidae (скорпеновые)?		
15.2.	30 мг азота на 100 г мяса для видов семейства Pleuronectidae (камбаловые), за исключением вида Hippoglossus spp. (палтус)?		
15.3.	35 мг азота на 100 г мяса для других видов рыб?		
16.	Обеспечена ли изготовителем безопасность пищевой рыбной продукции в процессе ее производства:		
16.1.	технологическими процессами и режимами их осуществления на всех этапах (участках) производства пищевой рыбной продукции?		
16.2.	оптимальной последовательностью технологических процессов, исключающей контаминацию (загрязнение) производимой пищевой рыбной продукции?		
16.3.	контролем за работой технологического оборудования?		
16.4.	соблюдением условий хранения:	пункт 25 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
16.4.1.	продовольственного (пищевого) сырья для производства пищевой рыбной продукции?		
16.4.2.	упаковки?		
16.4.3.	упаковочных материалов?		
16.5.	содержанием в состоянии, исключающем контаминацию (загрязнение) пищевой рыбной продукции, используемых в процессе производства пищевой рыбной продукции:		
16.5.1.	производственных помещений?		
16.5.2.	технологического оборудования?		
16.5.3.	технологического инвентаря?		

16.6.	выбором способов и периодичностью:		
16.6.1.	санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений?		
16.6.2.	санитарной обработки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой рыбной продукции?		
16.6.3.	проведения санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации с периодичностью, достаточной для исключения риска контаминации (загрязнения) пищевой рыбной продукции?		
16.7.	ведением и хранением документации и записей, подтверждающих соблюдение требований технического регламента?		
16.8.	функционированием системы обеспечения безопасности в процессе производства пищевой рыбной продукции (производственного контроля)?		
16.9.	прослеживаемостью пищевой рыбной продукции?		
17.	Обеспечивает ли оборудование, используемое изготовителем в процессе производства мороженой пищевой рыбной продукции:	пункт 26 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
17.1.	понижение температуры пищевой рыбной продукции до температуры не выше минус 18 °С?		
17.2.	поддержание температуры мороженой пищевой рыбной продукции в толще мышечной ткани не выше минус 18 °С при хранении в трюмах, цистернах или контейнерах?		
18.	Обеспечен ли проверяемым лицом участок для разделки непереработанной пищевой рыбной продукции питьевой или чистой		пункт 27 технического регламента Евразийского экономического союза

	водой?	«О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
19.	Обеспечено ли проверяемым лицом использование для охлаждения и изготовления льда:	пункт 28 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
20.1.	питьевой воды?		
20.2.	чистой воды?		
21.	Защищен ли проверяемым лицом лед от контаминации (загрязнения)?	пункт 28 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
22.	Соблюдаются ли проверяемым лицом при производстве рыбы-сырца (свежей), свежих водных млекопитающих, водорослей-сырца (свежих), свежих водных растений и свежих водных беспозвоночных следующие требования:	пункт 29 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
22.1.	в процессе производства исключается контаминация (загрязнение):		
22.1.1.	рыбы?		
22.1.2.	иглокожих?		
22.1.3.	моллюсков?		
22.1.4.	ракообразных?		
22.1.5.	водных млекопитающих?		
22.1.6.	других водных животных?		
22.1.7.	водорослей?		
22.1.8.	других водных растений?		
22.2.	обеспечивается защита от:		
22.2.1.	солнечного воздействия?		
22.2.1.	атмосферного воздействия?		
22.3.	обеспечиваются ли соответствующие температурные условия хранения пищевой рыбной продукции?		
22.4.	в случае обнаружения живых паразитов и их личинок, опасных для здоровья человека, прилова ядовитых рыб,		

	контаминации (загрязнения) улова донным грунтом или нефтепродуктами принимаются ли меры, предотвращающие возможность выпуска в обращение пищевой рыбной продукции, не соответствующей требованиям?		
23.	Обеспечивается ли проверяемым лицом требования при производстве охлажденной и замороженной пищевой рыбной продукции?	пункт 30 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
24.	Обеспечивается ли проверяемым лицом незамедлительное обескровливание тунца, парусника, макрели, марлина, меч-рыбы и хрящевых рыб после их извлечения (вылова) при производстве охлажденной и замороженной пищевой рыбной продукции?	пункт 30 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
25.	Обеспечивается ли проверяемым лицом при производстве охлажденной и замороженной пищевой рыбной продукции из рыб семейства осетровых (кроме стерляди):	пункт 30 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
25.1.	обескровливание рыб?		
25.2.	разделка рыб?		
25.3.	удаление внутренностей и сфинктера рыб?		
26.	Обеспечивается ли проверяемым лицом потрошение (внутренности, икра, молоки и черная пленка должны быть тщательно удалены и уничтожены) маринки, илиши, османов и храмули при производстве охлажденной и замороженной пищевой рыбной продукции?	пункт 30 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
27.	Обеспечивается ли проверяемым лицом удаление и уничтожение голов у гигантского кальмара, илиши и храмули при производстве охлажденной и замороженной пищевой рыбной продукции?	пункт 30 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
28.	Обеспечивается ли проверяемым лицом потрошение (внутренности, икра, молоки и черная пленка должны быть тщательно удалены) сома длиной более 53 см при	пункт 30 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и	

	производстве охлажденной и подмороженной пищевой рыбной продукции?	рыбной продукции» № 162	
29.	Обеспечивается ли проверяемым лицом потрошение (внутренности, икра, молоки и черная пленка должны быть тщательно удалены) шуки длиной более 30 см при производстве охлажденной и подмороженной пищевой рыбной продукции?	пункт 30 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
30.	Обеспечивается ли проверяемым лицом разделка гигантских кальмаров и осьминогов при производстве мороженой пищевой рыбной продукции?	пункт 31 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
31.	Используются ли проверяемым лицом головы гигантских кальмаров в пищевых целях?	пункт 31 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
32.	Обеспечивается ли проверяемым лицом при удалении головогруды удаление анального отверстия у лангустов при производстве мороженой пищевой рыбной продукции?	пункт 31 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
33.	Обеспечивается ли проверяемым лицом удаление венчика и анального отверстия у разделанной кукумари при производстве мороженой пищевой рыбной продукции?	пункт 31 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
34.	Обеспечивается ли проверяемым лицом замораживание до достижения в толще продукта температуры не выше минус 18 °С при производстве мороженой пищевой рыбной продукции?	пункт 31 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
35.	Проводится ли проверяемым лицом замораживание в естественных условиях в местах извлечения (вылова) при температуре воздуха не выше минус 10 °С на ледяных хорошо проветриваемых площадках или на сквозняке в условиях, обеспечивающих безопасность мороженой пищевой рыбной продукции?	пункт 31 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	



36.	Осуществляет ли проверяемое лицо домораживание рыбы при температуре естественного замораживания выше минус 18 °С до температуры не выше минус 18 °С?	пункт 31 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
37.	Оборудуются ли проверяемым лицом холодильные камеры для холодильной обработки пищевой рыбной продукции:	пункт 31 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
37.1.	термометрами?		
37.2.	средствами автоматического контроля температуры воздуха в камере?		
37.3.	средствами для записи температуры?		
38.	Обеспечивается ли проверяемым лицом для поштучного разделения при расфасовке мороженой пищевой рыбной продукции повышение ее температуры до температуры не выше минус 2 °С?	пункт 31 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
39.	Обеспечивается ли проверяемым лицом запрет на глубокое обезвоживание мороженой пищевой рыбной продукции свыше 10 процентов от массы или площади поверхности продукции?	пункт 31 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
40.	Обеспечивает ли установленный проверяемым лицом режим тепловой обработки рыбных консервов их соответствие требованиям по микробиологическим показателям?	пункт 38 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
41.	Обеспечивается ли проверяемым лицом время от расфасовки:	пункт 38 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
41.1.	пищевой рыбной продукции в упаковку до укупоривания составляет не более 30 минут?		
41.2.	в упаковку до стерилизации - не более 60 минут?		

42.	Обеспечена ли проверяемым лицом в процессе укупоривания упаковки степень герметичности, достаточная для предотвращения вторичной контаминации (загрязнения) продукта во время и после тепловой обработки?	пункт 38 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
43.	Обеспечено ли изготовителем после тепловой обработки рыбных консервов их охлаждение до температуры хранения, установленной изготовителем в технической документации на конкретный вид рыбных консервов?	пункт 38 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
44.	Производит ли проверяемое лицо выпуск в обращение рыбных консервов только после: 44.1 получения положительного результата термостатной пробы? 44.2 выбраковывания дефектных банок?	пункт 38 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
45.	Обеспечивается ли проверяемым лицом для обеспечения безопасности рыбных консервов в процессе их производства:		
45.1.	наличие на судах, производящих натуральные рыбные консервы из печени рыб:		
45.1.1.	лабораторного оборудования, позволяющего осуществлять производственный контроль?		
45.1.2.	персонала, позволяющего осуществлять производственный контроль?	пункт 38 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
45.2.	оснащение оборудования для стерилизации:		
45.2.1.	контрольно-измерительными приборами?		
45.2.2.	автоматическими контрольно-регистрирующими приборами?		
45.3.	хранение результатов регистрации параметров процесса стерилизации с указанием:		

45.3.1.	наименования консервов?		
45.3.2.	типоразмера упаковки?		
45.3.3.	номера оборудования для стерилизации?		
45.3.4.	номера варки?		
45.3.5.	номера смены?		
45.3.6.	даты стерилизации в течение срока, превышающего на 6 месяцев срок годности произведенных рыбных консервов?		
46.	Обеспечивается ли проверяемым лицом запрет на размораживание замороженной пищевой рыбной продукции в процессе:	пункт 56 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
46.1.	хранения пищевой рыбной продукции?		
46.2.	перевозки пищевой рыбной продукции?		
46.3.	реализации пищевой рыбной продукции?		
47.	Обеспечено ли проверяемым лицом хранение охлажденной пищевой рыбной продукции при температуре не выше 5 °С, но выше температуры замерзания тканевого сока?	пункт 57 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
48.	Обеспечено ли проверяемым лицом хранение мороженой пищевой рыбной продукции при температуре не выше минус 18 °С?	пункт 57 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
49.	Обеспечено ли проверяемым лицом хранение подмороженной пищевой рыбной продукции при температуре от минус 3 °С до минус 5 °С?	пункт 57 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
50.	Обеспечено ли проверяемым лицом содержание живой рыбы и живых водных беспозвоночных в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность, без ограничения срока годности?	пункт 57 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
51.	Обеспечено ли проверяемым лицом выполнение емкостей, предназначенных для содержания живой рыбы и живых водных беспозвоночных, из материалов,	пункт 57 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и	

	не изменяющих качество воды?	рыбной продукции» № 162	
52.	Размещается ли проверяемым лицом пищевая рыбная продукция в холодильных камерах в штабелях на:	пункт 58 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
52.1.	стеллажах высотой не менее 8 - 10 см от пола?		
52.2.	поддонах высотой не менее 8 - 10 см от пола?		
53.	Размещается ли проверяемым лицом охлажденная продукция на расстоянии не менее 30 см от:	пункт 58 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
53.1.	стен?		
53.2.	приборов?		
54.	Обеспечены ли проверяемым лицом:	пункт 58 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
54.1.	проходы между штабелями?		
54.2.	беспрепятственный доступ к продукции?		
55.	Оборудуются ли проверяемым лицом холодильные камеры для хранения пищевой рыбной продукции:	пункт 59 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
55.1.	термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры воздуха в камере?		
55.2.	средствами для записи температуры?		
56.	Группируется ли проверяемым лицом пищевая рыбная продукция в процессе хранения по:	пункт 60 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
56.1.	видам?		
56.2.	назначению (реализация или переработка (обработка))?		

56.3.	термическому состоянию (охлажденная, подмороженная, замороженная)?		
57.	Допускается ли проверяемым лицом повышение температуры воздуха в холодильных камерах более чем на 5 °С во время:	пункт 61 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
57.1.	загрузки пищевой рыбной продукции?		
57.2.	выгрузки пищевой рыбной продукции?		
58.	Допускаются ли проверяемым лицом колебания температуры воздуха свыше 2 °С в процессе:	пункт 61 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
58.1.	хранения пищевой рыбной продукции		
58.2.	перевозки пищевой рыбной продукции		
58.3.	реализации пищевой рыбной продукции		
59.	Допускается ли проверяемым лицом хранение охлажденной, подмороженной и замороженной пищевой рыбной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер?	пункт 62 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
60.	Оборудованы ли проверяемым лицом средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим, предназначенные для перевозки пищевой рыбной продукции:	пункт 63 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
60.1.	транспортные средства?		
60.2.	контейнеры?		
61.	Допускается ли проверяемым лицом перевозка пищевой рыбной продукции навалом без использования:	пункт 64 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
61.1.	транспортной упаковки?		
61.2.	потребительской упаковки?		

62.	Подвергаются ли проверяемым лицом регулярной мойке и дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источниками контаминации (загрязнения) продукции:	пункт 65 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
62.1.	грузовые отделения транспортных средств?		
62.2.	контейнеры?		
63.	Используются ли проверяемым лицом транспортные средства с внутренними поверхностями:	пункт 66 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
63.1.	гладкими?		
63.2.	легко поддающимися мойке?		
63.3.	легко поддающимися дезинфекции?		
64.	Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы пищевой рыбной продукции, ранее упакованной под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы на предприятиях розничной и оптовой торговли?	пункт 67 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
65.	Осуществляется ли изготовителем, продавцом и лицом, выполняющим функции иностранных изготовителей пищевой продукции, процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям безопасности пищевой продукции?	пункт 1 статьи 10 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <a href="http://www.tsouz.ru/">http://www.tsouz.ru/</a> , 2011, 2013, 2014) (далее - регламент ТС о безопасности пищевой продукции)	
66.	Разработаны ли изготовителем при осуществлении процессов производства	пункт 2 статьи 10	

	(изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)?	регламента безопасности продукции	ТС о пищевой	
67.	Внедрены ли изготовителем при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)?			
68.	Поддерживаются ли изготовителем при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)?			
69.	Применяется ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции технологический процесс производства (изготовления) пищевой продукции, обеспечивающий безопасность пищевой продукции?	подпункт 1 пункта 3 статьи 10 регламента безопасности продукции	ТС о пищевой	
70.	Применяются ли изготовителем пищевой продукции последовательность и поточность технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции?	подпункт 2 пункта 3 статьи 10 регламента безопасности продукции	ТС о пищевой	
71.	Определены ли изготовителем пищевой продукции контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля?	подпункт 3 пункта 3 статьи 10 регламента безопасности продукции	ТС о пищевой	
72.	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за продовольственным (пищевым) сырьем, используемым при производстве (изготовлении) пищевой продукции?	подпункт 4 пункта 3 статьи 10 регламента безопасности продукции	ТС о пищевой	
73.	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за технологическими средствами, используемыми в процессе производства (изготовлении) пищевой продукции?			

74.	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за упаковочным материалом, используемым при производстве (изготовлении) пищевой продукции?		
75.	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля?		
76.	Проводится ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции контроль за функционированием технологического оборудования?	подпункт 5 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
77.	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции документирование информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции?	подпункт 6 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
78.	Соблюдаются ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции?	подпункт 7 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
79.	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции содержание производственного помещения, технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции?	подпункт 8 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
80.	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов установления периодичности и проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?	подпункт 10 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
81.	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции ведение и хранение	подпункт 11 пункта 3 статьи	



	документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям?	10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
82.	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции прослеживаемость пищевой продукции?	подпункт 12 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
83.	Обеспечиваются ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции, условия хранения продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых, обеспечивающие предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ?	пункт 4 статьи 13 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
84.	Предусматривается ли проверяемым лицом планировка производственных помещений, обеспечивающая:	пункт 1 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
84.1.	возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря?		
84.2.	предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?		
84.3.	защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов и насекомых?		
84.4.	возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений?		
84.5.	необходимое пространство для осуществления технологических операций?		
84.6.	защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях		

	производственных помещений?		
84.7.	условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции?		
85.	Обеспечено ли проверяемым лицом оборудование производственных помещений:	пункт 2 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
85.1.	средствами естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции?		
85.2.	естественным или искусственным освещением?		
85.3.	туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук?		
85.4.	умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук?		
86.	Обеспечивается ли проверяемым лицом, доступ к фильтрам и другим частям систем вентиляции, требующим чистки или замены?		
87.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в производственных помещениях, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции запрет на хранение личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала?	пункт 3 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
88.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в производственных помещениях запрет на хранение любых веществ и материалов, не используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования?	пункт 4 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	

89.	Обеспечивается ли проверяемым лицом покрытие поверхности полов производственных помещений из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, предусматривающие мытье, при необходимости, дезинфекцию и надлежащий дренаж?	пункт 5 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
90.	Обеспечивается ли проверяемым лицом покрытие поверхности стен производственных помещений из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции?		
91.	Исключается ли проверяемым лицом на конструкциях, находящиеся над производственными помещениями (потолках) скопление грязи, образование плесени и осыпание частиц, конденсации влаги?		
92.	Обеспечивается ли проверяемым лицом оборудование легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых на открывающихся внешних окнах (фрамугах)?		
93.	Обеспечивается ли проверяемым лицом покрытие дверей производственных помещений гладкими, неабсорбирующими материалами?		
94.	Обеспечено ли проверяемым лицом в производственных помещениях канализационное оборудование спроектированное и выполненное так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции?	пункт 7 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
95.	Устанавливается ли проверяемым лицом запрет на проведение ремонта производственных помещений одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях?	пункт 8 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
96.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в процессе производства (изготовления) пищевой продукции использование технологического оборудования и инвентаря, контактирующего с пищевой	пункт 1 статьи 15 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	

	продукцией, которые:		
96.1.	имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции?		
96.2.	дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию?		
96.3.	изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией?		
97.	Обеспечено ли проверяемым лицом выполнение рабочих поверхностей технологического оборудования и инвентаря, контактирующих с пищевой продукцией, из неабсорбирующих материалов?	пункт 3 статьи 15 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
98.	Обеспечивается ли проверяемым лицом регулярное удаление из производственных помещений отходов, образующихся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?	пункт 1 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
99.	Обеспечивается ли проверяемым лицом деление отходов, образующихся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, на категории?	пункт 2 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
100.	Обеспечивается ли проверяемым лицом размещение отходов отдельно, в соответствии с категорией, в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости?	пункт 3 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
101.	Предусматриваются ли проверяемым лицом конструктивные характеристики емкостей, обеспечивающие возможность:	пункт 4 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
101.1.	их очищения и (или) мойки?		
101.2.	защиту от проникновения в них животных?		
102.	Исключается ли проверяемым лицом загрязнение пищевой продукции, окружающей среды, угроза жизни и здоровью человека при удалении и уничтожении отходов из	пункт 5 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	

	производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции?			
103.	Осуществляется ли проверяемым лицом перевозка (транспортирование) пищевой продукции транспортными средствами в соответствии с условиями:	пункт 1 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции		
103.1.	перевозки (транспортирования), установленными изготовителями?			
103.2.	хранения пищевой продукции, установленными изготовителем (в случае отсутствия условий перевозки (транспортирования))?			
104.	Обеспечиваются ли проверяемым лицом при использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, условия, исключаящие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции?	пункт 2 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции		
105.	Обеспечивается ли конструкцией грузовых отделений транспортных средств и контейнеров:	пункт 3 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции		
105.1.	защита пищевой продукции от загрязнения?			
105.2.	защита пищевой продукции от проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых?			
105.3.	проведение очистки, мойки, дезинфекции?			
106.	Обеспечивается ли грузовыми отделениями транспортных средств, контейнерами и емкостями, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции возможность:	пункт 4 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции		
106.1.	поддержания условий перевозки (транспортирования)?			
106.2.	хранения пищевой продукции?			
107.	Обеспечено ли проверяемым лицом выполнение внутренней поверхности грузовых отделений транспортных средств и контейнеров из моющихся и	пункт 5 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции		

	нетоксичных материалов?		
108.	Осуществляется ли проверяемым лицом регулярная очистка, мойка, дезинфекция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров?	пункт 6 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
109.	Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие воды, используемой для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, требованиям к питьевой воде?		
110.	Соблюдается ли проверяемым лицом при хранении пищевой продукции условия хранения и срок годности, установленные изготовителем?	пункт 7 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
111.	Обеспечивают ли установленные изготовителем условия хранения соответствие пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции?		
112.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в целях недопущения загрязнения хранение пищевой продукции отдельно от пищевой продукции иного вида и непищевой продукции?	пункт 8 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
113.	Обеспечивается ли проверяемым лицом сопровождение пищевой продукции, находящейся на хранении, информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции?	пункт 9 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
114.	Соблюдаются ли проверяемым лицом при реализации пищевой продукции условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем?	пункт 12 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
115.	Размещается ли продавцом на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, информация об осуществлении реализации пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку?	пункт 13 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
116.	Осуществляется ли проверяемым лицом утилизация пищевой продукции, не соответствующей требованиям регламента ТС о безопасности пищевой продукции и (или) технических регламентов	пункт 1 статьи 18 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	

	Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции?		
117.	Используется ли пищевая продукция, не соответствующая требованиям, на корм животным после решения о возможности использования уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора или иными уполномоченными лицами решение?	пункт 2 статьи 18 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
118.	Обеспечивается ли проверяемым лицом:	пункт 3 статьи 18 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
118.1.	учет пищевой продукции не соответствующей требованиям?		
118.2.	направление пищевой продукции, не соответствующей требованиям, на хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней до проведения ее утилизации?		
119.	Извещает ли хозяйство в случае гибели животного, в срок не более суток с момента гибели животного ветеринарного специалиста, который на месте, по результатам осмотра, определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов?	статья 18 Закона Российской Федерации о ветеринарии; пункт 1.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных Минсельхозпродом России 04.12.1995 № 13-7-2/469 (зарегистрирован Минюстом России 05.01.1996, регистрационный № 1005) (далее - Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов).	
120.	Обеспечивается ли проверяемым лицом доставка биологических отходов для переработки или захоронения (сжигания)?	пункт 1.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
121.	Осуществляется ли проверяемым лицом сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения?	пункт 1.8 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	

122.	Осуществляется ли проверяемым лицом уборка, утилизация или уничтожение биологических отходов на основании заключения, выданного ветеринарным специалистом по результатам осмотра трупа животного и других биологических отходов?	пункт 2.1 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов;  пункт 4.1 Инструкции по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной и опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения, утвержденной приказом Минсельхоза России от 06.05.2008 № 238 (зарегистрирован Минюстом России 09.07.2008, регистрационный № 11946) (далее - Инструкция по проведению государственного контроля)	
123.	Обращается ли хозяйство при обнаружении трупа в автотранспорте в пути следования или на месте выгрузки животных в государственную ветеринарную службу для получения заключения о причине падежа?	пункт 2.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
124.	Осуществляются ли проверяемым лицом утилизации в местах и способом, определенным государственной ветеринарной службой?	пункт 2.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
125.	Оборудованы ли проверяемым лицом транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке?	пункт 2.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
126.	Используется ли проверяемым лицом транспорт для перевозки биологических отходов, для перевозки кормов и пищевых продуктов?	пункт 2.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
127.	Обеспечивается ли проверяемым лицом после погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательная дезинфекция места, где они лежали?	пункт 2.6 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения	



128.	Обеспечивается ли проверяемым лицом после погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательная дезинфекция использованного при этом инвентаря и оборудования?	биологических отходов	
129.	Проводится ли проверяемым лицом дезинфекция почвы (места), где лежал труп или другие биологические отходы, сухой хлорной известью из расчета 5 кг/кв. м, с последующим перекапыванием на глубину 25 см?		
130.	Проводится ли проверяемым лицом дезинфекция транспортного средства, инвентаря, инструментов, оборудования после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения?	пункт 2.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
131.	Проводится ли проверяемым лицом дезинфекция спецодежды путем замачивания в 2-процентном растворе формальдегида в течение 2 часов?	пункт 2.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
132.	Проводится ли проверяемым лицом ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных и других продуктов убоя (промысла) животных, иной продукции животного происхождения в целях определения возможности дальнейшего использования или уничтожения?	статья 21 Закона Российской Федерации о ветеринарии; пункт 2 Инструкции по проведению государственного контроля	
133.	Изымается ли проверяемым лицом из оборота некачественная и опасная пищевая продукция?	статья 21 Закона Российской Федерации о ветеринарии; пункт 2 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 29.09.1997 № 1263 (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, № 40, ст. 4610; 1999, № 41, ст. 4923; 2001, № 17, ст. 1714; 2013, № 24, ст. 2999) (далее - Положение о проведении экспертизы	

		некачественных и опасных продуктов)	
134.	Отправляется ли хозяйством на экспертизу некачественная и опасная пищевая продукция в целях определения возможности ее дальнейшего использования или уничтожения?	пункты 2, 3 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
135.	Исключается ли хозяйством оборот пищевой продукции, в отношении которой оно не может подтвердить ее происхождение, а также имеющей явные признаки недоброкачества и представляющей в связи с этим непосредственную угрозу жизни и здоровью человека?	пункт 4 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
136.	Обеспечено ли наличие в хозяйстве отдельного помещения на складе, в холодильнике (изолированная камера) для временного хранения некачественной и опасной пищевой продукции на период, необходимый для проведения экспертизы, принятия и исполнения решения о дальнейшем ее использовании или уничтожении, с соблюдением условий, учета и исключаящих к ней доступ?	пункт 5 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
137.	Исключается ли проверяемым лицом использование на корм животным, в качестве сырья для переработки или для технической утилизации пищевой продукция, запрещенной для употребления в пищу?	пункты 7, 16 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
138	Представляется ли органу государственного надзора, принявшему решение об утилизации, документ или его копия, подтверждающий факт приема продукции организацией, осуществляющей ее дальнейшее использование, в 3-дневный срок после передачи ее для использования в целях, не связанных с употреблением в пищу?	пункт 16 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
139.	Подтверждает ли владелец оформление ветеринарных сопроводительных документов (далее – ВСД) в электронной форме путем:	пункт 10 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 (зарегистрирован Минюстом	
139.1.	представления номера электронного ВСД, оформленного на подконтрольный товар?		
139.2.	предъявления соответствующего двумерного матричного штрихового кода		

	ВСД, сформированного федеральной государственной системой в области ветеринарии?	России 30.12.2016, регистрационный № 45094)	
139.3.	представления распечатки формы для печати оформленного в электронной форме ВСД?		
140.	Осуществляется ли владельцем подконтрольного товара гашение ВСД на транспортную партию подконтрольного товара, перемещаемого со сменой владельца (перевозчика) или без смены владельца (перевозчика), в течение 1 рабочего дня после доставки и приемки подконтрольного товара в месте назначения?	пункт 52 Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме утвержденного приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 (далее - Порядок)	
141.	Осуществляется ли владельцем подконтрольного товара гашение ВСД на транспортную партию подконтрольного товара, собственность на которую передается без перемещения товара, в течение 1 рабочего дня после перехода права собственности?	пункт 53 Порядка	
142.	Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие подконтрольного товара ВСД, исключающее оформление на бумажном носителе, заполнение разными чернилами, исправления, неясный оттиск печати, отсутствие печати, отсутствие подписи, отсутствие полного наименования должности, отсутствие указания фамилии, инициалов специалиста подписавшего ветеринарный сертификат, отсутствие указания всех требуемых сведений, в том числе даты их выдачи, которые являются недействительными?	пункт 7 Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях, утвержденного приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589	
143.	Принимается ли владельцем для переработки и реализации подконтрольный товар:		
143.1.	без ВСД?		
143.2.	сопровожаемый недействительным ВСД?		
143.3.	Обеспечивается ли владельцем (перевозчиком) подконтрольного товара в случае отсутствия на подконтрольный товар ВСД или сопровождаемый недействительным ВСД изолированное хранение подконтрольного товара до предъявления ВСД?		