



Утверждение  
совместно с директором  
Министерства  
Кыргызской Республики  
от «25» 11 2015 года № 31  
Государственной инспекции  
ветеринарной и фитосанитарной  
безопасности при Правительстве  
Кыргызской Республики  
от «09» октября 2015 года № 133

Проверочный лист для проверки предприятия по первичной переработке мяса на соответствие требованиям технических регламентов ТС

1. Общая информация

Наименование субъекта проверки

Свидетельство о государственной регистрации производственных объектов, идентификационный (учетный) №

Адрес/телефон/факс:

Предписание на проверку:

Проверяемый период

Дата проведения проверки

Происхождение сырья:

№	Гр.	Требования	Да	Нет	Не треб уется	Нормативное обоснование
---	-----	------------	----	-----	---------------------	----------------------------

1. Документация

1	а	Наличие ветеринарного сопроводительного документа подтверждающие надлежащее здоровье убойного животного и эпизоотическое благооплчие мест выхода продуктивного животного поступившего на убой				п. 8. Ст. 4. ДПВ 02.08.2000г. №135
---	---	---	--	--	--	---

2. Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс убоя, переработка мяса

2	б	Обеспечена защита от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов и насекомых;				п.3. ч.1 ст.14 ТР ТС 021/2011
3	б	Обеспечена возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений				п.4. ч.1 ст.14 ТР ТС 021/2011
4	б	Есть необходимое пространство для осуществления технологических операций				п.5. ч.1 ст.14 ТР ТС 021/2011
5	б	Обеспечена защита от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений				п.6. ч.1 ст.14 ТР ТС 021/2011
6	б	Производственные помещения оборудованы средствами естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены, а также естественным или искусственным освещением.				п.2. ч.1 ст.14 ТР ТС 021/2011
7	б	Есть умывальники для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, средствами для мытья рук и устройствами для выпирания и (или) сушки рук.				п.4. ч.2 ст.14 ТР ТС 021/2011
8	б	В производственных помещениях отсутствуют вещества и материалы, не используемые при производстве, в том числе моющие и дезинфицирующие средства за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования.				ч.4 ст.14 ТР ТС 021/2011
9	б	Поверхности полов выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, доступными для проведения мойки и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа.				п/п.1 п.5 ст.14 ТР ТС 021/2011
10	б	Поверхности стен выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции.				п/п.2 п.5 ст.14 ТР ТС 021/2011
11	б	Потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, обеспечивают предотвращение скопления грязи, образования плесени и				п/п.3 п.5 ст.14 ТР ТС 021/2011

		осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и неспособуют конденсату и влаги.			
12	б	Открывающиеся внешние окна (фрамуги) оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых.			п.п.4 п.5 ст.14 ТР ТР ТС 021/2011
13	б	Двери производственных помещений гладкие, выполнены из неабсорбирующих материалов.			п.п.5 п.5 ст.14 ТР ТС 021/2011
14	б	Открывание дверей проводится наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное.			п.6 ст.14 ТР ТС 021/2011
15	б	Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с продукцией, выполнены из неабсорбирующих материалов.			п.3 ст.15 ТР ТС 021/2011
16	б	Отходы, образующиеся в процессе производства продукции регулярно удаляются из производственных помещений.			п.1 ст.16 ТР ТС 021/2011
17	б	Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории производства не приводят к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.			п.5 ст.14 ТР ТС 021/2011
18	б	Перевозка (транспортирование) продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции.			п. 97,98,99, раздела IX ТР ТС 034/2013 п.1 ст.17 ТР ТС 021/2011
19	б	Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции			п.6 ст.17 ТР ТС 021/2011

### **3. Требования к процессу уоя и производства продуктов уоя**

20	б	Продуктивные животные, поступившие на производственный объект, подвергаются предубойному ветеринарно-санитарному осмотру и предубойной выдержке.			ст. 28 ТР ТС 034/201
21	б	Больные продуктивные животные в состоянии агонии, вынужденно убитые продуктивные животные или группы продуктивных животных, помещаются в карантинное помещение до установления диагноза или причин несоответствия.			ст.29 ТР ТС 034/201
22	б	Принятые на убой продуктивные животные с территории зоны предубойного содержания и уоя продуктивных животных к вывозу (вывозу) не допускаются			п. (в) ст. 30 ТР ТС 034/201



23	б	Группы продуктивных животных и ветеринарные конфискаты не направляются на полигоны твердых бытовых отходов.				п. (г) ст. 30 ТР ТС 034/201
24	б	Вся партия продуктивных животных в составе которого обнаружено животное с признаками инфекционного заболевания изолируется до постановки окончательного диагноза.				ст. 31 ТР ТС 034/201
25	б	Процесс убоя обеспечивает соблюдение режимов технологических процессов убоя и применение технологических приемов, исключая загрязнение поверхности туш.				ст. 35 ТР ТС 034/201
26	б	Обездвиживание продуктивных животных осуществляется с использованием средств, обеспечивающих ослабление чувствительности продуктивных животных и потерю способности к движению при работающем сердце. Обескровливание продуктивных животных проводится способом, обеспечивающим наиболее полное их обескровливание:				п. (а) ст. 36 ТР ТС 034/201
27	б	Применяемые при убое ограждения, оборудование и инструменты должны исключать возможность переноса загрязнения на туши, подутуши и продукты убоя.				ст. 37 ТР ТС 034/201
28	б	Предусмотрена экстренная остановка линии убоя с рабочих мест ветеринарных специалистов при помощи технического устройства (например, кнопки "стоп") в случае подозрения или выявления особо опасных заболеваний продуктивных животных.				ст. 38 ТР ТС 034/201.
29	б	Для сбора ветеринарных конфискатов оборудованы отдельные спуски или специальные емкости, исключаящие несанкционированный доступ, окрашенные в разные цвета и промаркированные.				ст. 39 ТР ТС 034/201
30	б	Кровь для пищевых целей собирают с помощью стерильного полого ножа со шлангом в стерильную промаркированную емкость не позднее чем через 3 минуты после обездвиживания продуктивного животного. В одну емкость собирается кровь не более чем от 10 продуктивных животных и направляется в переработку (обработку) не позднее чем через 2 часа после убоя продуктивного животного.				ст. 40 ТР ТС 034/201
31	б	Нутровка туш производится не позднее чем через 45 минут для крупного рогатого скота и свиней и не позднее чем через 30 минут для мелкого рогатого скота после окончания процесса обескровливания продуктивного животного. При этом не допускается загрязнение поверхности туш содержимым желудка и кишечника. В процессе нутровки туш нож заменяют не реже 1 раза в 30 минут на				ст. 41 ТР ТС 034/201

		другой, подвергнутый санитарной обработке.			
32	б	Руки, кольчужные перчатки и фартуки моют по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут.			ст. 42 ТР ТС 034/201
33	б	Продукты убоя извлеченные в процессе потровки направляют на переработку (обработку) не позднее чем через 15 минут после их извлечения из туши.			ст. 43 ТР ТС 034/201
34	б	Полотно пилы, используемой в процессе распиловки туш, подвергают санитарной обработке не реже чем через 1 час работы.			ст. 45 ТР ТС 034/201
35	б	В процессе зачистки туш кровоподтеки, крововизлияния и загрязненные участки удаляются.			ст. 46 ТР ТС 034/201
36	б	Процесс зачистки субпродуктов от кровоподтеков и процесс удаления серозной оболочки и прилегающих тканей завершаются не позднее чем через 3 часа после убоя продуктивного животного, включая передачу на охлаждение или замораживание.			ст. 47 ТР ТС 034/201
37	б	Разделка туш (полутуш, четвертин, отрубов), их обвалка и жиловка осуществляются при температуре воздуха не выше плюс 12 °С.			ст.49 ТР ТС 034/2013
38	б	Замена инструментов для осуществления процессов обвалки и жиловки в целях дезинфекции осуществляется не реже 1 раза в 30 минут.			ст.50. ТР ТС 034/2013
39	б	Кость и продукт ее переработки для производства топленого животного жира направляют на переработку (обработку) не позднее чем через 6 часов после обвалки. При задержке переработки кость помещают в охлаждаемое помещение, срок хранения которой при температуре хранения не выше плюс 8 °С составляет не более 24 часов.			ст. 51. ТР ТС 034/2013
40	б	При выявлении заболеваний продуктивных животных после убоя на тушу накладывается ветеринарный штамп, свидетельствующий о способе ее обезвреживания или утилизации.			ст. 53. ТР ТС 034/2013
41	б	При обнаружении в процессе обвалки и жиловки мяса и субпродуктов патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, продукты убоя помещают в изолированную камеру до получения результатов лабораторных исследований. При этом проводят соответствующую санитарную обработку (дезинфекцию) инструментов, оборудования и производственной (специальной) одежды.			ст. 55 ТР ТС 034/2013
42	б	Обезвреживание продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничением, проводится в обособленных помещениях с использованием оборудования.			ст. 56. ТР ТС 034/2013

расположенного таким образом, чтобы исключить перекрестные потоки перемещения продуктов убоя и обзвренных продуктов убоя.

#### 4. Производственный контроль

43	а	На предприятии ведется система прослеживаемости, которая позволяет определить поставщика сырья и ингредиентов, а также кому предприятие поставило уже готовый продукт.	ст.23. раздела VI ТР ТС 034/2013
44	б	Определен и задокументирован перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение опасной пищевой продукции.	п.3 ст. 11 ТР ТС 021/2011
45	б	Определен и задокументирован перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы.	п.3 ст. 11 ТР ТС 021/2011
35	б	Определены и задокументированы предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках и установлен порядок действий в случае отклонения от данных значений	п.3 ст. 11 ТР ТС 021/2011
36	б	Определен порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства	п.3 ст. 11 ТР ТС 021/2011
37	б	Установлено периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции	п.3 ст. 11 ТР ТС 021/2011
38	б	Установлено периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе первичной переработки продукции	п.3 ст. 11 ТР ТС 021/2011
39	б	Определены меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных	п.3 ст. 11 ТР ТС 021/2011
41	б	Работники, занятые на производстве проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры	п.6 ст.11 ТР ТС 021/2011

#### 5. Требования к мясе

42	а	После убоя туши и другие продукты убоя подвергаются ветеринарно-санитарной	п.53. ТР ТС 034/2013
----	---	--	----------------------



	экспертизе и клеймению.				
43	а	Микробиологические и гигиенические нормативы безопасности продуктов убоя и мясной продукции соответствуют установленным требованиям			прил. № 1 – 3 к ТР ТС 034/2013
<b>6. Требования к транспортировке мяса</b>					
44	б	Автомобили, в том числе и специальные автомашины, предназначенные для перевозки мяса, мясопродуктов и других грузов, подконтрольных государственной ветеринарной службе, оборудованы материалом, непроницаемым для жидкостей, и имеют санитарный паспорт, выданный органом санитарного надзора.			п. 287 ПП КР от 18 июня 2015 года № 377
45	б	Перевозка остывшего мяса и мясопродуктов в неспециализированном транспорте разрешается только в специальных ларях (ящиках), обитых внутри белой жестию, или оцинкованным железом, или другим материалом, допускаемым для этой цели, с плотно закрывающейся крышкой.			288. ПП КР от 18 июня 2015 года № 377
<b>7. Рекомендации</b>					

Данный проверочный лист составлен на основании:

1. Закона Кыргызской Республики «О ветеринарии» от 30 декабря 2014 года № 175.
2. Технического регламента Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011;
3. Технического регламента Таможенного Союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013;
4. Постановления Правительства Кыргызской Республики от 18 июня 2015 года № 377.

Акт проверки составлен в двух экземплярах. На момент проверки объект относится:

- к объекту высокой степени риска:
- к объекту средней степени риска:
- к объекту незначительной степени риска:

По итогам проверки проверяемый объект \_\_\_\_\_  
(наименование объекта)  
переводится в категорию объектов со степенью риска:

высокой      средней      незначительной

□

□

□

Проверку проводил(и)

\_\_\_\_\_ (ФИО)(подпись)

\_\_\_\_\_ (ФИО)(подпись)

\_\_\_\_\_ (ФИО)(подпись)

М.П.

В случае выявления нарушений требований указываются номер и дата составления предписания

( № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ года)

Один экземпляр акта получил(а) и с результатом проверки ознакомлен(согласен/не согласен)

\_\_\_\_\_ (ФИО) (подпись) « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.