**Методичні рекомендації**

**щодо самооцінки підприємств та господарств сировинної зони, які мають намір експортувати свинину та продукції з неї до ЄС, на відповідність процедур та правил виробничих процесів ЄС**

**Сфера застосування:**

* оцінка потужностей оператора ринку на відповідність вимогам ЄС;
* забезпечення контролю за усуненням виявлених в ході оцінки невідповідностей;
* оформлення відповідних документів за результатами перевірок (актів, планів вжиття корегувальних заходів).

Надати операторам ринку інструмент для формування єдиного розуміння про порядок та правила включення тваринницьких та виробничих потужностей із виробництва продуктів, які містять свинину у своєму складі, до списку експортерів ЄС.

**Нормативні посилання:**

* Закон України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” (далі - Закон);
* Закон України “Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин;
* Порядок проведення державної реєстрації потужностей, ведення державного реєстру потужностей операторів ринку та надання інформації з нього заінтересованим суб'єктам затверджений наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 10.02.2016 № 39;
* Порядок видачі експлуатаційного дозволу, форми експлуатаційного дозволу затверджений постановою Кабінету Міністрів України від 11.11.2015 № 930;
* Наказ Мінагрополітики від 08.08.2019 № 446 “Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР”;
* Наказ Мінагрополітики від 08.08.2019 № 447 “Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин”;
* Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) затверджені наказом Мінагрополітики від 01.10.2012 № 590;
* Порядок затвердження експортних потужностей, внесення та виключення їх з реєстру затверджених експортних потужностей, затверджений наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 10.02.2016 № 38 (далі – Порядок затвердження експортних потужностей);
* Нормативні акти, зазначені в чек-листах.

**Нормативні посилання ЄС (в оригіналі зі змінами за посланням** [**на сайті ЄК за посиланням**](https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=en)**):**

**Загальні вимоги:**

* Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs;
* Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin;
* Regulation (EU) 2017/625 of the European Parliament and of the Council of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products, amending Regulations (EC) No 999/2001, (EC) No 396/2005, (EC) No 1069/2009, (EC) No 1107/2009, (EU) No 1151/2012, (EU) No 652/2014, (EU) 2016/429 and (EU) 2016/2031 of the European Parliament and of the Council, Council Regulations (EC) No 1/2005 and (EC) No 1099/2009 and Council Directives 98/58/EC, 1999/74/EC, 2007/43/EC, 2008/119/EC and 2008/120/EC, and repealing Regulations (EC) No 854/2004 and (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of the Council, Council Directives 89/608/EEC, 89/662/EEC, 90/425/EEC, 91/496/EEC, 96/23/EC, 96/93/EC and 97/78/EC and Council Decision 92/438/EEC (Official Controls Regulation);
* Commission Delegated Regulation (EU) 2019/624 of 8 February 2019 concerning specific rules for the performance of official controls on the production of meat and for production and relaying areas of live bivalve molluscs in accordance with Regulation (EU) 2017/625 of the European Parliament and of the Council;
* Commission Implementing Regulation (EU) 2019/627 of 15 March 2019 laying down uniform practical arrangements for the performance of official controls on products of animal origin intended for human consumption in accordance with Regulation (EU) 2017/625 of the European Parliament and of the Council and amending Commission Regulation (EC) No 2074/2005 as regards official controls;
* Commission Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs;
* 2011/163/EU: Commission Decision of 16 March 2011 on the approval of plans submitted by third countries in accordance with Article 29 of Council Directive 96/23/EC (notified under document C(2011) 1630);
* Commission Regulation (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs;
* Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers, amending Regulations (EC) No 1924/2006 and (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council, and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EC, Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67/EC and 2008/5/EC and Commission Regulation (EC) No 608/2004;
* Commission Implementing Regulation (EU) No 1337/2013 of 13 December 2013 laying down rules for the application of Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council as regards the indication of the country of origin or place of provenance for fresh, chilled and frozen meat of swine, sheep, goats and poultry;

**Специфічні вимоги:**

* Commission Implementing Regulation (EU) 2015/1375 of 10 August 2015 laying down specific rules on official controls for Trichinella in meat;
* Regulation (EU) 2016/429 of the European Parliament and of the Council of 9 March 2016 on transmissible animal diseases and amending and repealing certain acts in the area of animal health (‘Animal Health Law’);
* Commission Delegated Regulation (EU) 2020/692 of 30 January 2020 supplementing Regulation (EU) 2016/429 of the European Parliament and of the Council as regards rules for entry into the Union, and the movement and handling after entry of consignments of certain animals, germinal products and products of animal origin;
* Commission Regulation (EC) No 1688/2005 of 14 October 2005 implementing Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council as regards special guarantees concerning salmonella for consignments to Finland and Sweden of certain meat and eggs (Text with EEA relevance) – *для Фінляндії та Швеції.*

**Етапи отримання права експорту в ЄС:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Етап** | **Стадія** |
| 1. | Створення загального профілю країни щодо систем організації державного контролю, законодавства. | Пройдено |
| 2. | Створення системи державного моніторингу залишків ветеринарних препаратів в продуктах підконтрольних державній ветеринарній службі. | Пройдено |
| 3. | Включення до Державного моніторингу залишків ветеринарних препаратів та ін. забруднювачів свинини. Виконання плану протягом не менше року, подання звіту про результати, включаючи розслідування виявлення залишків. | Пройдено  (*підтверджується ЄК щорічно*) |
| 4. | Проходження місії інспекторів ЄК щодо дотримання правил, норм, лабораторних стандартів щодо відбору, транспортування зразків, проведення досліджень у відповідності стандартів ISO уповноваженими Компетентним органом лабораторіями в рамках державного контролю та заходів Державного моніторингу залишків. | Пройдено.  (*періодично, раз на 5 років*) |
| 5. | Проведення процедур внутрішньої самооцінки та визначення кандидатів на проведення верифікаційної місії інспекторів ЄС щодо системи контролю виробництва свинини. Підготовка до місії. | Не проведено. |
| 6. | Заявка від КО до Європейської Комісії щодо проведення оцінювання (верифікаційної місії) щодо відповідності системи державного контролю вирощування свиней, забою свиней та виробництва харчових продуктів які містять свинину. | Не проведено. |
| 7. | Заповнення запитальників з описом діючого законодавства, системи контролю ідентифікації, здоров’я тварин, державного контролю (нагляду), тощо. Підготовка до місії. | Не проведено. |
| 8. | Проведення навчання всіх залучених до місії сторін (суб’єкти господарювання, ветеринарні спеціалісти, державні інспектори) | Не проведено.  (*попередньо підтримка ФАО*) |
| 9. | Проходження із позитивним висновком місії інспекторів ЄК щодо здоров’я свиней, організації систем ідентифікації, простежуваності та контролю здоров’я через загальнодержавні програми контролю хвороб, які підлягають повідомленню.  Контроль відповідності вимог щодо благополуччя свиней при утриманні, транспортуванні. | Не проведено. |
| 10. | Проходження із позитивним висновком місії інспекторів ЄК щодо безпечності харчових продуктів в частині державного контролю транспортування, забою, простежуваності живих свиней; в частині забою, гігієни виробничих процесів, підготовки персоналу, здоров’я персоналу, простежуваності харчових продуктів та побічних продуктів походження від свиней; в частині благополуччя свиней під час забою; в частині запровадження систем виробничого контролю, які базуються на оцінці ризиків та контролю в контрольних та контрольних критичних точках (НАССР). | Не проведено |
| 11. | Фінальні перемовини, обговорення зауважень, врахування зауважень, надання доказів врахування усіх зауважень інспекторів отриманих під час проведення верифікаційних місій, оголошення результатів верифікаційних місій та погодження результатів під час голосування країн членів ЄС щодо включення України до списку країн, яким дозволено імпорт до ЄС. | Не проведено |
| 12. | Включення України до відповідного Регламенту ЄС та отримання дозволу на імпорт (транзит).  Надання уповноваження КО на подачу рекомендацій щодо відповідності вимогам ЄС для включення українських підприємств в Реєстр, дозволених на імпорт в ЄС. | Не пройдено. |

**І. Самооцінка**

**Цільова аудиторія:** Власники, директори із виробництва, інженери із якості, ветеринарні лікарі, зоотехніки та технологи операторів потужностей із вирощування свиней, забою свиней, розрізання та обвалювання свинини, виробників оброблених продуктів із м’яса свинини.

**Загальні принципи:**

**1)** Компетентний орган з питань ветеринарної медицини, безпечності та якості харчових продуктів є єдиним органом в державі Україна, який уповноважений від імені Європейської Комісії на проведення попередньої оцінки та супроводу верифікаційних місій інспекторів Європейської Комісії під час наданні права внутрішньої оцінки відповідності вимогам ЄС.

**2)** Компетентний орган з питань ветеринарної медицини, безпечності та якості харчових продуктів *після надання права внутрішньої оцінки та включення України до переліку країн,* яким дозволено імпорт до ЄС свинини та продуктів зі вмістом свинини, є єдиним органом, подання (нотифікації) якого щодо включення операторів ринку, або розширення списку операторів ринку, яким дозволено ввезення свинини, продуктів зі вмістом свинини на територію ЄС через пункти пропуску спеціально призначених для цього визнається.

**3)**  Компетентний орган з питань ветеринарної медицини, безпечності та якості харчових продуктів є єдиним органом який уповноважує осіб та установи на проведення лабораторних досліджень та сертифікації живих тварин, свинини та продуктів зі свинини для експорту до ЄС. Тільки уповноважені Компетентним органом особи та установи мають право проводити відбір зразків, знеособлення, дослідження та надання висновків, результати яких використовуються при виданні міжнародних сертифікатів форм затверджених Європейською Комісією (ЄК).

**4)**  Оператор ринку визнається таким, який відповідає вимогам ЄС не тоді коли він декларує готовність відповідати вимогам ЄС, а тоді коли він демонструє *дотримання усіх вимог ЄС протягом часу, який є достатнім для проведення статистичної оцінки та визнання рівня підготовки персоналу достатньою*.

**5)** Постачальник перероблених продуктів зі свинини має опікуватись та під час інспекції довести інспекторам що вимогам ЄС відповідає не лише його підприємство, але і постачальники кормів, кормових добавок, живих свиней, потужностей із забою, переробні та виробничі потужності по всьому ланцюзі виробництва свинини та продуктів зі свинини. Інспектування потужностей відбувається за принципом відповідності усіх складових харчового ланцюга із можливістю простежуваності кожного компоненту до номера партії та назви виробника.

**6)** Порядок включення операторів ринку до списку експортерів до ЄС відбувається відповідно до погодженої із Інспекторами ЄК [Стандартною операційною процедурою щодо включення потужностей оператора ринку до списку експортерів харчових продуктів до країн-членів Європейського Союзу (СОП-експорт на ЄС)](https://docs.google.com/document/d/1_m5rOLDKtBVTlsuM39saCSpUxvenhlnJ/edit?usp=sharing&ouid=103931497916397911446&rtpof=true&sd=true) Додаток 1. Враховуючи критичність встановлених зауважень відповідно процедури визначається відповідність кожної окремо взятої потужності до вимог ЄС.

**7)** Законодавство України яке наближено до законодавства ЄС, але не набуло чинності через перехідні періоди стосуються експортерів до ЄС не тоді коли вони починають експорт, а тоді коли вони підписують заявку для внутрішньої оцінки. Інакше процедури внутрішньої та зовнішньої оцінки не розпочинаються.

**8)** Процедури внутрішньої та зовнішньої оцінки починаються тільки після оцінки документів напрацьованих оператором (операторами) ринку, які пройшли самооцінку по всьому ланцюгу виробництва корми – живі тварини – забій – переробка – маркування – сертифікація.

Якщо оператор ринку приймає рішення щодо вектору експорту на ЄС та відповідно підготовки потужності до проведення самооцінки на предмет відповідності вимогам ЄС із послідуючою ініціацією внутрішніх (Держпродспоживслужба) та зовнішніх (Європейська Комісія) перевірок.

Україна не має на сьогодні права експорту та транзиту (*крім окремого рішення по Румунії*) на територію ЄС будь-яких харчових продуктів, побічних продуктів тваринного походження не призначених для споживання людьми та компонентів, які містять свинину у своєму складі.

Таким чином процедура включення підприємства у список експортерів до ЄС можлива тільки після завершення процедури Включення країни до списку країн, з яких дозволено імпорт до ЄС живих свиней, свинини, або продуктів які містять свинину у своєму складі.

Процедура включення країни до переліку країн, яким дозволено право імпорту до ЄС, а потім і підприємств складається із декількох етапів, які Україна вже пройшла, або їй ще потрібно їх пройти.

**Проведення самооцінки.**

Для самооцінки використовуючи запитальники Додатку 1 та 2, а також на відповідність вимогам національного законодавства (Наказу [Міністерства економіки України від 21 січня 2022 року № 143-22 (Додаток 2)](https://docs.google.com/document/d/1P_Nw2LSZqJnTiMo_Wybb8o31BK1qzHm3/edit?usp=sharing&ouid=103931497916397911446&rtpof=true&sd=true) може бути проведено робочою групою оператора ринку відповідно до переліку запитань наступних розділів вищезазначеного наказу:

**1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14.**

Також необхідно заповнити відповідні запитальники надані у наступних додатках до даного акту:

Додаток 1 до наказу 143-22 «Вимоги до забою тварин»;

Додаток 14 до наказу 143-22 «Вимоги до тверджень про поживну цінність харчових продуктів та тверджень про користь для здоров’я харчових продуктів»;

Додаток 15 до наказу 143-22 «Спеціальні вимоги до маркування харчових продуктів (зазначення країни походження або місця походження».

***Примітка****. Слід пам’ятати що перелік питань є індикаторним і не є вичерпним. Більш глибоке вивчення процедур та відповідності до вимог ЄС встановлюється інспектором компетентного органу. Але даний перелік дозволяє швидко визначити кандидатів для проведення фізичного контролю на місцях.*

*У випадку, коли самооцінка довела вашу відповідність вимогам законодавства України та ЄС ви можете звернутись до Компетентного органу з метою проведення збору інформації щодо відповідності господарства або підприємства вимогам ЄС.*

**ІІ. Перевірка відповідності національному законодавству.**

Для підготовки до проведення заходів державного контролю щодо відповідності національному законодавству слід використовується перелік питань Наказу [Міністерства економіки України від 21 січня 2022 року № 143-22 (Додаток 2).](https://docs.google.com/document/d/1P_Nw2LSZqJnTiMo_Wybb8o31BK1qzHm3/edit?usp=sharing&ouid=103931497916397911446&rtpof=true&sd=true)

Оператор ринку може ініціювати проведення позапланового заходу через запит із обов’язковим вказанням, що перевірка національного законодавства проводиться як збір інформації (самооцінка) для подальшої ініціації перевірки на відповідність вимогам ЄС.

**Додаток 1**

**ЗАПИТАЛЬНИК ДЛЯ ГОСПОДАРСТВ, ЯКІ УТРИМУЮТЬ СВИНЕЙ**

**(**тваринницькі потужності, які є потенційними постачальниками живих свиней для забою або розведення на територію ЄС, або для забою на потужності із забою, переробки в Україні, які є потенціальними експортерами свинини до ЄС**).**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Вимога** | **Так відповідає** | **Ні не відповідає** | **Посилання на законодавство ЄС** |
| **ВИРОБНИЦТВО ТА ПОСТАЧАННЯ КОРМІВ** | | | | |
|  | періодичні дослідження кормів (випробування) в акредитованих лабораторіях на предмет вмісту речовин, наявність яких у кормах є обмеженою або забороненою, в порядку, затвердженому центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізацію державної політики у сфері ветеринарної медицини |  |  | Ст. 9 Закону України Про безпечність та гігієну кормів. |
|  | запроваджені та використовуються постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) |  |  | Ст. 11 Закону України Про безпечність та гігієну кормів. |
|  | Не фермі здатні встановити інших операторів ринку, які постачають їм корми, матеріали, що контактують з кормами, а також допоміжні засоби для переробки за принципом "крок назад" |  |  | Ст. 12 Закону України Про безпечність та гігієну кормів. |
|  | перероблені корми зберігаються окремо від неперероблених кормових матеріалів та добавок для запобігання перехресному забрудненню перероблених кормів також від хімічних речовин та інших продуктів, що заборонені для годування тварин |  |  | Ст. 39, 45 Закону України Про безпечність та гігієну кормів. |
|  | Корми зберігаються у призначених для цього місцях з належними умовами зберігання, доступ до яких мають лише особи, уповноважені операторами ринку |  |  | Ст. 39 Закону України Про безпечність та гігієну кормів. |
|  | запроваджені системи боротьби із шкідниками, які дозволяють запобігти потраплянню шкідників на такі потужності, з метою мінімізації можливого забруднення кормів, підстилок та місць утримання тварин |  |  | Ст. 44 Закону України Про безпечність та гігієну кормів. |
|  | роздавання кормів та годування ними тварин поводження з кормами здійснюється у спосіб, що запобігає їх забрудненню від забруднених зон зберігання та забрудненого обладнання |  |  | Ст. 46 Закону України Про безпечність та гігієну кормів. |
|  | Поводження з лікувальними кормами здійснюється окремо від поводження з кормами, що не належать до лікувальних, з метою уникнення їх забруднення. |  |  | Ст. 46 Закону України Про безпечність та гігієну кормів. |
| **УТРИМАННЯ ТА ВИРОЩУВАННЯ СВИНЕЙ ЗДОРОВ’Я ТА БЛАГОПОЛУЧЧЯ** | | | | |
|  | У випадку утримання свиней у групах, загальна площа підлоги для їх безперешкодного пересування має становити не менш як 1,64 м-2 для кожної ремонтної свинки після осіменіння і не менш як 2,25 м-2 для кожної свиноматки |  |  | Наказ Міністерства  Економіки № 224 |
|  | Якщо ремонтних свинок після осіменіння і свиноматок утримують у групах кількістю менш як шість голів, площа підлоги для їх безперешкодного пересування, зазначена в абзаці першому цього пункту, має бути збільшена на 10 %. |  |  | Наказ Міністерства  Економіки № 224 |
|  | Якщо ремонтних свинок після осіменіння і свиноматок утримують у групах по 40 голів і більше, площа підлоги для їх безперешкодного пересування, зазначена в абзаці першому цього пункту, може бути зменшена на 10 %. |  |  | Наказ Міністерства  економіки,  року № 224 |
|  | частина від загальної площі підлоги, що становить не менш як 0,95 м-2 для ремонтної свинки після осіменіння і не менш як 1,3 м-2 для поросної свиноматки, повинна мати суцільне тверде покриття (монолітну бетонну підлогу), при цьому отвори дренажної системи повинні займати не більш як 15 % загальної площі підлоги |  |  | Наказ Міністерства  економіки № 224 |
|  | у випадку використання щілинної (решітчастої) бетонної підлоги для свиней, що утримуються у групах максимальна ширина отворів становить:  11 мм для поросят;  14 мм для свиней на дорощуванні;  18 мм для свиней на відгодівлі;  20 мм для ремонтних свинок після осіменіння і свиноматок; |  |  | Наказ Міністерства  економіки № 224 |
|  | мінімальна ширина планки між отворами становить:  50 мм для поросят і свиней на дорощуванні;  80 мм для свиней на відгодівлі, ремонтних свинок після осіменіння і свиноматок. |  |  | Наказ Міністерства  економіки № 224 |
|  | в місцях утримання свині мають постійний доступ до матеріалів, що дають їм можливість реалізувати природну поведінку та не завдають шкоди здоров’ю - до сіна, соломи, деревини, тирси, грибного компосту, торфу або їх суміші. |  |  | Наказ Міністерства  економіки № 224 |
|  | Рівень безперервного шуму у приміщеннях, в яких утримують свиней, не перевищує 85 дБА. Проводяться заміри та наявні записи. |  |  | Наказ Міністерства  економіки № 224 |
|  | Інтенсивність освітлення у приміщеннях, в яких утримують свиней, має становити не менш як 40 лк протягом не менш як 8 годин на добу |  |  | Наказ Міністерства  економіки № 224 |
|  | Довжина загону, в якому утримують групу свиноматок і ремонтних свинок, не менш як 2,8 м.  Довжина загону, в якому утримують групу в кількості менш як шість голів, не менш як 2,4 м.  *Вимоги цього пункту не застосовують до господарств (потужностей), в яких утримується менш як 10 свиноматок.* |  |  | Наказ Міністерства  економіки № 224 |
|  | Свиней годують не менш як один раз на добу з урахуванням їхнього віку і фізіологічного стану. Якщо свиней годують групами, проте не за допомогою автоматичних систем, що дають можливість годувати кожну тварину індивідуально, кожна свиня має доступ до корму одночасно з іншими свинями у групі |  |  | Наказ Міністерства  економіки № 224 |
|  | Свиноматок і ремонтних свинок, яких утримують у групах, годують за допомогою систем, що гарантують наявність достатньої кількості корму для кожної тварини, навіть за наявності конкуренції. |  |  | Наказ Міністерства  економіки № 224 |
|  | Свині віком понад два тижні постійно забезпечені достатньою кількістю свіжої води. |  |  | Наказ Міністерства  економіки № 224 |
|  | заборонено здійснювати будь-які маніпуляції, що призводять до пошкодження або втрати чутливої частини тіла, або зміни кісткової структури, за винятком:  рівномірного зменшення кутніх зубів поросятам до семиденного віку шляхом спилювання або скушування так, щоб їх поверхня залишалась непошкодженою і гладкою;  зменшення довжини ікл кнурів для запобігання травмуванню інших свиней або з міркувань безпеки;  обрізання частини хвоста;  кастрації самців свиней в інший спосіб, крім розриву тканин;  кільцювання носа за вільно-вигульної системи утримання свиней |  |  | Наказ Міністерства  економіки № 224 |
|  | Больові маніпуляції здійснює виключно лікар ветеринарної медицини або спеціально навчена особа, яка має досвід застосування відповідних методів із використанням належних засобів та в належних гігієнічних умовах, із використанням засобів анестезії і додаткових засобів для тривалого знеболювання. |  |  | Наказ Міністерства  економіки № 224 |
|  | кожен утримувач пройшов навчання з питань благополуччя свиней |  |  | Наказ Міністерства  економіки № 224 |
|  | Станки для опоросу, в яких свиноматок утримують вільно, оснащені спеціальними засобами захисту поросят, наприклад, захисними перегородками та/або дугами. |  |  | Наказ Міністерства  економіки № 224 |
|  | Частина підлоги станка, достатня для того, щоб поросята могли одночасно відпочивати разом, є твердою або застеленою килимком, соломою або будь-яким іншим відповідним матеріалом |  |  | Наказ Міністерства  економіки № 224 |
|  | Отримане м’ясо офіційним лікарем було перевірено методом перетравлення на наявність Trichіnella з негативними  Результатами, про що зазначено у сертифікаті. |  |  | Регламенту (ЄС) 2015/1375 |
|  | Тварини походять із господарства або категорії господарств, які були офіційно визнані компетентними органами як такі, що вільні від трихінельозу, або не відлучені від грудного вигодовування та віком до 5 тижнів. |  |  | Додаток IV до Виконавчого Регламенту (ЄС) 2015/1375 |
|  | На підприємстві не було зареєстровано випадків інфікування Brucella abortus, B. melitensis та B. suis протягом останніх 42 днів та протягом останніх 12 місяців.  Заходи біобезпеки та зниження ризику, включаючи умови утримання та системи харчування, що застосовувалися на підприємстві в міру необхідності для запобігання передачі інфекції Brucella aboitus, B. melitensis та B. suis застосовані |  |  | Додаток IX Регламенту 2020-692 |
|  | Свині протягом 12 місяців не були щеплені проти КЧС статус здоров’я визначався через серологічні дослідження. |  |  | Додаток ІІІ Регламенту 2020-692 Частина С. |
| **ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ ТА ІДЕНТИФІКАЦІЯ** | | | | |
|  | дозволяються до ввезення до Союзу лише в тому випадку, якщо тварини партії були індивідуально ідентифіковані до відправлення з установи їх походження за допомогою фізичного засобу ідентифікації з видимим, розбірливим та нестерпним зображенням:  (a) ідентифікаційного коду тварини, який встановлює однозначний зв'язок між твариною та супроводжуючим її сертифікатом здоров'я тварини;  (b) коду країни-експортера за стандартом ISO 3166 у форматі дволітерного коду |  |  | Ст. 21 Регламенту 2020-692 ЄС |
| **ЛІКУВАННЯ, МОНІТОРИНГ ЗАЛИШКІВ ТА КОНТРОЛЬ АНТИБІОТИКОРЕЗИСТЕНТНОСТІ** | | | | |
|  | Господарство включено до плану моніторингу залишків ветеринарних препаратів та бере участь у відборах зразків протягом одного звітного періоду. |  |  | Регламент комісії (EU) 2019/627  Раніше П. 1 Ст. 9 Директиви ради 96/23/EC |
|  | Приймати та постачати - шляхом прямого постачання або через посередника - тільки тих тварин, щодо яких виробник може гарантувати, що дотримано термінів виведення забруднюючих речовин; |  |  | Регламент комісії (EU) 2019/627  Раніше П. 2 Ст. 9 Директиви ради 96/23/EC |
|  | Ведуться постійні записи щодо тварин, щодо яких, використовувалися дозволені продукти або речовини, що дотримуються терміни виведення з організму, передбачені для цих продуктів або речовин; |  |  | Регламент комісії (EU) 2019/627  Раніше П. 3 (іі) Ст. 9 Директиви ради 96/23/EC |
|  | Ветеринар вносить до журналу, який ведеться на фермі, дату та характер будь-якої запропонованої чи здійсненої обробки, ідентифікацію оброблених тварин та відповідні терміни виведення речовин із організму. |  |  | Регламент комісії (EU) 2019/627  Раніше Ст. 10 Директиви ради 96/23/EC |
|  | Фермер переконується, що строки виведення дотримуються, та зберігає приписи для  підтвердження цього протягом п'яти років.  Фермери-тварини та ветеринари надають цю інформацію компетентному органу, на його вимогу, |  |  | Регламент комісії (EU) 2019/627  Раніше Ст. 10 Директиви ради 96/23/EC |
|  | Моніторинг та звітність з AMR повинні охоплювати такі бактерії:  (a) Salmonella spp.;  (b) Campylobacter coli (C. coli);  (c) Campylobacter jejuni (C. jejuni);  (d) Indicator commensal Escherichia coli (E. coli);  (e) Salmonella spp. and E. coli producing the following enzymes:  (i) Extended Spectrum β-Lactamases (ESBL);  (ii) AmpC β-Lactamases (AmpC);  (iii) Carbapenemases (CP). |  |  | Ст. 1. Рішення ЄC 652-2013 |
|  | Господарство включене до програми моніторингу антибіотико-резистентних штамів мікроорганізмів яку запроваджує Компетентний орган. |  |  | Ст. 1. Рішення ЄC 652-2013 |
| **ДОДАТКОВІ ВИМОГИ** | | | | |
|  | В рамках контролю Salmonella офіційний відбір проб, використовуючи той самий метод і область пробовідбору, що і суб'єкт господарювання. На бойні відібрано щонайменше 49 випадкових зразків щороку. Кількість зразків може бути скорочена на маленьких бійнях на підставі оцінки ризиків за рішенням компетентного органу |  |  | **Ст. 35 Регламент комісії (EU) 2019/627** |

**Додаток 2**

ЗАПИТАЛЬНИК ДЛЯ ПОТУЖНОСТЕЙ ІЗ ЗАБОЮ СВИНЕЙ ТА ПЕРЕРОБКИ СВИНИНИ

(вимоги до підприємств, які є потенційними експортерами м’яса свинини до ЄС з метою проведення самооцінки).

*У випадку, коли запитання не стосується, або не використовується у виробництві при заповненні у рядку ставиться довга риска посередині рядка.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Вимога** | **Так відповідає** | **Ні не відповідає** | **Посилання на законодавство ЄС** |
| **ВІДПОВІДНІСТЬ ПОСТАЧАЛЬНИКІВ ЖИВИХ СВИНЕЙ ВИМОГАМ ЄС** | | | | |
|  | свіже м'ясо було отримано від ферм та на переробному підприємстві, всередині та навколо яких не було зареєстровано жодного з перелічених захворювань, зазначених у частині А Додатка XXIV, у радіусі 10 км, включаючи, де це доречно, територію сусідньої країни за період 30 днів до дати забою. |  |  | Ст. 139. Регламент 2020-692 |
|  | Тварини походять із території або зони, внесених до переліку для ввезення до Союзу свіжого м'яса від тих же видів копитних та розлучених копитних тварин, які залишалися там не менше 3 місяців до забою; |  |  | Ст. 131. Регламент 2020-692 |
|  | Моніторинг та звітність з AMR повинні охоплювати такі бактерії:  (a) Salmonella spp.;  (b) Campylobacter coli (C. coli);  (c) Campylobacter jejuni (C. jejuni);  (d) Indicator commensal Escherichia coli (E. coli);  (e) Salmonella spp. and E. coli producing the following enzymes:  (i) Extended Spectrum β-Lactamases (ESBL);  (ii) AmpC β-Lactamases (AmpC);  (iii) Carbapenemases (CP). |  |  | Ст. 1. Рішення ЄC 652-2013 |
|  | Господарство включене до програми моніторингу антибіотико-резистентних штамів мікроорганізмів яку запроваджує Компетентний орган. |  |  | Ст. 1. Рішення ЄC 652-2013 |
| **ЗАГАЛЬНИ ВІМОГИ ДО ЕЛЕМЕНТІВ ПРИМІЩЕНЬ** | | | | |
|  | Компетентний орган може довести що має результати та ухвалення здійсненого оператором ринку перед-операційних та операційних заходів, а саме:  (a) проектування та утримання приміщень та обладнання;  (b) передопераційної, операційної та післяопераційної гігієни;  (c) особистої гігієни;  (d) навчання гігієні та робочим процедурам;  (e) боротьби зі шкідниками;  (f) якості води;  (g) контролю температури;  (h) заходів щодо контролю щодо тварин або харчових продуктів, що транспортуються на/з підприємства, та будь-якої супровідної документації. |  |  | Ст. 3 регламент 623-2019 |
|  | Приміщення для виробництва та зберігання продуктів підтримуються у належному стані. |  |  | п. 2.6.3 Наказ №590 |
|  | Стіни спроектовані та побудовані у спосіб, що запобігає накопиченню бруду, росту плісняви і утворенню конденсату та полегшує прибирання, миття і дезінфекцію. |  |  | п. 2.6.4 Наказ №590 |
|  | Стелі і підвісні елементи (трубопроводи, кабелі, лампами тощо) спроектовані і змонтовані у спосіб, що запобігає/мінімізує накопиченню бруду, відшарування фарби, утворенню конденсату та росту плісняви та забрудненню харчових продуктів, полегшує прибирання. |  |  | п. 2.6.6 Наказ №590 |
|  | Підлоги спроектовані з урахуванням вимог виробництва (механічного навантаження, температурного режиму, обробки миючими засобами тощо). |  |  | п. 2.6.5 Наказ №590 |
|  | Підлоги легко прибираються, миються і дезінфікуються, сприяють видаленню вологи (відсутність вибоїн, трапи для достатнього стоку води). |  |  | п. 2.6.5 Наказ №590 |
|  | Двері без тріщин, відшарування фарби, корозії, легко миються, і, за необхідності, дезінфікуються. |  |  | п. 2.6.7 Наказ №590 |
|  | Зовнішні двері, через які можна потрапити в зону поводження з харчовими продуктами, спроектовані у спосіб, який запобігає проникненню в приміщення шкідників. |  |  | п. 2.6.7 Наказ №590 |
|  | Зовнішні двері, через які можна потрапити в зону поводження з харчовими продуктами, а також двері і ворота, які використовуються для розділення виробничих приміщень, за можливості закриті чи обладнані пристроями для самовільного закривання. |  |  | п. 2.6.7 Наказ №590 |
|  | Вікна, вентиляційні отвори спроектовані у спосіб, який накопиченню бруду запобігає. |  |  | п. 2.6.8 Наказ №590 |
|  | Якщо вікна чи прозорі дахи спроектовані для вентиляційних потреб, то вони захищені сітками проти комах чи іншими засобами задля уникнення ризику забруднення харчових продуктів. |  |  | п. 2.6.8 Наказ №590 |
|  | Вікна, освітлювальні засоби, електричні знищувачі комах в зонах, де існує ймовірність попадання осколків у харчовий продукт, від розбивання захищені. |  |  | п. 2.6.8 Наказ №590 |
|  | Всі виробничі зони належним чином освітлюються.  Освітлювальне обладнання безпечне та загрози забруднення для харчового продукту не становить. |  |  | п. 2.7.5 Наказу №590 |
|  | Оцінку ризиків для безпечності харчових продуктів, які можуть виникнути через неналежне електропостачання, проведено. |  |  | п. 2.7.6 Наказ №590 |
|  | За необхідності, корегувальні заходи для усунення ризиків для безпечності харчових продуктів, які можуть мати місце через неналежне електропостачання, розроблено. |  |  | п. 2.7.6 Наказ №590 |
|  | Належну вентиляцію приміщень забезпечено |  |  | п. 2.7.3 Наказ №590 |
|  | Системи вентиляції встановлені таким чином, що фільтри та інші компоненти, які потребують чищення, легкодоступні |  |  | п. 2.7.3 Наказ №590 |
|  | В місцях сильного накопичення пилу пиловловлююче обладнання встановлено |  |  | п. 2.7.3 Наказ №590 |
|  | Оцінку ризику забруднення від повітря харчових продуктів проведено |  |  | п. 2.7.4 Наказ №590 |
| **ЗАБІЙ СВИНЕЙ, БЛАГОПОЛУЧЧЯ ПРИ ЗАБОЇ** | | | | |
|  | Запроваджені заходи щоб позбавляти невиправданого болю, виснаження або страждань при передзабійному утриманні та забої. |  |  | Ст. 3 Регламенту ЄС 1099-2009 |
|  | Перевірку якості оглушення здійснюють на достатньо репрезентативній вибірці тварин, частоту таких перевірок встановлюють з урахуванням результатів попередніх перевірок та чинників, які можуть вплинути на ефективність процесу оглушення |  |  | Ст. 5 Регламенту ЄС 1099-2009 |
|  | Наявні стандартні операційні процедури щодо всіх процесів забою та супутніх операцій. Продемонстровані. |  |  | Ст. 6 Регламенту ЄС 1099-2009 |
|  | Забій здійснюється виключно особами, які мають кваліфікаційний сертифікат для виконання таких операцій та які демонструють здатність зазначених осіб виконувати операції відповідно до правил |  |  | Ст. 7 Регламенту ЄС 1099-2009 |
|  | забезпечується технічне обслуговування та перевірки обладнання, яке використовують для знерухомлення та оглушення тварин, відповідно до інструкцій виробника особами, які пройшли з цією метою спеціальне навчання. |  |  | Ст. 9 Регламенту ЄС 1099-2009 |
|  | Призначена відповідальна особа від імені оператора ринку з питань благополуччя тварин, яка контролює дотриманні правил |  |  | Ст. 17 Регламенту ЄС 1099-2009 |
|  | На підприємстві є окреме місце для прийняття свиней на та їх огляду перед забоєм. |  |  | п. 1 глава ІІ частина ІІ додаток ІІІ Регламент ЄС 853/2004 |
|  | На підприємстві є приміщення для забою свиней у кількості, що запобігає забрудненню м’яса. |  |  | п. 2(а) глава ІІ частина ІІ додаток ІІІ Регламент ЄС 853/2004 |
|  | На підприємстві є окреме приміщення для видалення внутрішніх органів та для подальшого розбирання туш |  |  | п. 2(в) глава ІІ частина ІІ додаток ІІІ Регламент ЄС 853/2004 |
|  | На підприємстві роздільне виконання у часі та або просторі наступних процедур забезпечене:   * оглушення та знекровлення, * зняття шкіри та будь-яке ошпарювання,   відправлення м’яса. |  |  | п. 2(с) глава ІІ частина ІІ додаток ІІІ Регламент ЄС 853/2004 |
|  | Обладнання, що попереджає контакт м’яса з підлогою, стінами, конструкціями, наявне. |  |  | п. 2(d) глава ІІ частина ІІ додаток ІІІ Регламент ЄС 853/2004 |
|  | Є вимога щодо доставки виключно чистих свиней. Вживаються заходи при доставці брудних свиней. |  |  | Ст. 39 (5) Регламент комісії (EU) 2019/627 |
|  | При наявності більш ніж однієї лінії забою в одному приміщенні, розподіл ліній, що дозволяє уникнення перехресного забруднення, здійснено. |  |  | п. 2(е) глава ІІ частина ІІ додаток ІІІ Регламент ЄС 853/2004 |
|  | Устаткування для дезінфекції інструментів з гарячою водою, температура, якої не нижча 82С, або альтернативна система із забезпеченням еквівалентного ефекту, наявні. |  |  | п.3 глава ІІ частина ІІ додаток ІІІ Регламент ЄС 853/2004 |
|  | Устаткування для миття рук, яке використовується робітниками, які працюють з незапакованим м’ясом, має крани, спроектовані у спосіб, що запобігає розповсюдження забруднення. |  |  | п.4 глава ІІ частина ІІ додаток ІІІ Регламент ЄС 853/2004 |
|  | Приміщення для зберігання у холодильниках м’яса щодо безпечності якого є підозри, та окреме приміщення для зберігання у холодильниках м’яса, що непридатне для споживання людиною, обладнанні замками та зачиняються. |  |  | п.5 глава ІІ частина ІІ додаток ІІІ Регламент ЄС 853/2004 |
|  | Є окремі місця з необхідним устаткуванням для чищення, миття та дезінфекції:   * пристроїв, модулів тощо, для транспортування свиней, та * відповідних транспортних засобів   (тільки, якщо поряд з підприємством відсутні місця, де офіційно дозволено здійснення зазначених процедур). |  |  | п.6 глава ІІ частина ІІ додаток ІІІ Регламент ЄС 853/2004 |
|  | Свиней, яких заганяють у забійне приміщення, забивають негайно. |  |  | п. 4 глава ІV частина ІІ додаток ІІІ Регламент ЄС 853/2004 |
|  | Оглушення, знекровлення, видалення щетини/обдирання шкіри, видалення внутрішніх органів та інші операції з тушою відбувається без затримки у спосіб, що запобігає зараженню м’яса. |  |  | п. 5 глава ІV частина ІІ додаток ІІІ Регламент ЄС 853/2004 |
|  | Процеси забою та пов’язані операції відбуваються у спосіб, що забезпечує проведення після забійного інспектування свиней. |  |  | п. 6 глава ІV частина ІІ додаток ІІІ Регламент ЄС 853/2004 |
|  | Результати ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та інших продуктів забою, реєструють у журналах встановленої форми. |  |  | п.6.9 Правила №28 |
|  | Після проведення післязабійного інспектування частини туши непридатні для споживання людиною як найшвидше видаляються з чистої зони. |  |  | п. 7 (а) глава ІV частина ІІ додаток ІІІ Регламент ЄС 853/2004 |
|  | Після проведення післязабійного інспектування м'ясо, визначене як непридатне для споживання людиною, та неїстівні субпродукти від м’яса, визначеного придатним для споживання людиною, у спосіб що унеможливлює їх контакт, відокремлені. |  |  | п. 7 (b) глава ІV частина ІІ додаток ІІІ Регламент ЄС 853/2004 |
|  | Після проведення післязабійного інспектування нутрощі, повністю виймаються, окрім випадків, коли інший порядок дозволено відповідним державним контролюючим органом. |  |  | п. 7 (с) глава ІV частина ІІ додаток ІІІ Регламент ЄС 853/2004 |
|  | Після видалення нутрощів та контролю забою туша та охолоджується до 4º С як скоріше, за винятком випадків, коли м’ясо розбирається у теплому вигляді. |  |  | п.8 глава ІV частина ІІ додаток ІІІ Регламент ЄС 853/2004 |
|  | Забій хворих та з підозрілих на захворювання свиней а також вимушений забій свиней через профілактичні заходи, відбувається на підприємстві тільки якщо це дозволено відповідним державним контролюючим органом. В цьому випадку забій відбувається під державним контролем та вжиті всі заходи для уникнення забруднення. Після забою перед використанням приміщень вони вичищені та продезінфіковані. |  |  | п.10 глава ІV частина ІІ додаток ІІІ Регламент ЄС 853/2004 |
|  | Оглушення свиней проводиться у відповідності до наявної стандартної операційної процедури, яка відповідає ст. 6 Регламенту Ради ЄС 1099\2009 |  |  | Ст. 6 Регламенту Ради ЄС 1099\2009 |
|  | Проводяться регулярні перевірки. Які гарантують що свині від моменту оглушення до забою не надає будь-яких ознак свідомості чи чутливості. Оглушення ведеться відповідно вимог Регламенту Ради ЄС 1099\2009 |  |  | Ст. 5, частина ІІ Додатку І п. 6.3 Регламенту Ради ЄС 1099\2009 |
|  | Персонал, який проводить маніпуляції із тваринами пройшов спеціальне навчання та ознайомлений і виконує заходи щодо уникнення страху, болю та страждань |  |  | п. е) Ст. 3 Постанови Ради ЄС 1\2005  ст.7 Регламенту Ради ЄС 1099\2009 |
|  | На підприємстві є і ефективно працює інспектор із благополуччя тварин. Має кваліфікаційне свідоцтво, веде облік своїх дій відповідними записами. |  |  | Ст 17, ст. 21 Регламенту Ради ЄС 1099\2009 |
|  | Проводиться постійна перевірка відповідності дій та вимог щодо компетенції осіб, які задіяні в роботі із тваринами |  |  | Додаток ІV Регламенту Ради ЄС 1099\2009 |
|  | Післязабійна експертиза проводиться у порядку зазначеному у ст. 23 Регламенту комісії (EU) 2019/627 |  |  | Ст. 23. Регламент комісії (EU) 2019/627 |
|  | відмітка ветеринарно-санітарної експертизи наноситься на зовнішню поверхню тушки шляхом штампування чорнилом або гарячого таврування таким чином, щоб, якщо туші розрізалися на бійні на половину тушки або чверті, або половини тушки розрізалися на три частини, кожна частина мала позначку. |  |  | Ст. 48 (b) Регламент комісії (EU) 2019/627 |
| **ВИМОГИ ДО ГІГІЄНИ ПРОЦЕСІВ, ЛАБОРАТОРНИЙ КОНТРОЛЬ, ВИКОРИСТАННЯ ДОБАВОК** | | | | |
|  | Планування приміщень забезпечує можливість проведення ремонтних робіт, прибирання, миття та дезінфекції. |  |  | п. 2.5.6 Наказ №590 |
|  | Процедури прибирання задокументовані і повністю впроваджені. |  |  | п. 2.9.1, Наказ №590 |
|  | Спосіб прибирання, миття і, якщо потрібно, дезінфекції визначено за наступними факторами:   * за природою харчового продукту; * за типом технологічних процесів, що здійснюються під час виробництва харчового продукту; * за призначенням контактної поверхні, приміщення, території; * за матеріалом, з якого виготовлено контактну поверхню; * за встановленими вимогами законодавства;   за використання результатів наукових досліджень і належних практик виробництва. |  |  | п. 2.9.2, Наказ №590 |
|  | Мийні та дезінфекційні засоби для застосування у визначених специфічних умовах є ефективними.  При використанні мийних та дезінфекційних засобів, за умови їх належного використання, загроза безпечності харчових продуктів, відсутня. |  |  | п. 2.9.3 Наказ №590 |
|  | Інвентар для прибирання за призначенням застосовується та є стійким до середовища, у якому використовується. |  |  | п. 2.9.3 Наказ №590 |
|  | Інвентар для прибирання у спосіб, за яким загроза перехресного забруднення відсутня зберігається. |  |  | п. 2.9.3 Наказ №590 |
|  | Частоту проведення виду прибирання, миття чи дезінфекції на основі оцінки ризиків визначено. |  |  | п. 2.9.4 Наказ №590 |
|  | Докази того, що встановлена частота прибирання є достатньою для того, щоб підтримувати поверхні у належному стані, який не призводить до забруднення харчових продуктів, представлені. |  |  | п. 2.9.4 Наказ №590 |
|  | Персонал, який здійснює прибирання, миття та дезінфекцію відповідні знання та підготовку має. |  |  | п. 2.9.5 Наказ №590 |
|  | Перевірка виконання процедур прибирання, миття та дезінфекції персоналом, який не залучений до виконання цих процедур здійснюється. |  |  | п. 2.9.5 Наказ №590 |
|  | Докази того, що всі процедури прибирання, миття та дезінфекції з відповідною частотою здійснюються і є ефективними, представлено. |  |  | п. 2.9.6 Наказ №590 |
|  | У випадку невідповідності процесів прибирання, миття та дезінфекції ефективні коригувальні заходи запроваджено. |  |  | п. 2.9.7 Наказ №590 |
|  | Обладнання за призначенням, згідно з специфікацію використовується. |  |  | п. 2.6.9 Наказ №590 |
|  | Повірка обладнання, приладів відповідно до вимог чинного законодавства проводиться. |  |  | п. 2.6.9  Наказ №590 |
|  | Прилади і апарати для уникнення забруднення харчових продуктів у належному стані підтримуються. |  |  | п. 2.6.9  Наказ №590 |
|  | Систему технічного обслуговування обладнання впроваджено. |  |  | п. 2.6.10  Наказ №590 |
|  | Планові та позапланові ремонтні роботи у спосіб, що унеможливлює забруднення харчових продуктів проводяться. |  |  | п. 2.6.10  Наказ №590 |
|  | У разі використання в технологічних процесах предметів зі скла та/або деревини:  система підтримання їх у належному стані впроваджена;  перевірка цілісності та неушкодженості скляних виробів здійснюється. |  |  | п. 2.6.11  Наказ №590 |
|  | Оцінку можливості забруднення харчових продуктів через пакувальні матеріали і, якщо необхідно, зниження ризиків до прийнятного рівня, проведено. |  |  | п. 2.6.12  Наказ №590 |
|  | Для обладнання, робота якого за результатами оцінки ризику є критичною для безпечності харчових продуктів, внутрішні графіки калібрування. запроваджено. |  |  | п. 2.6.12  Наказ №590 |
|  | Періодичність калібрування залежно від інструкцій виробника, обладнання та інтенсивності його використання встановлені. |  |  | п. 2.6.12  Наказ №590 |
|  | Перелік сполук, які використовуються і потенційно можуть загрожувати безпечності харчових продуктів (миючі та дезінфікуючі засоби, приманки для шкідників, реагенти тощо) визначено. |  |  | п. 2.13.1  Наказ №590 |
|  | Правила приймання та зберігання токсичних сполук та речовин виконуються. |  |  | п. 2.13.2  Наказ №590 |
|  | Спосіб постачання (доставки) сполук та речовин у зони використання за умови відсутності перехресного забруднення здійснюється. |  |  | п. 2.13.3  Наказ №590 |
|  | Розробка та виконання правил зберігання та використання токсичних сполук та речовин у зонах поводження з харчовими продуктами з метою запобігання негативному впливу на харчові продукти, несанкціонованого доступу, забезпечено. |  |  | п. 2.13.4  Наказ №590 |
|  | Облік використання токсичних сполук та речовин запроваджено. |  |  | п. 2.13.4  Наказ №590 |
|  | До роботи з токсичними сполуками та речовинами допускається тільки персонал, який пройшов відповідне навчання. |  |  | п. 2.13.5  Наказ №590 |
|  | Правила безпечного поводження з токсичними сполуками та речовинами, дії у випадку неправильного поводження з ними задокументовані, доведені до відома персоналу, який працює з такими речовинами, та розміщені у місцях, де здійснюється поводження з ними. |  |  | п. 2.13.5  Наказ №590 |
|  | Контрольні заходи щодо зменшення ризику забруднення харчових продуктів у разі неприйнятності неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, розроблено. |  |  | п. 2.14.1  Наказ №590 |
|  | Вимоги до неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, пакувальних матеріалів з постачальниками (специфікації чи інші нормативно-технічні документи), встановлені та узгоджені. |  |  | п. 2.14.2  Наказ №590 |
|  | Процедури вхідного контролю допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, впроваджені. Процедури містять інформацію про методи контролю та моніторингу, відповідальних за проведення досліджень, дії у випадку відхилень від специфікації та осіб, відповідальних за прийняття рішень щодо подальшого поводження з ними. |  |  | п. 2.14.3  Наказ №590 |
|  | Процедури вхідного контролю з урахуванням вимог законодавства та результатів оцінки ризику розроблені. |  |  | п. 2.14.3 Наказ №590 |
|  | Критерії оцінювання постачальників розроблені. Процедури оцінювання постачальників впроваджені. |  |  | п. 2.14.4 Наказ №590 |
|  | На підприємстві з переробки продуктів, які займаються виготовленням, обробкою або пакуванням оброблених харчових продуктів (розміщення харчових продуктів, загортання продуктів в оболонку) є придатні та достатньо великі кімнати та холодильники для окремого зберігання сировини. |  |  | п.5 глава ІХ додаток ІІ Регламент ЄС 852/2004 |
|  | Сировина, складові частини, зберігаються при температурі, що розмноженню патогенних мікроорганізмів та виробленню їх токсинів запобігає. Необхідна температура утримується постійно. |  |  | п. 5 глава ІХ додаток ІІ Регламент ЄС 852/2004 |
|  | На підприємстві забезпечено робочий порядок який, при оббілуванні та розбиранні м’яса, дозволяє запобігти або мінімізувати забруднення м’яса. |  |  | п.1 глава V частина ІІ додаток ІІІ Регламент ЄС 853/2004 |
|  | М’ясо, призначене для нарізки ввозять до приміщень з обробки у кількості, необхідної для роботи, з урахуванням завантаженості процесу нарізки. |  |  | п.1(а) частина V частина ІІ додаток ІІІ Регламент ЄС 853/2004 |
|  | Під час розбирання, оббілування, відділення філе, подрібнення на кубики, розфасовки і т.д., та пакування температура м’яса не вище 4º С, температура у цеху – не вище 12º С, або забезпечується альтернативна система з рівноцінною дією. |  |  | п.1(b) глава V частина ІІ додаток ІІІ 853/2004 |
|  | Після того, як м'ясо було розділено та, де передбачено, запаковане, воно негайно охолоджується до температури не вище 4 С. |  |  | п.3 глава V частина ІІ додаток ІІІ 853/2004 |
|  | Перед транспортуванням та під час транспортування м'ясо утримується за температури не вище 4 С. |  |  | п.4 глава V частина ІІ додаток ІІІ 853/2004 |
|  | М’ясо, призначене для замороження, заморожується негайно після його отримання. |  |  | п.5 глава V частина ІІ додаток ІІІ 853/2004 |
|  | Незапаковане м'ясо зберігається та транспортується окремо від запакованого м'яса, за виключенням випадків коли воно зберігається та перевозиться у різні проміжки часу або у такий спосіб що пакувальний матеріал та процес зберігання або транспортування не може привести до забруднення м'яса. |  |  | п.6 глава V частина ІІ додаток ІІІ Регламент ЄС 853/2004 |
|  | При аналізі лабораторних проб застосовуються методи, наведені у Директиві Комісії 2073/2005, додаток І, або інші рівноцінні методи, якщо обробник харчових продуктів зможе підтвердити це компетентним органам. |  |  | Ст. 5 Регламент ЄС 2073/2005 |
|  | Працівник, який обробляє харчові продукти, повідомляє негайно компетентним органам про результати аналізів, які можуть завдати шкоду здоров’ю людини, та які не відповідають вимогам |  |  | п. 3 ст.19  Регламент ЄС 178/2002 |
|  | М’ясні напівфабрикати мають підтверджений статус мікробіологічної якості виробничого процесу щодо I. Colli |  |  | Регламент ЄС 2073/2005 |
|  | Здійснюється безвибірковий відбір п'яти туш під час кожного сеансу відбору проб.  Ділянки для взяття проб вибираються в залежності від технології забою, для проведення аналізу на enterobacteriaceae та визначення кількості аеробних колоній, проводиться відбір проб на чотирьох ділянках кожної туші відповідно до регламенту 2073-2005 |  |  | П. 3.2 Регламенту ЄС 2073-2005 |
|  | При відборі проб для проведення аналізу на Salmonella використовується метод відбору  абразивною губкою. Площа відбору проби має становити не менше 100 см2 на обраній ділянці |  |  | П. 3.2 Регламенту ЄС 2073-2005 |
|  | При виробництві м’ясних продуктів використовуються харчові добавки у відповідності до вимог Регламенту ЄС 1333-2008. Регламент є в наявності щодо нього проведено роботу із визначення відповідності його додаткам. |  |  | Регламент ЄС 1333/2008 |
|  | При виробництві м’ясних продуктів використовуються смако-ароматичні добавки у відповідності до вимог Регламенту ЄС 1334-2008. |  |  | Регламент ЄС 1334/2008 |
|  | При виробництві м’ясних продуктів використовуються харчові ферменти у відповідності до вимог Регламенту ЄС 1332-2008. |  |  | Регламент ЄС 1332/2008 |
|  | Всі харчові добавки, які використовуються при виробництві м’ясних продуктів відповідають спискам добавок, які дозволені співтовариством. |  |  | Ст.4 Глави ІІ Регламенту 1333/2008 |
| **ВИМОГИ ДО ВОДИ ЯКА ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ У ВИРОБНИЦТВІ ТА КОНТАКТУЄ ІЗ ХАРЧОВИМ ПРОДУКТОМ** | | | | |
|  | Забезпечено належне проектування, належний стан системи водопостачання та водовідведення, їх технічний огляд, ремонт, прибирання та дезінфекцію. |  |  | п. 2.7.2 Наказ №590 |
|  | Вода на потужностях, яка є інгредієнтом для харчових продуктів, і така, що може прямо чи опосередковано контактувати з ними, вода призначена для виробництва льоду, а також зворотна вода, яка використовується в технологічному процесі, відповідає вимогам щодо питної води |  |  | п. 2.8.1 Наказ №590 |
|  | Проведено оцінку ризиків, які можуть виникнути при використанні води, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами. |  |  | п. 2.8.3 Наказ №590 |
|  | Контрольні заходи для уникнення забруднення від використання води (пари, льоду), розроблені та впроваджені. |  |  | п. 2.8.3, п.2.8.7 Наказ №590 |
|  | Умови зберігання води відповідають встановленим вимогам. Здійснюється вхідний контроль. |  |  | п. 2.8.4, п. 2.8.5 Наказ №590 |
|  | Стан водопровідної мережі на потужності відповідає встановленим вимогам.  Належний стан системи водопостачання підтримується. |  |  | п. 2.8.4, п.2.8.5 Наказ №590 |
|  | Проводиться підготовка води до її використання. |  |  | п. 2.8.4, п.2.8.5 Наказ №590 |
|  | Вода використовується у передбачений спосіб. |  |  | п. 2.8.4 Наказ №590 |
|  | Можливість перехресного забруднення через контактні поверхні при використанні води виключено. |  |  | п. 2.8.4 Наказ №590 |
|  | Допоміжні речовини (інертні гази, діоксид вуглецю, розчини) використовуються у спосіб, за яким відсутня загроза безпечності харчових продуктів. |  |  | п. 2.8.6 Наказ №590 |
|  | Системи дренажу спроектовані у спосіб, який:  полегшує прибирання, мінімізує ризик забруднення харчових продуктів. |  |  | п. 2.7.2 Наказ №590 |
| **ПЕРЕМІЩЕННЯ, ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ ТА ЗАПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР** | | | | |
|  | На кожній стадії виробництва або розповсюдження м’яса впроваджена та використовується система ідентифікації та реєстрації. Вона дозволяє встановити зв’язок між м’ясом та твариною або групою тварин, з яких було отримане м’ясо, на стадії забою відповідальність за цей зв’язок несе бойня. |  |  | Ст. 3. Регламент ЄС 1337-2013 |
|  | назву держави-члена або третьої країни, на території якої відбулося вирощування, зазначене у такий спосіб: «Вирощено в: (Україні[) відповідно до положень ст. 5](https://drive.google.com/file/d/1ai96hwhuueSOUMaVR8F9etBRgsFEOmxA/view?usp=sharing). |  |  | Ст. 5. Регламент ЄС 1337-2013 |
|  | Належні умови зберігання готових харчових продуктів, неперероблених, або частково перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами та інших нехарчових продуктів, забезпечені. |  |  | п. 2.15.1 Наказ №590 |
|  | Приміщення за площею та обладнанням для забезпечення умов зберігання достатні. |  |  | п. 2.15.2 Наказ №590 |
|  | Принцип використання в першу чергу партій тих матеріалів, продуктів, у яких швидше закінчується термін придатності, дотримується. |  |  | п. 2.15.2 Наказ №590 |
|  | Необхідне обладнання для зберігання:   * здатне підтримувати умови зберігання при повній завантаженості приміщення;   має можливість проводити контроль режимів температури та вологи. |  |  | п. 2.15.2 Наказ №590 |
|  | Приміщення для зберігання спроектовані у спосіб, який захищає неперероблені, частково перероблені або перероблені харчові продукти, предмети та матеріали, що контактують з харчовими продуктами від:   * забруднення під час зберігання, прибирання, миття та, за необхідності, проведення дезінфекції;   від проникнення шкідників. |  |  | п. 2.15.3 Наказ №590 |
|  | Належну ідентифікацію харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами під час зберігання, забезпечено. |  |  | п. 2.15.4 Наказ №590 |
|  | Зберігання харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами інших нехарчових продуктів у спосіб, що запобігає їх взаємному негативному впливу, визначеному на оцінці ризиків, забезпечено. |  |  | п. 2.15.5 Наказ №590 |
|  | Захист харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами від забруднення під час їх транспортування забезпечено. |  |  | п. 2.15.6 Наказ №590 |
|  | Готові продукти зберігаються при температурі, яка запобігає розмноженню патогенних мікроорганізмів та виробленню їх токсинів. Зазначена температура підтримується протягом всього часу зберігання. |  |  | п.5 глава ІХ додаток ІІ Регламент ЄС 852/2004 |
|  | Приміщення де зберігаються продукти швидкої заморозки, а також відповідні транспортні засоби засобами підтримки належної температури обладнані.  Записи щодо температури не менше одного року, або довше залежно від природи швидкозамороженого продукту зберігаються. |  |  | Ст. 2, Регламент 37/2005 |
|  | Умови транспортування (зокрема режими температури зберігання та вологи), у тому числі при повному завантаженні транспортного засобу, дотримуються. |  |  | п. 2.15.7 Наказ №590 |
|  | Програми технічного огляду, прибирання, миття та дезінфекції для транспортних засобів запроваджені. |  |  | п. 2.15.8 Наказ №590 |
|  | Розділення різних видів харчових продуктів, нехарчових продуктів під час транспортування з метою унеможливлення негативного впливу здійснюється. |  |  | п. 2.15.9 Наказ №590 |
|  | Водії (експедитори), зайняті перевезенням харчових продуктів, санітарну книжку з результатами медичного огляду мають. |  |  | п.12.4 Наказ №363 |
|  | Вантажні відділення на транспортних засобах та/або контейнери за призначенням використовуються. Вони не використовуються для перевезення будь-яких товарів крім харчової продукції у випадках, коли це може призвести до їх забруднення. |  |  | п. 2 глава ІV додаток ІІ Регламент ЄС 852/2004 |
|  | У випадках коли вантажні відділення на транспортних засобах та/або контейнери використовуються для перевезення будь-яких товарів разом з харчової продукцією або одночасного транспортування різних видів харчової продукції вони мають, у випадках коли це необхідно, ефективне розмежування. |  |  | п. 3 глава ІV додаток ІІ Регламент ЄС 852/2004 |
|  | Харчові продукти на транспортних засобах та/або у контейнерах захищені та розміщуються таким чином, що небезпека забруднення харчових продуктів є мінімальною. |  |  | п.6 глава ІV додаток ІІ Регламент ЄС 852/2004 |
|  | У транспортних засобах та/або контейнерах, які застосовуються для перевезення харчових продуктів, забезпечується, за необхідності, належна температура та можливість її моніторингу. |  |  | п. 7 глава ІV додаток ІІ Регламент ЄС 852/2004 |
|  | На підприємствах, що здійснюють підготовку, обробку чи переробку харчових продуктів, процедури, засновані на використанні в повному обсязі принципів системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) впроваджені. |  |  | ст.20 ЗУ № 771, п. 3.1 Наказ №590 |
|  | Група НАССР створена, її склад визначено та затверджено керівництвом потужності. |  |  | п.п. 3.4 – 3.8 Наказ №590 |
|  | Повний опис харчового продукту, що містить інформацію, яка стосується його безпечності, в актуальному стані (версії) наявний. |  |  | п.п. 3.10, 3.11 Наказ №590 |
|  | Правильний і передбачуваний спосіб споживання (використання) харчового продукту споживачами, для яких цей продукт призначений, групою НАССР визначені. |  |  | п. 3.13 Наказ №590 |
|  | Якщо для безпечності харчового продукту важливо, щоб кінцевий споживач піддав його певному обробленню або не здійснював певних дій з ним, то це зазначено шляхом розміщення відповідної інформації на етикетці. |  |  | п. 3.14 Наказ №590 |
|  | Блок-схеми технологічного процесу для кожного процесу/продукту, які охоплюють всі етапи технологічного процесу в межах контролю потужності (послідовність етапів та їх розділення) є у наявності. |  |  | п.п.. 3.16 – 3.18 Наказ №590 |
|  | Відповідність блок-схеми технологічним процесам підтверджено. |  |  | п. 3.19 Наказ №590 |
|  | Аналіз небезпечних факторів для кожного продукту чи групи продуктів на кожному етапі технологічного процесу, починаючи від надходження сировини, проведено. |  |  | п.п.. 3.15,3.20 Наказ №590 |
|  | ККТ визначені (ідентифіковані) групою НАССР ґрунтуючись на логічному підході за допомогою використання дерева прийняття рішень, а також в інший спосіб відповідно до свого практичного досвіду та знань. Обґрунтування встановлення кожної ККТ наведено. |  |  | п. 3.21 Наказ №590 |
|  | Процедури моніторингу щодо кожної ККТ, які дають можливість встановити чи дотримані критичні межі, впроваджено. |  |  | п. 3.23 Наказ №590 |
|  | Дані моніторингу працівником, який володіє знаннями і уповноважений, у разі необхідності провести коригувальні дії, перевіряються. |  |  | п. 3.23.3 Наказ №590 |
|  | Протоколи моніторингу ККТ ведуться та заповнюються відразу після проведення вимірювань та/або спостережень і підписуються персоналом, відповідальним за проведення моніторингу, а також перевіряються уповноваженою особою. |  |  | п. 3.23.5 Наказ №590 |
|  | Коригувальні дії для кожної ККТ відповідно до встановлених вимог розроблено та задокументовано. |  |  | п.п. 3.24.1 – 3.24.3 Наказ №590 |
|  | Персонал (осіб), відповідальних за впровадження коригувальних дій, визначено. Вони володіють знаннями про харчовий продукт, технологічний процес та НАССР-план, уповноважені приймати відповідні рішення. |  |  | п.п. 3.24.4, 3.24.5 Наказ №590 |
|  | Усі кроки із впровадження коригувальних дій належно задокументовані. |  |  | п. 3.24.6 Наказ №590 |
|  | Процедури перевірки, які дозволяють встановити, чи система НАССР працює правильно і ефективно впроваджено |  |  | п. 3.25.1 Наказ №590 |
|  | Проведено валідацію документації НАССР-плану після його розробки перед впровадженням на практиці. Подальша валідація проводиться з визначеною частотою для оцінки відповідності документації дійсним процесам. |  |  | п.п. 3.25.2.1 Наказ №590 |
|  | Верифікацію ефективності функціонування системи НАССР проводить особа, яка не є відповідальною за проведення моніторингу чи впровадження коригувальних дій.  Верифікацію проводять не рідше одного разу на рік або за умови змін у технологічних процесах чи харчових продуктів, що впливає на їх безпечність. |  |  | п. 3.25.2.2 Наказ №590 |
|  | Всі документи системи НАССР належним чином ідентифіковані та оформлені.. |  |  | п.п. 3.26.1 – 3.26.5 Наказ №590 |
|  | Записи зберігаються відповідно до встановлених вимог, або, якщо вимоги не встановлені, протягом строку зберігання харчового продукту, для продуктів, що мають дуже малий або невстановлений строк зберігання, строк зберігання записів визначається частотою проведення верифікації. |  |  | п. 3.26.6 Наказ №590 |
|  | вантажі перевозилися в транспортних засобах, спроектованих, виготовлених та обслуговуваних таким чином, щоб стан здоров'я продуктів тваринного походження не наражався на небезпеку під час перевезення з їх місць походження до Союзу. |  |  | Ст. 122 Регламенту комісії (EU) 2020/692 |
|  | Для м'ясопродуктів методи зниження ризику для м'ясних продуктів, [застосовані відповідно Додатку XXVI](https://drive.google.com/file/d/1b6-tPDagV1LgOZk-UAIyG92GsVFrniR9/view?usp=sharing) |  |  | Ст. 121 Регламенту комісії (EU) 2020/692 |
|  | Оператор ринку проводить відповідне дослідження щодо мікробіологічних нормативних критеріїв, встановлених у  Додаток I Регламенту 2073-2005, коли затверджують чи підтверджують правильну дію своїх процедур, заснованих на принципах НАССР та практиці гарної гігієни |  |  | Стаття 4. Регламенту ЄС 2073-2005 |
| **НАВЧАННЯ ПЕРСОНАЛУ, ЗДОРОВ’Я ПЕРСОНАЛУ** | | | | |
|  | Проходження працівниками медичних оглядів підтверджується (наприклад, наявністю особистих медичних книжок). |  |  | п. 2.10.2  Наказ №590 |
|  | Систему допуску до роботи, з метою запобігання можливості забруднення харчових продуктів через неналежний стан здоров’я персоналу чи його невідповідний зовнішній вигляд, впроваджено |  |  | п. 2.10.4  Наказ №590 |
|  | Перевірка зовнішнього вигляду працівників перед початком роботи на наявність ознак гнійничкових захворювань здійснюються. |  |  | п. 2.10.4  Наказ №590 |
|  | Процедури повідомлення працівниками про ознаки у них інфекційних захворювань чи про контакти з людьми, у яких є такі ознаки, а також недопущення до роботи працівників, які можуть бути причиною забруднення харчових продуктів, впроваджені. |  |  | п. 2.10.4  Наказ №590 |
|  | Правила поведінки персоналу на виробництві, що передбачають вимоги до входу і виходу з приміщень, переміщення у виробничих, допоміжних та побутових приміщеннях, носіння особистих предметів, прикрас, дії у випадку порізів чи пошкоджень, приймання їжі, миття рук, паління, відвідування туалетів, зберігання та використання особистого та спеціального одягу та взуття розроблені та виконуються. |  |  | п. 2.10.5  Наказ №590 |
|  | Дотримання відвідувачами та підрядниками, які відвідують та/або знаходяться на території потужності, вимог та правил поведінки, що розроблені для працівників потужності, забезпечено. |  |  | п. 2.10.6  Наказ №590 |
|  | Процедури із застосування спецодягу та взуття на основі оцінки ризику визначені. |  |  | п. 2.10.3  Наказ №590 |
|  | Спецодяг покриває тіло від колін і вище.  Для прання одягу спеціалізовану організацію (за укладеною відповідною угодою) або організоване оператором потужності централізоване прання використовують. |  |  | п. 2.10.6  Наказ №590 |
|  | Процедури чистки та прання, а також перевірка (верифікація) їх ефективності впроваджені. |  |  | п. 2.10.3  Наказ №590 |
|  | На підприємстві є достатня кількість раковин, установлених у відповідних місцях, які оснащені холодною та гарячою проточною водою, миючими речовинами та гігієнічними засобами для сушіння рук. |  |  | п. 4 глава І додаток ІІ  Регламент ЄС 852/2004 |
|  | На підприємстві є достатня кількість водяних туалетів з ефективною системою стоку води, двері яких не відкриваються до приміщень, де переробляються продукти. |  |  | п. 3 глава І додаток ІІ Регламент ЄС 852/2004 |
|  | Туші були марковані ідентифікаційною позначкою згідно з вимогами Розділу I Додатку II до Регламенту (ЄС) № 853/2004; |  |  | Додаток II до Регламенту (ЄС) № 853/2004; |
|  | Етикетка(-и), нанесена(-і) на упаковку(-и) м'ясних продуктів, описаних у Частині I, має(-ють) ідентифікаційну позначку про те, що м'ясні продукти було вироблено виключно зі свіжого м'яса, виробленого на потужностях (бійнях та на потужностях із розділки), схвалених для експорту до Європейського Союзу |  |  | Регламент 2015-1375 |
|  | транспортні засоби та умови завантаження м'ясних продуктів даної вантажу відповідають гігієнічним вимогам, встановленим щодо експорту в Європейський Союз |  |  | Регламент 2015-1375 та полож. Регламенту (ЄС) № 853/2004; |
| **БОРОТЬБА ІЗ ШКІДНИКАМИ** | | | | |
|  | Види шкідників, які характерні для оператора потужності, визначені. |  |  | п. 2.12.1 Наказ №590 |
|  | Заходи щодо запобігання проникнення шкідників на територію потужності забезпечено:   * є огорожа; * територія облаштована; * двері та вентиляційні отвори ущільнені; * вікна захисними сітками від комах обладнані;   засоби профілактики та боротьби з шкідниками по зовнішньому периметру встановлені. |  |  | п. 2.12.2 Наказ №590 |
|  | Усі заходи з боротьби з шкідниками у спосіб, що не викликає загрозу безпечності харчових продуктів через перехресне забруднення, здійснюються. |  |  | п. 2.12.2 Наказ №590 |
|  | Електричні знищувачі комах розміщено так, що вони не знаходяться над відкритим харчовим продуктом. |  |  | п. 2.12.2 Наказ №590 |
|  | Перевірку на забрудненість шкідниками вхідних партій (допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами) відповідно до оцінки ризику забезпечено. |  |  | п. 2.12.3 Наказ №590 |
|  | Маркування та регулярну перевірку всіх засобів боротьби з шкідниками забезпечено. |  |  | п. 2.12.4 Наказ №590 |
|  | Аналіз результатів контрольних заходів, визначення тенденції і запровадження ефективних профілактичних та коригувальних заходів забезпечено. |  |  | п. 2.12.5 Наказ №590 |
|  | Захисні речовини, які застосовуються для боротьби зі шкідниками, відповідно позначені та зберігаються окремо у надійних контейнерах або приміщеннях. |  |  | п. 8 глава ІХ додаток ІІ Регламент ЄС 852/2004 |
| **УТВОРЕННЯ ПОБІЧНИХ ПРОДУКТІВ ТА ПОВОДЖЕННЯ ІЗ НИМИ** | | | | |
|  | Передбачені законодавством вимоги щодо утилізації відходів дотримуються. |  |  | п. 2.11.1 Наказ №590 |
|  | Інформація про місця збору відходів у зонах поводження з харчовими продуктами у наявності. |  |  | п. 2.11.2 Наказ №590 |
|  | Графіки та способи вивезення відходів з приміщень, у яких здійснюється поводження з харчовими продуктами, з метою уникнення їх накопичення, визначені та виконуються. При визначенні графіку та способів вивезення відходів можливість перехресного забруднення продуктів врахована. |  |  | п. 2.11.3 Наказ №590 |
|  | Місця зберігання відходів за межами приміщень, де здійснюються операції з харчовими продуктами, знаходяться. |  |  | п. 2.11.4 Наказ №590 |
|  | Контейнери, ємності для відходів у належному стані (очищення, миття та, при необхідності, дезінфекція) та відповідним чином промарковані. |  |  | п. 2.11.5 Наказ №590 |
|  | Прибирання, миття та дезінфекцію контейнерів, ємностей для зовнішнього зберігання відходів окремо від іншої тари проводять. |  |  | п. 2.11.6 Наказ №590 |
|  | Вивезення відходів з території потужності та їх утилізацію, у тому числі за укладеними відповідними угодами, забезпечено. |  |  | п. 2.11.6 Наказ №590 |
|  | переробний завод для побічних продуктів ІІІ категорії має бути за наявності фізично відокремлений від бійні або іншого підприємства шляхом розміщення у будівлі,  яке повністю відокремлено від бійні чи іншого підприємства; |  |  | Розділ І Додаток 4 Регламенту 142-2011 ЄС. |
| **ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ СПОЖИВАЧА , ОФІЦІЙНИЙ КОНТРОЛЬ ТА ДОДАТКОВІ ВИМОГИ** | | | | |
|  | Маркування продукції здійснюється відповідно до вимог, зазначених у додатку ІІ Регламенту ЄС 853/2004. |  |  | ст.5, 6 Регламент ЄС 853/2004 |
|  | Продукція, що виходить з потужності, промаркована |  |  | п.1 частина І додаток ІІ Регламент ЄС 853/2004 |
|  | Маркування чіткому та видному місці. |  |  | п.5 частина І додаток ІІ Регламент ЄС 853/2004 |
|  | Маркування включає назву країни, де знаходиться виробництво (повністю або код у відповідності з ISO стандартом). |  |  | п.6 частина І додаток ІІ Регламент ЄС 853/2004 |
|  | Пакувальний матеріал не становить загрози забрудненню продукції. |  |  | п. 1 глава Х додаток ІІ Регламент ЄС 852/2004 |
|  | Пакувальні матеріали зберігаються захищеними від небезпеки забруднення. |  |  | п. 2 глава Х додаток ІІ Регламент ЄС 852/2004 |
|  | Під час безпосереднього упаковування та розфасування продуктів прийнято всіх заходів по запобіганню їх забруднення. |  |  | п. 3 глава Х додаток ІІ Регламент ЄС 852/2004 |
|  | Там де використовуються жерстяні або скляні банки вони без пошкоджень, цілі та чисті. |  |  | п. 3 глава Х додаток ІІ Регламент ЄС 852/2004 |
|  | Пакувальний матеріал повторного використання (якщо використовуються) легко очищується та дезінфікується. |  |  | п. 4 глава Х додаток ІІ Регламент ЄС 852/2004 |
|  | ОЛ проводить перевірки постійного дотримання процедур потужності щодо збору, транспортування, зберігання, обігу, переробки, використання або утилізації субпродуктів тваринного походження, включаючи специфічний небезпечний матеріал (категорія I) зокрема: |  |  | п. 2.11.1 – 2.11.4 Наказ 590, Ст. 20 Закону України «Про побічні продукти тваринного походження». |
|  | - видалення, окреме накопичення та відповідне маркування небезпечних побічних продуктів;  - недопущення забруднення частин туш тканинами ризику під час забою (включаючи оглушення) |  |  | Ст. 14-16 Закону України «Про побічні продукти тваринного походження». п. 1.1) Ст. 20 Закону України «Про побічні продукти тваринного походження». |
|  | ОЛ проводить перевірки того що запроваджені програми контролю виробництва забезпечують що отримане м’ясо: |  |  | Регламент № 2017\_625 |
|  | - не має патологічних змін; |  |  | Регламент № 2017\_625 |
|  | - не має фекального або іншого забруднення, в т.ч. перехресного |  |  | п. 2(е) гл. ІІ частина ІІ Додаток ІІІ регламенту ЄС 853\2004 |
|  | - не містить специфічного небезпечного матеріалу |  |  | Регламент № 2017\_625 |
|  | ОЛ проводяться перевірки та аналіз інформації облікових документів постачальника сировини, забійних тварин та записи результатів перевірки цієї інформації оператором потужності |  |  | Регламент № 2017\_625 |
|  | ОЛ контролює розділення в просторі та часі виконання оглушення та знекровлення, від общипування\зняття шкіри, ошпарювання та від відправлення м’яса. |  |  | п.2 (с) глави ІІ Додатку ІІІ Регламенту ЄС 853\2004 |
|  | Всі тварини перед забоєм оглядаються ОЛ. При цьому оцінюється: |  |  | П. 1 гл. ІІ частина ІІ Додаток ІІІ Регламенту ЄС 853\2004 |
|  | - наявність порушень вимог щодо утримання тварин |  |  | Регламент № 2017\_625 |
|  | - наявність у тварини ознак зоонозних хвороб (список хвороб, які підлягають обов’язковому повідомленню відповідно вимог МЕБ) |  |  | Регламент № 2017\_625 |
|  | ОЛ проводить додаткове клінічне обстеження всіх тварин, що були відбраковані фахівцями оператора ринку |  |  | Регламент № 2017\_625 |
|  | У випадку вимушеного забою тварини за межами бійні або надходженні на потужність забитих диких тварин ОЛ перевіряє наявність свідоцтва виданого державним ветеринарним лікарем. Має можливість маркувати м’ясо отримане внаслідок вимушеного забою. |  |  | Регламент № 2017\_625 |
|  | ОЛ перевіряється дотримання оператором потужності вимог щодо захисту тварин під час транспортування та забою |  |  | Регламент № 2017\_625 |
|  | Туші після забою піддаються негайному інспектуванню ОЛ. |  |  | Регламент № 2017\_625 |
|  | Швидкість забійної лінії та кількість персоналу, який проводить післязабійну експертизу дозволяють проводити належне ветеринарне обстеження |  |  | Регламент № 2017\_625 |
|  | За необхідності при післязабійній експертизі застосовуються додаткові прийоми (прощупування, надрізи) та заходи (лабораторні дослідження).При цьому ОЛ володіє методами які запобігають забрудненню внаслідок проведення надрізів. |  |  | Регламент № 2017\_625 |
|  | ОЛ забезпечує відбір зразків та їх належну ідентифікацію, обробку (зберігання) та доправлення до компетентної лабораторії в рамках:  - моніторингу зоонозів;  - специфічних лабораторних досліджень (TSE);  - виконання програми лабораторного контролю розробленої на потужності |  |  | Регламент № 2017\_625 |
|  | Ризик перехресної контамінації туш при проведенні післязабійної експертизи зведений до мінімуму |  |  | п. 2(е) гл. ІІ частина ІІ Додаток ІІІ регламенту ЄС 853\2004 |
|  | ОЛ переконливо доводить що здійснює постійний контроль відповідності загальним гігієнічним вимогам національного законодавства та вимогам країни імпортера, в т.ч. температур. |  |  | Регламент № 2017\_625 |
|  | ОЛ має відомості щодо відповідності води, яка контактує, або входить до складу харчового продукту, національним вимогам та вимогам країни імпортера. |  |  | Регламент № 2017\_625 |
|  | ОЛ впевнився що оператор ринку застосовує метод дезінфекції інструментів еквівалентний методу дезінфекції водою із температурою не нижче 82°С. |  |  | п. 3 гл. ІІ частина ІІ додаток ІІІ Регламент ЄС 853\2004 |
|  | ОЛ наносить позначку придатності (контролює її наявність на упаковці) лише на туші/їх частини, які піддавались передзабійній та післязабійній інспекції та були визнані придатними для споживання людиною |  |  | Регламент № 2017\_625 |
|  | При нанесенні позначки враховується вимога, що при можливому поділі туші на півтуші, четвертини кожна частина мала позначку придатності |  |  | Регламент № 2017\_625 |
|  | ОЛ має відомості про походження та відповідність вимогам контактуючих матеріалів та поверхонь пакувального матеріалу. В т.ч. зберігання на потужності. |  |  | п.1-2. Гл. Х Додаток ІІ Регламенту ЄС 852\2004 |
|  | Позначка придатності (ідентифікаційна позначка) відповідає вимогам:  - розмір не менше 6,5х4,5 см;  - містить назву країни в якій знаходяться потужності підприємства –виробника (заглавними літерами або у форматі коду у відповідності із стандартом ISO)  - містить номер ухвалення підприємства |  |  | пп. 1-6 частина І Додаток ІІ Регламенту ЄС 853\2004 |
|  | Система інформування оператора потужності, територіального органу, постачальника сировини (залежно від причин невідповідності) щодо випадків виявлення невідповідностей, підозри щодо стану здоров’я тварин за результатами контролю з боку ОЛ впроваджена та дієво функціонує |  |  | Регламент № 2017\_625 |
|  | ОЛ має відомості про результати післязабійної експертизи. Має докази про повідомлення тер органу КО України про виявлені порушення планово та негайно. |  |  | Регламент № 2017\_625 |
|  | Ведеться облік результатів контролю з боку ОЛ. Ведуться особисті записи офіційного лікаря, які доступні під час інспектування. |  |  | Регламент № 2017\_625 |
|  | До забою допускаються лише тварини (птиця) щодо яких надана вся інформація по харчовому ланцюгу. Як виключення вся інформація щодо харчового ланцюга має бути доступна для ОЛ до визнання продуктів забою отриманими від цієї тварини придатними до споживання людиною. |  |  | Регламент № 2017\_625 |
|  | ОЛ інформує територіальний орган у разі виявлення невідповідності між даними супровідної документації та фактичним станом тварин, фактичної ситуації на підприємстві-постачальнику. |  |  | Регламент № 2017\_625 |
|  | ОЛ забезпечує контроль за обов’язковою ідентифікацією забійних тварин; у разі невідповідності такі тварини забиваються окремо й продукти їх забою визнаються непридатними для споживання людиною |  |  | Регламент № 2017\_625 |
|  | ОЛ контролює стан тварин (чистоту шкіри, шерсті) перед забоєм, у випадку невідповідності проводиться попередня очистка тварин. |  |  | Регламент № 2017\_625 |
|  | Забій тварин у яких виявлено клінічні ознаки захворювання або стан що може спричинити шкоду здоров’ю людини не допускається або проводиться окремо від решти тварин – продукти забою визнаються непридатними для харчових цілей |  |  | п. 10 гл IV частини ІІ Додатку ІІІ Регламенту ЄС 853\2004 |
|  | ОЛ контролює дотримання вимог щодо благополуччя тварин при транспортуванні та вживає відповідних заходів |  |  | Регламент № 2017\_625 |
|  | ОЛ контролює відповідність оператора ринку законодавству щодо боротьби зі шкідниками |  |  | 2.12.2 – 2.12.4 Наказ 590 |
|  | ОЛ здатен контролювати основні ознаки дієвості запровадженої виробничої системи забезпечення безпечності та якості, яка базується на принципах НАССР. |  |  | р. 3 Наказ 590  Регламент № 2017\_625 |
|  | ОЛ знає історію оператора ринку щодо попередніх порушень. Вживає заходів щодо контролю недопущення їх повторення. |  |  | Регламент № 2017\_625 |