

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 добычей, переработкой рыбы и рыбопродуктов**

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 рыбы и рыбной продукции					
1.	Обеспечить наличие документов, подтверждающих ее безопасность и прослеживаемость (ветеринарный сертификат, товарно-сопроводительная документация).					
1.1	Микробиологическая и паразитологическая контаминация рыбы и рыбной продукции					
2.	Рыба и рыбная продукция на стадии обращения не должны содержать гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека.					
II.	Соблюдение требований безопасности к зданиям, территориям предприятий, занимающихся переработкой рыбы и рыбной продукции					
3.	Размещение и ввод в эксплуатацию вновь строящихся и реконструируемых предприятий по переработке рыбы и рыбной продукции (далее – предприятия) осуществляются в соответствии с законодательством Кыргызской Республики в области здравоохранения и ветеринарии.					
4.	Помещения предприятий должны быть оборудованы системами вентиляции, водоснабжения и канализации.					
5.	Канализационное оборудование, дренажные каналы должны быть спроектированы и сконструированы таким образом, чтобы избежать риска загрязнения рыбы и рыбной продукции и окружающей среды.					
6.	Проведения ветеринарно-санитарного					

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).

	контроля за безопасностью рыбы и рыбной продукции, а также за качеством уборки, мойки и дезинфекции.					
7.	Независимо от мощности и вида деятельности предприятия в процессе производства (изготовления) рыбной продукции обеспечиваются: 1) поточность технологических процессов; 2) изоляция грязных процессов от чистых.					
8.	В цехах по производству оборудуется принудительная вентиляция.					
Соблюдение требований безопасности к оборудованию и метрологическому обеспечению						
9.	Все поверхности в местах обработки продукта должны быть изготовлены из нетоксичных материалов, быть гладкими, водонепроницаемыми,					
10.	Приборы и рабочее оборудование, разделочные доски, емкости, конвейерные ремни и ножи 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 материалов.					
11.	График (частота) мойки и дезинфекции утверждается руководителем предприятия.					
12.	Запрещается использование ртутных контрольно-измерительных приборов. Для стеклянных измерительных приборов должны быть оборудованы металлические футляры.					
13.	Стенки стационарных чанов для посола, размораживания, отмочки, углубленных в землю, должны возвышаться над полом не менее чем на 50 сантиметров.					
14.	Контейнеры, используемые для посола, должны быть изготовлены из антикоррозийного или полимерного материала.					
15.	Стеллажи, предназначенные для стока воды с размороженной, промытой и соленой рыбы, должны находиться на высоте не менее 40 сантиметров от пола.					
16.	Коптильные камеры должны быть оснащены дистанционными контрольно-измерительными приборами, показания которых заносится в специальный журнал.					
17.	Икорный цех должен быть спроектирован в отдельном помещении, обеспечивающем поточность технологического процесса. Фасовка икры в банки и					

	бочки должна быть отдельной.					
VII .	Соблюдение требований безопасности к процессу производства рыбы и рыбной продукции					
18.	Соблюдение условий хранения сырья и пищевых добавок, необходимых для производства рыбной продукции.					
19.	Санитарная обработка, дезинфекция, дезинсекция и дератизация должны проводиться с периодичностью, достаточной для исключения риска загрязнения рыбной продукции.					
20.	Процесс разгрузки должен исключать контаминацию продуктов рыболовства, обеспечивать защиту от солнечных и атмосферных воздействий и соответствующие температурные условия ее хранения.					
21.	При производстве охлажденной рыбы (маринка, илиша, осман и храмуля), их изготавливают только потрошеными; внутренности, икра, молоки и черная пленка должны быть тщательно удалены и уничтожены, головы у илиши и храмули должны быть удалены и уничтожены.					
22.	Производство охлажденного сома длиной более 53 см должен изготавливаться потрошеным					
23.	При производстве мороженой рыбы и рыбной продукции участок разделки должен быть обеспечен питьевой или чистой водой.					
24.	При производстве мороженой рыбы и рыбной продукции замораживание должно проходить при температуре не выше -30°C до достижения в толще продукта температуры не выше -18°C					
25.	Копченые, вяленые и сушеные пищевые продукты из белого амура, карпа, сома и толстолобика изготавливают только после их разделки.					
26.	Температура в толще рыбы во время горячего копчения должна быть не менее $+80^{\circ}\text{C}$.					
27.	Готовую продукцию быстро охлаждают до температуры не выше $+20^{\circ}\text{C}$, упаковывают и направляют в холодильную камеру. Рыбу горячего копчения хранят при температуре от $+2^{\circ}$ до -2°C , рыбу холодного копчения при температуре от 0°C до -5°C .					
28.	Рыбу горячего копчения до замораживания допускается хранить не дольше 12 часов.					
29.	Запрещается переупаковывание рыбы горячего и полугорячего копчения.					
30.	Икра рыб должна собираться в чистые емкости и поставляться в цех в охлажденном состоянии.					
31.	Время от начала укладки икры до ее пастеризации не должно превышать 2 часа.					
32.	Отходы должны храниться в емкостях в охлаждаемых камерах отдельно от					

	сырья и готовой продукции. Допускается хранить отходы без охлаждения в закрытых емкостях не более двух часов.					
VII I.	Соблюдение требований к упаковке, маркировке рыбы и рыбной продукции					
33.	Упаковка рыбы и рыбной продукции должна производиться в условиях, не допускающих их загрязнение.					
34.	Тара не должна использоваться повторно, за исключением тары, легко поддающейся очистке и дезинфекции.					
35.	Не допускается нанесение на потребительскую упаковку изображений рыбы и других ингредиентов, которые не были использованы при изготовлении данной продукции.					
36.	Маркировка должна содержать информацию о принадлежности к району промысла.					
37.	Маркировка должна содержать информацию о длине и массе рыбы (крупная, средняя или мелкая).					
38.	Маркировка должна содержать информацию о виде разделки.					
39.	В маркировке для мороженой продукции массу нетто указывают без учета массы глазури или специального защитного покрытия. Массовая доля глазури или защитного покрытия должна быть указана отдельно					
40.	Маркировка должна содержать информацию о степени солености (малосоленая, слабосоленая, среднесоленая, крепосоленая).					
41.	Маркировка должна содержать информацию о сорте (при наличии) или категории (для мороженого рыбного филе).					
IX.	Соблюдение требований безопасности к хранению и транспортным средствам					
42.	Для хранения сырья, готовой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов на предприятиях оборудуются складские помещения.					
43.	Для хранения пищевого сырья и вспомогательных материалов используются стеллажи, поддоны, полки. Складирование пищевого сырья и вспомогательных материалов на пол не допускается. Все складские помещения необходимо содержать в чистоте, подвергать периодической дезинсекции и дератизации.					
44.	Помещения и оборудование для хранения рыбы и рыбной продукции со специальными условиями хранения должны быть оснащены контрольно-измерительными приборами для контроля условий хранения этой продукции. Рекомендуется установить термометр, записывающий					

	показатели температуры.					
45.	Перевозка рыбы и рыбной продукции осуществляется специально оборудованным транспортным средством, имеющим санитарный паспорт, выданный территориальными органами санитарно-эпидемиологической службы.					
46.	Транспортное средство должно быть оснащено контрольно-измерительными средствами.					
47.	При хранении мороженые рыба и рыбная продукция должны храниться при температуре не выше -18°C .					
48.	При хранении неразделенная мороженая рыба в тузлуке, предназначенная для производства консервов, может храниться при температуре не выше -9°C .					
49.	При хранении живая рыба емкости должны быть изготовлены из материалов, не изменяющих качество воды.					
50.	Для хранения принимаются рыба и рыбная продукция, обеспечивающие безопасность и прослеживаемость (ветеринарный сертификат, гигиеническое заключение, товарно-сопроводительная документация).					
51.	При хранении не допускается складирование рыбы и рыбной продукции у водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, непосредственно на полу, а также вне складских помещений.					
52.	В помещениях для хранения продукции, в том числе холодильных камерах, должна регулярно проводиться механическая очистка, мойка, дезинфекция, дезинсекционные и дератизационные мероприятия.					

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 (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 госветназору грузы», утвержденная Межправительственным Советом по сотрудничеству в области ветеринарии государств - участников СНГ, 22.10.1998., г. Ташкент.
- инструкция по ветеринарному клейменю 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.
- Закон о лицензирование
- Закон о нормативно правовых актах
- Постановление Правительства Кыргызской Республики № 533 от 6.11.2007 г. "О порядке проведения проверок субъектов предпринимательства и определения перечня уполномоченных органов".
- «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 перечень товаров подлежащих ветеринарному контролю постановлением Правительства Кыргызской Республики № 249 от 30.05.2008 г.
- Об утверждении критериев оценки степени риска при осуществлении 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 добычей переработкой рыбы т рыбопродуктов только в соответствии с его осуществляемыми видами деятельности.