

УТВЕРЖДЕН

УТВЕРЖДЕН

приказом Министерства экономики
Кыргызской Республики
от _____ 2013г № _____

приказом Государственной инспекции
по ветеринарной и фитосанитарной
безопасности при Правительстве КР
от _____ 2013г № _____

**Проверочный лист
субъектов, занимающихся приемом, производством, хранением и
реализацией яиц и яичных продуктов**

Орган, назначавший проверку _____
Наименование субъекта проверки _____
Срок проведения проверки _____
(№, дата)

Проверяемый период _____
ИНН _____
Свидетельство о государственной регистрации/ перерегистрации юридического лица _____
Адрес; г. _____ ул. _____
Телефон: _____ факс: _____
Адрес электронной почты: _____

№	Вопросы, охватываемые в ходе проверки	Соответствие условиям ¹			Комментарии	% нарушений
		да	нет	н/т		
I.	Соблюдение требований к безопасности яиц и яичных продуктов					
1.	Яйца должны быть получены из хозяйств (птицефабрик, ферм) и административных территорий, свободных от опасных заразных болезней сельскохозяйственных и домашних животных.					
2.	На продовольственном рынке разрешается реализация только куриных, индюшачьих, перепелиных и цесариных яиц.					
3.	Не допускается продажа на продовольственном рынке утиных и гусиных яиц. Утиные и гусиные яйца используются только на хлебопекарных и кондитерских предприятиях, а также не разрешается упаковка и хранение утиных и гусиных яиц с яйцами другой домашней птицы.					
4.	Не допускается получать яйца и яичные продукты от птицы не прошедшей ветеринарный осмотр.					
5.	Не допускается получать яйца и яичные продукты от птицы к которым, применяли ветеринарные препараты с лечебной и (или) профилактической целью, до истечения срока выведения из организма птицы, указанного в наставлениях по их применению, а					

¹ Расшифровка обозначений, которые используются в Проверочном листе:

«Н/Т» - не требуется, не предусмотрено. Для данного обозначения ставится цифра «0» (ноль).

«Да» - да, есть, соответствует, удовлетворительно. Для данного обозначения ставится знак «+» (плюс).

«Нет» - нет, нету, не соответствует, неудовлетворительно. Для данного обозначения ставится знак «-» (минус).

	также птицы, при выращивании которой применялись ветеринарные препараты, запрещенные в Кыргызской Республике					
6.	Не допускается получать яйца и яичные продукты от птицы принимавших корма, выработанные с использованием методов генной инженерии и (или) содержащие генетически модифицированные источники.					
7.	Яйцо и яичные продукты должны сопровождаться информацией о плановых ветеринарных обследованиях поголовья птицы и благополучии по заразным болезням, а также сроках последнего применения ветеринарных препаратов.					
8.	Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови, помета и повреждений. На скорлупе допускается наличие единичных пятен, точек или полосок от соприкосновения яиц с полом клетки или транспортером для сбора яиц в соответствии с нормами гармонизированных стандартов.					
9.	Куриные яйца в зависимости от сроков хранения классифицируются как диетические и столовые. По истечении сроков хранения диетические яйца переводятся в разряд столовых, а столовые – подвергаться промышленной переработке.					
10.	Не допускается мыть яйца, предназначенные для длительного хранения.					
11.	Яйца и яичные продукты не должны иметь признаков порчи и посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости) и подвергаться обработке химическими веществами, ионизирующим облучением и ультрафиолетовыми лучами.					
12.	В готовой продукции не допускаются посторонние примеси (стекло, металл, фрагменты яичной скорлупы) и остаточные количества технологических средств обработки оборудования.					
13.	Микробиологические показатели, а также содержание токсичных элементов (свинца, кадмия, ртути, мышьяка), радионуклидов, антибиотиков, пестицидов яичных продуктов не должны превышать норм, установленных законодательством Кыргызской Республики в области ветеринарии и здравоохранения.					
14.	Яйца с птицеводческих хозяйств, направляемые на реализацию и					

	дальнейшую переработку должны сопровождаться официальным сопроводительным ветеринарным документом.					
II.	Соблюдение требований безопасности к зданиям, территориям предприятий, занимающихся переработкой яиц и яичных продуктов					
15.	Размещение и ввод в эксплуатацию вновь строящихся и реконструируемых предприятий по переработке яиц и яичных продуктов (далее – предприятия) осуществляется в соответствии с законодательством в области здравоохранения и ветеринарии.					
16.	Территория предприятия должна быть огорожена, благоустроена, озеленена и содержаться в чистоте.					
17.	Расположение производственных помещений должно обеспечивать поточность технологических процессов и исключать возможность пересечения потоков сырья и отходов с потоком готовой продукции.					
18.	Предприятия и технологические процессы для производства яиц и яичных продуктов должны соответствовать ветеринарно-санитарным и санитарно-гигиеническим правилам и нормам, утвержденным в установленном порядке государственными уполномоченными органами в области ветеринарного и санитарно-эпидемиологического надзора					
19.	Производственные и вспомогательные помещения должны иметь естественную, принудительную или смешанную вентиляцию.					
20.	Полы в производственных, складских и вспомогательных помещениях выполняются из разрешенных водонепроницаемых материалов, выдерживающих обработку моющими и дезинфицирующими препаратами с гладкой, нескользкой поверхностью.					
21.	Потолки и стены производственных помещений должны иметь гигиеничное покрытие, пригодное для санитарной обработки.					
22.	Для удаления хозяйственных и фекальных отходов предприятия должны иметь отдельную систему канализации или очистные сооружения, удовлетворяющие экологическим требованиям. Качество отводимых сточных вод должно постоянно контролироваться.					
23.	В процессе производства продукции в технологических помещениях должен обеспечиваться необходимый уровень освещения, микроклимата, шума, вибрации и содержания вредных					

	веществ в воздухе рабочей зоны в соответствии с утвержденными санитарными и гигиеническими нормативами.					
III .	Соблюдение требований безопасности к оборудованию и метрологическому обеспечению					
24.	Расположение оборудования в цехах должно быть таковым, чтобы свести к минимуму перекрестное загрязнение и технологические процессы должны быть полностью разделены в пространстве и времени.					
25.	Все поверхности в местах обработки продукта должны быть изготовлены из нетоксичных материалов, быть гладкими, водонепроницаемыми, поддерживаться в хорошем состоянии – для того чтобы свести к минимуму накопление яичной скорлупы, а также других отходов производства яичных продуктов и снизить риск физического производства.					
26.	Приборы и рабочее оборудование должны быть изготовлены из допущенных к контакту с пищевыми продуктами материалов, легко чиститься и обеззараживаться. Металлические конструкции, имеющие контакт с сырьем и готовой продукцией, должны быть изготовлены из нержавеющей стали.					
27.	Оборудование на предприятиях должно быть размещено так, чтобы обеспечить выполнение технологических операций и изготовление безопасной продукции.					
28.	Оборудование, используемое при производстве яичных продуктов должно иметь конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие её безопасность.					
29.	Конструкция и исполнение оборудования должны давать возможность производить их мойку, дезинфекцию и уборку окружающей зоны. Мойка и дезинфекция должны проводиться с частотой, достаточной для того, чтобы избежать риска загрязнения. График (частота) мойки и дезинфекции утверждается руководителем предприятия.					
30.	Оборудование должно быть оснащено соответствующими контрольно-измерительными приборами.					
31.	Средства измерения и контроля технологических процессов проходят периодическую поверку или калибровку в порядке, установленном государственной системой обеспечения единства измерения.					
32.	Запрещается использование ртутных контрольно-измерительных приборов.					

	Для стеклянных измерительных приборов должны быть оборудованы металлические футляры.					
33.	Работа на новом, а также отремонтированном и реконструированном технологическом оборудовании должна проводиться только после его санитарной обработки и обязательного микробиологического контроля.					
IV.	Соблюдение требований безопасности к процессам производства яиц и яичных продуктов					
34.	Производственное и технологическое оборудование должно соответствовать требованиям законодательства и конструктивно обеспечивать свободный доступ обслуживающего персонала для работы (технического обслуживания, чистки и обеззараживания).					
35.	На предприятиях производителях продукции должны проводиться мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений и технологического оборудования согласно ветеринарно-санитарным и санитарно-гигиеническим нормативам.					
36.	Виды технологических средств, предназначенных для обработки оборудования, должны применяться согласно ветеринарно-санитарным и санитарно-гигиеническим нормативам					
37.	В технологическом процессе производства продукции и для обработки технологического оборудования применяется питьевая вода.					
38.	Применяемые технологические линии для производства продукции должны максимально исключать прямой контакт с обслуживающим персоналом и попадание в готовый продукт механических, бактериальных и других видов загрязнителей.					
39.	В процессе производства для обеспечения безопасности продукция должна подвергаться контролю: входному; производственному; безопасности готовой продукции.					
40.	Для производства яичных продуктов (меланжа, белка, желтка, порошка) используют яйца куриные свежие и холодильниковые, поступившие из хозяйств, благополучных по инфекционным и инвазионным заболеваниям птиц.					
41.	В яйцесушильных цехах птицефабрик для изготовления яичного порошка допускаются к переработке куриные яйца с поврежденной незагрязненной скорлупой, но без признаков течи,					

	хранившиеся не более одних суток, не считая дня снесения, при температуре 8-10°C.					
42.	В случае использования яичного мороженого меланжа для изготовления яичного порошка он должен по органолептическим, бактериологическим и физико-химическим показателям соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации и направляться на сушку сразу же после размораживания.					
43.	Размораживание яичных продуктов должно проводиться быстро, не вызывая их порчи, методами, предусмотренными в технологической инструкции.					
44.	Не допускаются для выработки мороженных и сухих яйцепродуктов яйца других видов птицы, куриные яйца, хранившиеся в известковом растворе, пищевые неполноценные яйца: "бой", "насечка", "выливка", "присушка", "мятый бок", "малое пятно" и технический брак: "кровяное кольцо", "большое пятно", "красюк", "тек", "кровяное пятно", "тумак", "зеленая гниль", "миражное яйцо".					
45.	После поступления на яйцеперерабатывающие предприятия яйца должны подвергаться переработке в возможно короткие сроки.					
46.	Яйца должны распаковываться в помещении, полностью отделенном от производственных участков: разбивания, переработки яиц, получения и хранения готовой продукции. Упаковочная тара из-под яиц не должна поступать в помещения производства яйцепродуктов, ее направляют на дезинфекцию.					
47.	Яйца перед подачей на участок разбивания должны подвергаться визуальному осмотру и овоскопии с последующей сортировкой на доброкачественные и недоброкачественные, с загрязненной и чистой скорлупой согласно действующей нормативно-технической документации.					
48.	Технологическая операция по санитарной обработке поверхности скорлупы не должна служить источником загрязнения яйцепродуктов, помещения, оборудования.					
49.	Санитарную обработку поверхности скорлупы яиц проводят методами,					

	режимами и средствами (моющими, дезинфицирующими растворами), разрешенными для этих целей уполномоченным органов в области здравоохранения.					
50.	На участке санитарной обработки поверхности скорлупы яиц путем осмотра контролируется качество ее очистки и мойки.					
51.	На названном выше участке определяются количество активного хлора в растворе хлорной извести, а также концентрация моющих растворов методом химического анализа не реже 1 раза в смену.					
52.	После санитарной обработки яйца хранению не подлежат.					
53.	После разбивания скорлупы вручную или с помощью машин содержимое яиц должно собираться в стерильную чистую чашечку или лоток и проверяться на доброкачественность.					
54.	При ручном разбивании в одну чашечку сливают содержимое не более двух яиц.					
55.	Содержимое яиц, полученное после их разбивания, не должно иметь признаков порчи, кровяных включений, инородных тел, несвойственных цвета, запаха, консистенции.					
56.	Прибор для разбивания яиц, чашечку для сбора их содержимого и емкость для сбора доброкачественной яичной массы заменяют чистыми продезинфицированными через каждый 1 ч работы.					
57.	При участке разбивания яиц должно быть моечное отделение, снабженное стерилизационным аппаратом или устройством для стерилизации и дезинфекции ведер, чашечек, лотков.					
58.	К участку разбивания яиц должны быть подведены пар или горячая вода, которые при необходимости подаются с помощью специального шланга для дезинфекции оборудования при загрязнении и в конце каждой смены.					
59.	После разбивания яиц скорлупа должна собираться в специально промаркированные "Для технических целей" емкости, последние после наполнения транспортируют в цех технических фабрикатов. Недоброкачественные яйца из производственных помещений удаляют без задержки.					
60.	Фильтры, используемые для фильтрации яичной массы, должны быть в достаточном (не менее трех штук) количестве.					

61.	На всех стадиях технологического процесса яичная масса и получаемые из неё яичные продукты должны быть защищены от попадания в них различных посторонних веществ и загрязнений.					
62.	Конструкция пастеризационных аппаратов должна обеспечивать постоянную скорость потока жидкого продукта, надежность его пастеризации, контроль процесса тепловой обработки на специальных записывающих приборах и автоматический отвод части продукта, не прошедшего требуемую термическую обработку.					
63.	Жидкая яичная масса должна подвергаться пастеризации строго по технологическим режимам действующей нормативно-технической документации, соответствующих виду продукта и конструктивной особенности пастеризационной установки.					
64.	Емкости должны иметь регуляторы, сигнализирующие о наполнении их жидким продуктом с целью предотвращения переливаний яичной массы.					
65.	После завершения процесса пастеризации яичная масса, предназначенная для производства мороженных яйцепродуктов, в специальной емкости пастеризатора должна быть охлаждена до температуры 5–8 °С.					
66.	Пастеризованная жидкая яичная масса перед розливом в тару или направлением на сушку может содержаться в охлажденном состоянии при температуре 5–8 °С в течение 24 ч в прошедших санитарную обработку закрытых емкостях, снабженных мешалками, термометрами и охлаждающими рубашками.					
67.	При отсутствии емкостей с охлаждающими рубашками в цехах производства яйцепродуктов должна быть холодильная камера, в которой можно было бы временно хранить жидкую яичную массу в случае отключения холодной воды, электроэнергии в цехе.					
68.	Тара, наполненная охлажденными жидкими яичными продуктами, должна немедленно быть закрыта и помещена в морозильные камеры.					
69.	Упаковки с яйцепродуктами в морозильных камерах должны быть размещены так, чтобы обеспечить вокруг них свободную циркуляцию воздуха.					

70.	Скорость движения воздуха, температурные режимы замораживания яичных продуктов, температура и относительная влажность воздуха в морозильных камерах должны соответствовать действующей нормативно-технической документации.					
71.	После замораживания и достижения заданной температуры в центре упаковки во избежание подтаивания яичной массы упаковку банок в ящики и обвязку ящиков из гофрированного картона производят в помещении при температуре не выше -6°C и затем быстро помещают в камеры хранения при температуре и влажности воздуха, обеспечивающих защиту продуктов от порчи.					
72.	Размороженные яичные продукты с температурой $4-6^{\circ}\text{C}$ подлежат немедленному использованию или переработке.					
73.	Сушка яичной массы должна производиться с применением утвержденных технологических процессов и температурных режимов для каждого сушильного агрегата установки.					
74.	Для сушки яичной массы воздух забирается и подается из чистой зоны через специальные очистные фильтры.					
75.	Выпуску с предприятий подлежат партии мороженных и сухих яйцепродуктов, соответствующие органолептическим, бактериологическим и физико-химическим показателям, предусмотренным в нормативно-технической документации.					
76.	Программа производственного контроля в птицеводческих хозяйствах предусматривает регулярные исследования яиц на присутствие микробных и химических загрязнителей, а также остатков лекарственных средств.					
V.	Соблюдение требований безопасности яиц и яичных продуктов при хранении, транспортировке и утилизации					
77.	Складские помещения должны быть оборудованы холодильным оборудованием для хранения яиц и яичных продуктов.					
78.	Холодильное оборудование (холодильники, морозильные камеры, эстакады, технологическое холодильное оборудование) должно содержаться в надлежащем техническом и санитарном состоянии и оснащаться измерительными приборами и средствами					

	автоматического контроля, регистрирующими температуру и влажность воздуха, а при необходимости принудительной вентиляцией. В холодильных камерах не допускается наличие постороннего запаха.					
79.	В холодильном оборудовании, на потолках, стенах, полах, дверях, упаковках с продукцией не допускаются наросты снега и льда.					
80.	Не допускается упаковывать, хранить яйца, а также подавать их на агрегат переработки в размокшей, деформированной и загрязненной таре (прокладки, картонные коробки, ящики).					
81.	Готовая затаренная продукция для хранения устанавливается по партиям выработки в помещении на чистых, сухих стеллажах (решетках) высотой 20-30 см от пола и 30 см от стен штабелями, с указанием номеров партии на стороне штабеля, обращенной к проходу.					
82.	Не допускается хранение готовых яичных продуктов совместно с резко пахнущими веществами и материалами.					
83.	Хранение мороженых и сухих яичных продуктов осуществляют строго соблюдая температурно-влажностные режимы.					
84.	При транспортировке температурный режим должен контролироваться на протяжении всего пути следования яиц и яичных продуктов. В конечном пункте делается отметка, с какой температурой поступила в магазин, на холодильник или другое транспортное средство продукция и какова была температура внутри кузова автомобиля, а также температура в яичных продуктах упакованном в тару.					
85.	Сбор и отгрузка яиц в транспортную тару или транспортные средства следует проводить с соблюдением мер предосторожности во избежание повреждения яиц.					
86.	Запрещается отгрузка с предприятий упакованной продукции, подвергшейся разморозке или покрытой снежной или ледяной массой.					
87.	Допускается сдавать яйцо с незначительными повреждениями – насечка, краснуха и другие не изменяющие микробиологические и токсикологические показатели яиц на переработку путем пастеризации или на переработку подразумевающей термический процесс (пекарни, производство меланжа).					

88.	Транспортная тара или транспортные средства, предназначенные для перевозки яиц и яичных продуктов, должны обеспечивать их сохранность и защиту от атмосферных осадков, мороза, солнечных лучей и ветра.					
89.	Транспорт, транспортную тару или транспортные средства после каждой перевозки яиц и яичных продуктов подвергают санитарной обработке.					
90.	Доставку яиц и яичных продуктов на реализацию и переработку осуществляют специализированным автотранспортом в контейнерах или ящиках, в контейнерах смонтированных на транспортной тележке.					
91.	Внутренняя поверхность кузова транспортных средств исключает влияние на органолептические свойства яиц и яичных продуктов и вредное воздействие на здоровье человека, легко очищается, моется и дезинфицируется.					
92.	Производитель продукции отвечает за безопасность яиц и яичных продуктов в течение установленных им сроков годности при соблюдении указанных им условий хранения, транспортирования.					
93.	В процессе транспортирования, хранения яиц не допускают нарушения целостности и загрязнения их скорлупы, строго соблюдают температурно-влажностные режимы, предохраняют яйца от воздействия пахнущих веществ и посторонних запахов.					
94.	Яичные мороженные и сухие продукты должны транспортироваться в условиях, обеспечивающих сохранность продукции в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов.					
95.	Яйца не пригодные для пищевых целей хранят в изолированном помещении и направляют на утилизацию.					
96.	Утилизация яиц и яичных продуктов не пригодных для пищевых целей осуществляется изготовителем (продавцом) в порядке, установленном законодательством Кыргызской Республики в области ветеринарно-санитарной, санитарно-эпидемиологической и экологической безопасности.					
VI.	Соблюдение требований к упаковке и маркировке яиц и яичных продуктов					
97.	Тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям нормативных документов.					

98.	Тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны быть разрешены уполномоченным государственным органом в области санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.					
99.	Тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны обеспечивать герметичность, сохранность и безопасность продукции при транспортировке и хранении.					
100.	Тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и не иметь механических повреждений.					
101.	Повторно используемая транспортная тара должна быть обработана дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению уполномоченным государственным органом в области санитарно-эпидемиологического надзора.					
102.	При маркировке яиц дополнительно указываются: 1) наименование продукта с указанием вида птицы; 2) количество яиц в упаковке; 3) вид яиц при маркировке (диетические – красной краской, столовые – синей краской); 4) дату сортировки для диетических яиц.					
103.	Допускается не наносить маркировку на яйца, упакованные в потребительскую тару, при условии опечатывания данной тары этикеткой с указанной информацией.					
104.	Этикетка должна размещаться таким образом, чтобы она разрывалась при вскрытии потребительской тары.					
105.	Каждое яйцо маркируют средствами, разрешенными уполномоченным государственным органом в области санитарно-эпидемиологического надзора в установленном порядке для контакта с пищевым и продуктами. Средства для маркировки не должны влиять на качество продуктов.					
106.	Яйца маркируют методом штемпелевания, напыления или иным способом, обеспечивающим четкость маркировки. Высота цифр и букв, обозначающих наименование, категорию и дату сортировки, должна быть не меньше 3 мм.					
107.	При маркировке яичных продуктов дополнительно указываются: физическое состояние (жидкое, концентрированное, сухое, замороженное, пастеризованное и другие); рекомендации по					

	приготовлению готовых блюд.					
108.	На верхней крышке транспортной тары с яйцами и яичными продуктами наносят предупредительную надпись: «Беречь от влаги», «Хрупкое. Осторожно», «Верх» и «Ограничения температуры».					
109.	Транспортную тару с яйцепродуктами маркируют с нанесением предупредительного знака "Боится сырости!".					

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) государственный(е)
ветеринарный(е) инспектор(ы)

(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(а)
(согласен/не согласен)

(ФИО) (подпись)

«__» _____ 201__ г.

Руководитель организации _____ Подпись _____

Нормативно - правовая база

- Закон «О ветеринарии» от 12.04.05 г. №61.
- положение о Государственной инспекции по ветеринарной и фитосанитарной безопасности при Правительстве Кыргызской Республики, утвержденной постановлением Правительства Кыргызской Республики № 256 от 07.05.2013 г.
- инструкция «О порядке выдачи ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные госветнадзору грузы», утвержденная Межправительственным Советом по сотрудничеству в области ветеринарии государств - участников СНГ, 22.10.1998., г. Ташкент.

- инструкция по ветеринарному клеймению мяса. Утверждена Межправительственным Советом по сотрудничеству в области ветеринарии государств – участников СНГ, 22.10.1998 г., г. Ташкент.

- правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утверждены Межправительственным Советом по сотрудничеству в области ветеринарии государств-участников СНГ, от 06.04.2000 г., г. Ашгабад.

- правила содержания домашних животных и птиц в г. Бишкек., Утверждены Бишкекским городским кенешем депутатов №121 от 25.05.2002г.

- Постановление Правительства Кыргызской Республики № 533 от 6.11.2007 г. "О порядке проведения проверок субъектов предпринимательства и определения перечня уполномоченных органов".

- О присвоении порядковых номеров областям, районам и городам для изготовления ветеринарных клейм на мясо и мясопродукты.

-«Инструкцией о порядке выдачи ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные государственному ветеринарному надзору грузы», утверждены Межправительственным Советом по сотрудничеству в области ветеринарии государств-участников СНГ от 22 октября 1998г.,

-«Единым Правилom государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов», утверждены Межправительственным Советом по сотрудничеству в области ветеринарии государств-участников СНГ от 5 ноября 2003г.,

-«Ветеринарным требованием при импорте подконтрольных грузов», утверждены Межправительственным Советом по сотрудничеству в области ветеринарии государств-участников СНГ от 4 апреля 2000г. № 31-47.

-Положение о порядке выдачи сертификата качества на сельхозпродукты, реализуемые на рынках Кыргызской Республики.

Утверждены ДГВ МСВХ И ПП КР 10.04.2000 г. №54

-Кодекс Кыргызской Республики «Об административной ответственности». 04.08.1998 г. №114

- Об утверждении перечня товаров подлежащих ветеринарному контролю постановлением Правительства Кыргызской Республики № 249 от 30.05.2008 г.

- Об утверждении критериев оценки степени риска при осуществление предпринимательской деятельности постановлением Правительства Кыргызской Республики № 108 от 18.02.2012 г.

Об утверждении Сводов правил торговли на территории Кыргызской Республики постановлением Правительства Кыргызской Республики № 118 от 2.03.2010 г.

Примечание: данный Проверочный лист является базовым и указанные требования распространяются для субъектов, занимающихся приемом, производством, хранением и реализацией яиц и яичных продуктов только в соответствии с его осуществляемыми видами деятельности.