ЗАТВЕРДЖЕНО
Голова Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів
_____ В.І. Лапа
" 06 " вересня 2018 р.

Стандартна операційна процедура щодо уповноваження, оцінки знань офіційних та уповноважених лікарів та їх щоденної роботи на підприємствах птахівничої галузі (СОП- офіційних лікарів)

1. Мета

Мета цього документа полягає у визначенні послідовності дій та обов'язків, пов'язаних з проведенням заходів контролю, а також перевірки дотримання операторами ринку законодавства про харчові продукти, здоров'я та благополуччя тварин, а також законодавства про побічні продукти тваринного походження.

2. Сфера застосування

Цей документ застосовується до заходів державного контролю, що проводяться державними ветеринарними інспекторами та уповноваженими особами на бійнях та потужностях з розбирання та обвалювання м'яса птиці та виробництва продуктів з них.

3. Терміни та визначення

СОП- стандартна операційна процедура;
КО – Компетентний орган;
державний ветеринарний інспектор - особа, яка працює в системі компетентного органу, відповідає встановленим Законом про контроль кваліфікаційним вимогам та до службових обов'язків якої належить здійснення заходів державного контролю харчових продуктів тваринного походження, кормів тваринного походження, побічних продуктів тваринного походження, сіна, соломи, здоров'я та благополуччя тварин;
державний ветеринарний інспектор (офіційний ветеринарний лікар) – ДІ (ОВЛ);
державний інспектор - особа, яка працює в системі компетентного органу, має вищу освіту (ступінь не нижче спеціаліста/магістра), досвід роботи не менше одного року у сфері застосування (здійснення) санітарних та/або ветеринарно-санітарних заходів та до службових обов'язків якої належить здійснення заходів державного контролю;
офіційний ветеринарний лікар - спеціаліст ветеринарної медицини, який відповідає встановленим статтею 13 Закону про контроль кваліфікаційним вимогам, має досвід роботи за фахом не менше двох років та якому компетентним органом надано повноваження для виконання окремих заходів державного контролю на визначеній потужності (господарстві);

позначка придатності - позначка, яка застосовується згідно з Законом про контроль для підтвердження придатності неперероблених харчового продукту тваринного походження для споживання людиною;

помічник державного ветеринарного інспектора - спеціаліст ветеринарної медицини, який відповідає встановленим Законом про контроль вимогам та працює в системі компетентного органу під керівництвом державного ветеринарного інспектора;

уповноважена особа - офіційний ветеринарний лікар, уповноважений ветеринар, працівник бійні, уповноважений на виконання обов'язків помічника державного ветеринарного інспектора, уповноважена лабораторія, яким компетентним органом відповідно до Закону про контроль надано повноваження щодо здійснення визначених Законом про контроль окремих заходів державного контролю;

уповноважений ветеринар - спеціаліст ветеринарної медицини, який має досвід роботи за фахом не менше одного року та якому компетентним органом надано повноваження щодо здійснення окремих заходів державного контролю господарств.

4. Законодавство.

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (далі – Закон про безпечність);

Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» (далі - Закон про контроль);

наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 16.03.2018 № 141 "Про затвердження Порядку надання статусу офіційного ветеринарного лікаря, уповноваженого ветеринара, працівника бійні, уповноваженого на виконання обов'язків помічника державного ветеринарного інспектора, та здійснення їх діяльності";

наказ Державного комітету ветеринарної медицини України від 26 листопада 2010 року № 524 "Про затвердження Норм часу і чисельності працівників державних установ ветеринарної медицини", зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 01.04.2011 за № 442/19180 (далі - Наказ про норми часу);

наказ Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 07 червня 2002 року № 28 «Про затвердження Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів», зареєстрований в Міністерстві юстиції України 21 червня 2002 року за № 524/6812;

Інструкція із застосування позначки придатності та ветеринарних штампів затвердженої наказом Державного комітету ветеринарної медицини України від 02 лютого 2010 року № 46, зареєстрованим в Міністерстві юстиції України 07 квітня 2010 року за № 278/17573 (далі - Інструкція про позначку придатності);

наказ Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 14 січня 2004 року № 4 «Про затвердження Ветеринарно-санітарних правил для боєнь, забійно-санітарних пунктів

господарств та подвірного забою тварин», зареєстрований в Міністерстві юстиції України 28 січня 2004 року за № 121/8720.

5. Організація державного контролю

Організація здійснення державного контролю покладається на головних державних ветеринарних інспекторів, їх заступників та державних ветеринарних інспекторів, які координують діяльність відповідних служб ветеринарної медицини підприємств, установ і організацій незалежно від форми власності та офіційних ветеринарних лікарів.

Уповноважені особи (офіційні лікарі) підпорядковуються головним державним ветеринарним інспекторам областей, міста Києва, знаходяться у штаті районної (міської) державної лікарні ветеринарної медицини, а в місті Києві - Об'єднання ветеринарної медицини в м. Києві.

ОВЛ здійснює розподіл повноважень між працівниками служби ветеринарної медицини оператора ринку, контролює їх роботу, організовує професійне навчання і підвищення кваліфікації, визначає посадові права та обов'язки і подає їх на погодження відповідному головному державному ветеринарному інспектору.

Державний контроль за дотриманням оператором ринку ветеринарно-санітарних вимог, правил та заходів при забої тварин, переробці, зберіганні, транспортуванні й реалізації харчових продуктів тваринного походження постійно здійснюють спеціалісти ветеринарної медицини оператора ринку під контролем офіційного ветеринарного лікаря та/або його помічника.

До складу працівників ветеринарної медицини оператора ринку, в залежності від специфіки та обсягу виробництва, можуть входити: лікарі ветеринарної медицини; фельдшери ветеринарної медицини (лаборанти); дезінфектори; ветеринарні санітари-термометристи; нарізувачі та відбірники проб тощо.

Враховуючи виробничі потужності, потреби проведення повного переліку робіт щодо ветеринарного огляду забійних тварин, ветеринарно-санітарної експертизи харчових продуктів тваринного походження, її ветеринарно-санітарної оцінки, забезпечення ветеринарного контролю за діяльністю оператора ринку, головний державний ветеринарний інспектор області, міста погоджує структуру і штатну чисельність працівників ветеринарної медицини оператора ринку відповідно до Наказу про норми часу.

У м'ясопереробних цехах, бойнях малої потужності, незалежно від форми власності, без поточного процесу переробки тварин та в забійних цехах птахівничої галузі та інших потужностях державний контроль може бути виконаний офіційним ветеринарним лікарем.

У такому разі ОВЛ одночасно обслуговують декілька м'ясопереробних цехів і забійних пунктів та інших підприємств без поточного процесу переробки тварин.

Спеціалісти ветеринарної медицини оператора ринку з професійних питань підпорядковуються ОВЛ.

Для проведення лабораторних досліджень харчових продуктів тваринного походження за показниками, встановленими ветеринарно-санітарними правилами, технологічними інструкціями, спеціальними вимогами країн імпортерів тощо, оператор ринку направляє зразки, відібрані офіційним лікарем, або за його присутності, що підлягають дослідженню, у державну районну, міжрайонну, міську, регіональну лабораторію Держпродспоживслужби за місцем розташування, де такі дослідження проводяться за рахунок операторів ринку у встановленому порядку.

Спеціалісти ветеринарної медицини оператора ринку призначаються на посади та звільняються з посад адміністрацією оператора ринку відповідно до чинного законодавства за поданням офіційного ветеринарного лікаря і утримуються за рахунок коштів оператора ринку.

Працівники ветеринарної медицини оператора ринку працюють за правилами його внутрішнього трудового розпорядку щодо режиму робочого часу, експлуатації приміщень, обладнання тощо.

Працівники ветеринарної медицини оператора ринку проходять навчання відповідно до плану-графіка, який складається головним офіційним лікарем відповідно до питань, які належать до сфери компетенції офіційного лікаря (уповноваженої особи).

За умовами оплати праці, матеріально-побутового забезпечення, інших видів обслуговування офіційного ветеринарного лікаря, помічника офіційного ветеринарного лікаря прирівнюють до посад відповідних категорій працівників державних установ ветеринарної медицини.

Оператор ринку забезпечує створення спеціалістам ветеринарної медицини належних виробничих та житлових умов, їхнє медичне та транспортне обслуговування.

Не допускається покладання на спеціалістів ветеринарної медицини оператора ринку обов'язків, пов'язаних із здійсненням державного контролю за виробництвом і технологічним контролем якості та безпеки харчових продуктів тваринного походження на всіх ділянках виробництва і зберігання, відбору зразків в рамках державного контролю без присутності офіційного лікаря (уповноваженої особи).

6. **Процедура щодо уповноваження**

6.1. Повноваження щодо державного контролю харчових продуктів тваринного походження та кормів тваринного походження, побічних продуктів тваринного походження та живих тварин здійснюються виключно державним ветеринарним інспектором (головним державним ветеринарним інспектором).

Повноваження державного ветеринарного інспектора щодо здійснення заходів державного контролю, відповідно Закону, можуть виконуватися офіційним ветеринарним лікарем, якщо він є незалежним від оператора ринку, який експлуатує відповідну потужність (господарство), та здійснює свою діяльність у порядку, затвердженому центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізацію державної політики у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів та у сфері ветеринарної медицини.

Компетентний орган має право надавати особам, визначеним Законом про контроль, повноваження щодо здійснення окремих заходів державного контролю, за умови їх відповідності вимогам, встановленим законодавством.

Рішення компетентного органу про надання статусу уповноваженої особи має містити деталізований опис заходу державного контролю, повноваження щодо здійснення якого надається відповідній особі, та умов, за яких він має здійснюватися.

6.2. Компетентний орган не має права надавати особам, зазначеним у частині другій цієї статті, такі повноваження щодо здійснення заходів державного контролю:

1) оформляти протоколи про порушення законодавства про харчові продукти та корми;

2) видавати приписи щодо усунення порушень законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, а також перевіряти стан їх виконання операторами ринку;

3) встановлювати обмеження або заборону ввезення (пересилання) на митну територію України або вивезення з цієї території вантажів;

4) приймати рішення про відкликання, вилучення або знищення харчових продуктів та/або кормів, а також контролювати виконання таких рішень;

5) вирішувати питання використання харчових продуктів та/або кормів для цілей інших, ніж ті, для яких вони призначалися (зміни призначеного використання);

6) приймати рішення про тимчасове припинення виробництва та/або обігу харчових продуктів та/або кормів;

7) видавати, тимчасово припиняти, анулювати, поновлювати та переоформляти експлуатаційний дозвіл на потужність та вживати інших визначених законом заходів щодо потужностей, які не відповідають законодавству про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин.

6.3. Компетентний орган проводить перевірки уповноважених осіб у разі необхідності, але не рідше одного разу на рік. Компетентний орган позбавляє статусу уповноваженої особи (повністю або в частині окремих повноважень), якщо за результатами проведеної ним перевірки виявлено факт невиконання або неналежного виконання уповноваженою особою наданих їй повноважень.

Компетентний орган веде облік уповноважених осіб та оприлюднює на своєму офіційному веб-сайті рішення про надання та позбавлення статусу уповноваженої особи не пізніше наступного робочого дня після їх прийняття.

6.4. Порядок надання статусу офіційного ветеринарного лікаря, уповноваженого ветеринара, працівника бійні, уповноваженого на виконання обов'язків помічника державного ветеринарного інспектора, та здійснення їх діяльності затверджено наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 16.03.2018 № 141.

7. Здійснення діяльності уповноваженими особами

Державний контроль за діяльністю операторів ринку щодо забою тварин, переробки, зберігання, транспортування й реалізації харчових продуктів продукції тваринного походження, у тому числі непереоблених харчових продуктів, харчових продуктів здійснюють територіальні органи КО,

центральний апарат КО та уповноважені особи у випадках визначених Законом про контроль.

ДІ (ОВЛ) щоденно здійснює заходи державного контролю відповідно переліку питань для щоденного (Додаток 1) та періодичного контролю (Додаток 2) відповідно форми та виду діяльності, яку здійснює відповідний підрозділ оператора ринку, контроль за яким здійснює ДІ (ОВЛ).

Контроль у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів здійснюють також спеціалісти ветеринарної медицини оператора ринку під безпосереднім керівництвом ДІ (ОВЛ).

Територіальний орган КО проводить перевірки уповноважених осіб у разі потреби, але не рідше одного разу на рік відповідно до затвердженого переліку питань за якими здійснюється оцінка діяльності уповноваженої особи (ОВЛ) (Додаток 3).

8. Права та обов'язки державних ветеринарних інспекторів та уповноважених осіб

8.1. Під час здійснення заходів державного контролю державні ветеринарні інспектори зобов'язані:

1) дотримуватися вимог Закону про контроль та інших нормативно-правових актів, прийнятих відповідно законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин;

2) об'єктивно та неупереджено здійснювати заходи державного контролю у межах повноважень, передбачених законом;

3) дотримуватися ділової етики у взаємовідносинах з операторами ринку, утримуватися від необґрунтованих висновків щодо відповідності діяльності операторів ринку вимогам законодавства, а також від неправомірного та необґрунтованого притягнення операторів ринку до відповідальності та застосування до них примусових заходів;

4) не розголошувати інформацію з обмеженим доступом, одержану під час здійснення заходів державного контролю, крім випадків, передбачених законом;

5) пред'являти документи, що посвідчують особу державного інспектора або державного ветеринарного інспектора та підтверджують його повноваження на здійснення заходів державного контролю, а також оформляти і надавати документи, пов'язані із здійсненням заходів державного контролю.

8.2. Під час здійснення заходів державного контролю державні інспектори та державні ветеринарні інспектори мають право:

1) безперешкодного доступу без попередження до потужностей під час їх роботи;

2) здійснювати інспектування потужностей, випробувальних лабораторій, що розміщуються на потужностях і пов'язані з виробництвом та/або обігом харчових продуктів та/або кормів;

3) здійснювати відбір зразків з метою перевірки відповідності законодавству про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин;

4) проводити аудит постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР, за умови наявності відповідної підготовки;

5) перевіряти документи щодо дотримання операторами ринку законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин і отримувати їх копії;

6) здійснювати інтерпретацію результатів лабораторних досліджень (випробувань) зразків;

7) видавати приписи щодо усунення порушень законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин;

8) збирати докази, що підтверджують порушення операторами ринку законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, у тому числі здійснювати відбір зразків;

9) здійснювати позапланові інспектування потужностей з метою перевірки виконання операторами ринку приписів, розпоряджень та рішень, прийнятих за результатами здійснення попередніх заходів державного контролю;

10) повідомляти про встановлені порушення, в т.ч. критичні відповідно до встановленої форми про повідомлення (Додаток 4);

11) за зверненням оператора ринку видавати (заповнювати) міжнародні сертифікати, що підтверджують відповідність вантажів з харчовими продуктами або кормами, що експортуються з України, вимогам країни призначення або вимогам законодавства України. Міжнародний сертифікат, що підтверджує відповідність вантажу, що експортується з України, вимогам законодавства України, видається за відповідним зверненням оператора ринку, лише якщо компетентними органами України та країни призначення не погоджено форму міжнародного сертифіката і законодавство країни призначення не передбачає обов'язковості супроводження такого вантажу міжнародним сертифікатом встановленої форми.

8.3. Під час здійснення державного контролю офіційний ветеринарний лікар повинен:

дотримуватися законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин;

застосовувати переліки питань зазначені в додатках до даної СОП;

надавати пропозиції щодо вдосконалення переліків питань, уточнень, розширення дії зазначених чек-листів;

контролювати дотримання оператором ринку зазначених в законодавстві України та (для потужностей – експортерів) законодавстві країн імпортерів вимог, із періодичністю, яка дозволяє робити висновки відносно системності заходів, що вживаються оператором ринку, але не менше одного разу за виробничу зміну.

при здійсненні державного контролю на вимогу пред'являти оператору ринку службове посвідчення (документ, що посвідчує особу);

не розголошувати інформацію з обмеженим доступом, що належить оператору ринку.

9. Права та обов'язки працівника бійні, уповноваженого на виконання обов'язків помічника державного ветеринарного інспектора

Працівники бійні, уповноважені на виконання обов'язків помічника державного ветеринарного інспектора, мають право виконувати обов'язки помічника державного ветеринарного інспектора у межах державного контролю свіжого м'яса птиці та зайцеподібних у разі виконання умов, визначених законом, та лише в частині технічної допомоги, необхідної для виконання завдань офіційного лікаря, або державного ветеринарного інспектора.

Територіальний орган КО на основі проведеного аналізу ризиків, що враховує, зокрема, результати попередніх заходів державного контролю та інформацію щодо виконання персоналом бійні своїх професійних обов'язків, має право у порядку, затвердженому центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізацію державної політики у галузі безпечності та окремих показників якості харчових продуктів та у галузі ветеринарної медицини, уповноважити працівників бійні на виконання обов'язків помічника державного ветеринарного інспектора у межах державного контролю свіжого м'яса птиці та зайцеподібних за таких умов:

на потужності протягом щонайменше 12 останніх місяців дотримуються гігієнічні вимоги та ефективно застосовуються постійно діючі процедури, засновані на принципах HACCP;

працівники бійні пройшли підготовку та склали кваліфікаційні іспити, що є обов'язковими для помічника державного ветеринарного інспектора в частині функцій, які виконуватимуть такі працівники;

під час здійснення функцій помічника державного ветеринарного інспектора працівники бійні перебувають під наглядом, керівництвом та відповідальністю державного ветеринарного інспектора, який періодично проводить перевірку дотримання законодавства такими працівниками, зокрема, під час передзабійних та післязабійних оглядів, та документує результати відповідних перевірок;

працівники бійні, що виконують функції помічника державного ветеринарного інспектора, є незалежними від працівників, відповідальних за процес виробництва на відповідній потужності, для уникнення конфлікту інтересів;

відбір зразків для лабораторних досліджень (випробувань) здійснюється лише працівниками бійні, які пройшли спеціальну практичну підготовку під наглядом державного ветеринарного інспектора.

У разі невиконання уповноваженими працівниками бійні функцій помічника державного ветеринарного інспектора компетентний орган позбавляє уповноваження таких працівників у порядку, затвердженому центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізацію державної політики у галузі безпечності та окремих показників якості харчових продуктів та у галузі ветеринарної медицини.

Помічник державного ветеринарного інспектора, який виявив ознаки порушення оператором ринку законодавства про здоров'я та благополуччя тварин, зобов'язаний негайно повідомити про це офіційного лікаря, та/або державного ветеринарного інспектора та, в разі необхідності, до його прибуття

перевірити застосування оператором ринку коригувальних дій та запобіжних заходів.

При виявленні порушень законодавства про здоров'я та благополуччя тварин під час транспортування вжити необхідних заходів, встановлених Законом про контроль.

10. Передзабійний огляд

ДІ (ОВЛ) здійснює державний контроль свіжого м'яса на бійнях, потужностях з переробки диких тварин та потужностях з розбирання та обвалювання м'яса.

Державний контроль на бійнях та потужностях з розбирання та обвалювання м'яса може включати:

1) передзабійний огляд;

2) перевірку дотримання законодавства про благополуччя тварин під час їх транспортування та забою;

3) післязабійний огляд;

4) перевірку процедур, що запобігають забрудненню м'яса ризиковим матеріалом;

5) відбір зразків для лабораторних досліджень (випробувань).

ДІ (ОВЛ) здійснює передзабійний огляд птиці протягом 12 годин після їх прибуття на бійню. ДІ (ОВЛ) має право у будь-який час провести повторний передзабійний огляд тварини.

Забій тварини повинен бути здійснений протягом 24 годин після її передзабійного огляду на бійні. Якщо тварина, яка пройшла передзабійний огляд в господарстві походження, не була забита протягом 72 годин, вона підлягає повторному передзабійному огляду.

ДІ (ОВЛ) під час прийняття на бійню птиці повинен перевірити інформацію щодо супровідних документів, походження птиці та ідентифікації.

Здійснити клінічний огляд птиці, при цьому звертають увагу на поведінку тварини, її клінічний стан, вгодованість, на цілісність шкіряного покриву та його забруднення, на стан видимих слизових оболонок та ін.

У разі відхилень у поведінці звертають увагу на функцію нервової системи (пригнічення, збудження, тремтіння, переступання ногами, зміну пози, вирячкуватість, полохливість тощо). На шкірі відмічають стан шерстного покриву (облисіння, забруднення, скуйовдженість, відсутність блиску, наявність висипів, пухлин, ран, синців, крапкових та іншої форми крововиливів, абсцесів, фурункулів, запальних набряків та інших змін). При огляді слизових оболонок звертають увагу на зміну кольору (синюшність, блідість, почервоніння, жовтяничність, крововиливи, травмування тощо).

За визначенням ДІ (ОВЛ) забійні тварини підлягають вибірковій термометрії.

ДІ (ОВЛ) повинен здійснювати контроль за дотриманням оператором ринку законодавства щодо благополуччя тварин.

11. Післязабійний огляд

Точки ВСЕ повинні бути достатньо освітлені, а при потребі обладнані й додатковими світильниками, з підведенням гарячої і холодної води зі змішувачами, крани яких не відкриваються руками, стерилізаторами, ємностями з дезрозчинами, кнопками для зупинки конвеєрної лінії, пристроями (лічильник) для реєстрації виявлених випадків захворювань, ємностями для конфіскатів.

Точку ВСЕ для огляду внутрішніх органів птиці додатково обладнують столом, вішалами з підвісками для тимчасового розміщення тушок на 10-15 голів .

На лінії переробки птиці: при потужності конвеєра до 4000 голів за годину обладнують дві точки ВСЕ для огляду:

внутрішніх органів і тушок, фінальна;

при потужності конвеєра понад 4000 голів на годину (на одноконвеєрних лініях) - три точки ВСЕ: для огляду внутрішніх органів і тушок, видалених внутрішніх органів та фінальна.

Перша точка ВСЕ на лінії переробки птиці повинна бути обладнана на ділянці видалення внутрішніх органів, друга - безпосередньо після розділення видалених внутрішніх органів, фінальна - перед ділянкою клеймування, пакування тушок і на ділянці огляду знятих із конвеєра вибракуваних тушок та внутрішніх органів.

Порядок огляду продуктів забою птиці.

Кожна тушка повинна бути розрізана робітником підприємства або автоматичним пристроєм таким чином, щоб усі органи та грудочеревну порожнину тушки було добре видно під час огляду.

Видалення внутрішніх органів з тушки до ветеринарного огляду забороняється, якщо інше не передбачене технологічним обладнанням та не гарантує збереження зв'язку між тушкою та органокомплексом. Після видалення внутрішніх органів до огляду тушки та органокомплексу офіційним лікарем змивання тушки, або обмивання органокомплексу не допускається.

Тушка: звертають увагу на ступінь знекровлення, вгодованість; зміни на шкірі, підшкірній клітковині, у м'язах, на серозних і слизових оболонках, у синусах і суглобах (намуляння на кілі, ущільнення, травми, крововиливи, рани, набряки, забруднення тощо). Особливу увагу звертають на фекальне забруднення. Тушки із фекальним забрудненням не допускаються до подальшого виробництва та знімаються із лінії. Якщо кількість фекально забруднених тушок збільшується понад технологічні показники, офіційний лікар має право зупинити лінію самостійно, або вимагати її зупинки до переналаштування обладнання.

Внутрішні органи: особливу увагу звертають на печінку (колір, розмір, консистенція), селезінку, нирки, серце, легені, шлунок і кишечник із клоакою, яєчники та яйцепровід, серозні оболонки грудочеревної порожнини, фабрицієву сумку, а в разі потреби - розрізають.

За наявності патологоанатомічних змін у тушці або органах, характерних для інфекційних, інвазійних або незаразних хвороб, тушку разом із внутрішніми органами знімають з лінії для більш ретельного огляду, і в разі потреби - направляють у державну лабораторію ветеринарної медицини для дослідження.

Тушки птиці зі змінами, що не потребують бракування всієї тушки: грудні намуляння (нарости), крововиливи, переломи кісток ніг і крил, незначні ушкодження шкіри, що виникли в процесі технологічної обробки, дерматити на обмежених ділянках шкіри - пропускаються далі по лінії для проведення подальшого зачищення спеціалістами ветеринарної медицини.

Всі тушки, органи та інші частини тушок повинні бути забраковані і направлені на утилізацію, якщо вони мають патолого-анатомічні зміни, властиві для множинних пухлин, септицемії, токсемії, з ознаками великих крововиливів на всій тушці або забруднених вмістом шлунково-кишкового тракту, фарбою, леткими маслами або іншими невластивими тушкам запахами, а також конфіскати: трахея, стравохід, зоб, кутикула м'язового шлунку, кишечник із клоакою, яйцепровід і яєчники, сім'яники, селезінка і жовчний міхур.

Якщо за результатами державного контролю не виявлено причин, через які свіже м'ясо визнається непридатним для споживання людиною, ДІ (ОВЛ) наносить позначку придатності у порядку, встановленому законодавством.

Позначка придатності для нанесення на тушки молодих тварин (поросят, ягнят, козлят), субпродукти, **тушки птиці**, кроликів, нутрій тощо:



Розмір: 25 х 40 мм
Ширина обідка – 1 мм
Висота літер – 5 мм
Висота цифр – 6 мм

Електроклеймо (для тушок птиці на бойнях, м'ясо птахокомбінатах, птахокомбінатах, птахофабриках)

12П

Висота літер і цифр – 20 мм

12. Проведення навчання та здійснення оцінки рівня отриманих знань уповноваженими особами.

Всі кандидати на посаду уповноваженої особи (офіційного лікаря) проходять навчання (в т.ч. дистанційне) щодо основних завдань та вимог національного законодавства, вимог законодавства країни імпортера.

Організовує проведення навчання територіальний орган компетентного органу. У випадках із підприємствами, які відносяться до високого ступеня ризику, або великими експортерами, навчання може проводитись на центральному рівні КО.

Оцінку рівня отриманих знань проводиться письмово відповідно до затвердженого переліку питань (Додаток 5).

Уповноважуються особи, які пройшли навчання та склали іспит із результатом не менше 20 балів (1 бал за правильно надану відповідь).

Додаток 1
до СОП- офіційних лікарів

Перелік питань для щоденного контролю
І. Загальні питання

№	Об'єкт перевірки	Зміст виявленого порушення
1.	Гігієна санітарного пропускника. Наявність засобів особистої гігієни персоналу, теплої води, рушників. Робота санітарних шлюзів, заправка дезкилимків	
2.	Гігієна виробничого процесу. Чистота підлоги, стелі, стін, відповідність поверхонь, накопичення води на підлозі, іржаві поверхні, конденсат, наявність рукомийників, рушників в цехах. Фізичне відмежування чистих та брудних процесів	
3.	Виконання операційних процедур та програм передумов. Боротьба із шкідниками, поводження із побічними продуктами тваринного походження в т.ч. І ІІ категорії, відходами, тканинами ризику	
4.	Постачання сировини. Документальний контроль, оцінка постачальника, перелік постачальників	
5.	Простежуваність. Внутрішнє маркування, інформація про постачальників та об'єкти відправки вантажів. Маркування, пакування, зберігання продукції	
6.	Температурні режими. В ході виробничого процесу, холодильних, морозильних камерах, транспортних засобах при отриманні сировини, при відправці сировини, продукції в транспортних засобах	
7.	Контроль в контрольних критичних точках. Ведення записів, застосування коригуючих заходів, навчання персоналу	
8.	Біобезпека. Огорожа, територія, рух транспорту, рух персоналу, перетин потоків, розмежування в часі	
9.	Лабораторний контроль, відбір зразків, пакування, маркування зразків, результати лаб. досліджень, контроль тенденцій. Мікробіологія, періодичність, простежуваність та оцінка результатів	
10.	Миття, дезінфекція, санітарна обробка приміщень, обладнання, контроль якості дезінфекції, залишки миючих, дезінфікуючих речовин	

ІІ. Спеціальні питання

№	Об'єкт перевірки	Зміст виявленого порушення
1.	Передзабійний огляд тварин. Благополуччя при розвантаженні, при оглушенні, при забої, режими електрооглушення, стан клінічного здоров'я птиці	
2.	Гігієна забою, зняття шкіри, видалення внутрішніх органів, контроль фекального обсіменіння, наявних патологій характерних для інфекційних хвороб	
3.	Ветеринарно санітарна експертиза. Точки ВСЕ, контроль простежуваності відповідно точок експертизи.	
4.	Кросконтамінація продукції під час видалення внутрішніх органів, через нерухомі частини обладнання, руки персоналу тощо	
5.	Відповідність вимогам країни імпортера. Відповідність сировини, системи простежуваності, гігієни, вимог мікробіології, благополуччя тварин/птиці	

Державний ветеринарний інспектор (офіційний ветеринарний лікар)

_____

Дата _____ Підпис _____

Додаток 2
до СОП- офіційних лікарів

Перелік питань для періодичного контролю

№	Перелік питань для періодичного контролю	Фактичний стан (так/ні/ за умови/ зауваження, примітка)
I	Приймання тварин, благополуччя (приймання сировини)	
1.	Благополуччя території походження підтверджено	
2.	Проведено огляд тварин (сировини) перед розвантаженням	
3.	Документальний контроль проведено	
4.	Розвантаження з дотриманням правил гуманності та без використання електропристроїв	
5.	Розміщення відповідно плану забою, тварини не утримуються в базах більше 24 годин	
6.	Наявна вода для напування, вода чиста, питна	
7.	Тваринам не причиняють страждань, яких можна уникнути, підлоги не слизькі, гострі кути відсутні, проводиться контроль травматизму	
7.1.	Наявна посада інспектора із благополуччя на підприємстві	
8.	Сировина надходить в транспорті відповідного санітарного стану	
9.	Сировина надходить із відповідним температурним режимом	
10.	Розвантаження сировини організовано таким чином, щоб уникнути зовнішньої контамінації та пошкодження упаковки (пил, щілини, люки)	
II	Передзабійний огляд	
1.	Проведено вибіркову термометрію	
2.	Вибіркову термометрію проведено відповідно до аналізу ризику (слабким, кульгавим, із набряками, зовнішніми травмами, або ін. підозрами).	
3.	Клінічно всі тварини здорові	
4.	Персонал навчений порядку термінових повідомлень при виявленні хвороби, яка не зустрічається на території України	
5.	Наявна карантинна база, що обладнана окремим гноєзбірником	
6.	Персонал навчений щодо основних клінічних ознак хвороб, є відомості щодо проведеного навчання	
III	Гігієна приміщень, баз, приймання сировини	
1.	Клітки, скотовози, бази чисті, прибирання проводиться після кожного розвантаження	
2.	Перед постановкою нової партії забійних тварин бази миються та вичищаються	
3.	База передзабійного утримання забезпечені водою	
4.	Персонал бази має окрему роздягальню та забезпечений спецодягом	
5.	Забезпечення миття та дезінфекції скотовозів або автомобільного транспорту, що здійснює перевезення тварин	

IV	Біобезпека	
1.	Санітарний пропускник має розділення на чисту брудну зони	
2.	Межі чистих брудних зон розділені санітарно-шлюзовими станціями	
3.	Використовуються душові кімнати	
4.	Використовується щоденне перевдягання в чисту одежу, забезпечену оператором ринку	
5.	Прання відбувається на підприємстві	
6.	Проводиться контроль якості проходження санітарного пропускника	
7.	Санітарний пропускник чистий, має розділений прибиральний інвентар на чисту та брудну зони	
8.	Проводиться щоденний контроль здоров'я персоналу	
9.	Розроблені оперативні процедури оператором ринку по щоденному контролю здоров'я	
10.	Територія огороджена, допуск на територію обмежений	
11.	Відвідувачі анкетуються на питання біобезпеки перед відвідуванням	
12	Система санітарного пропускника функціонує без виключення (керівник, водії транспорту, мех персонал)	
V	Гігієна персоналу	
1.	Контроль здоров'я проводиться щоденно, в т.ч. нашкірних хвороб, розладів ШКТ	
2.	Наявна СОП при виявленні хворого, заміна хворого спеціаліста або працівника	
3.	Ведеться контроль проходження профілактичних медичних оглядів	
4.	У виробничих приміщеннях наявні та обладнанні санітарні вузли із рукомийниками та одноразовими рушниками	
5	Всі виробничі приміщення обладнанні рукомийниками, які забезпечені теплою водою та пристроями для уникнення кросконтамінації	
6.	Організовано харчування персоналу	
7.	Внутрішньою політикою заборонено приносити їжу із собою	
8.	Організовано спеціальне місце для прийому їжі	
9.	Встановлено час обідньої перерви для персоналу без зупинки виробничого процесу (із зупинкою виробничого процесу)	
10.	Встановлені правила відвідування санітарних вузлів під час виробничого процесу	
11.	Розроблені оператором ринку інструкції по особистій гігієні персоналу	
VI	Зонування, принцип потоковості	
1.	Територія підприємства розділена на чисту та брудну зони	
2.	Чиста та брудна зони розмежовані	
3.	Чисті та брудні потоки сировини, готової продукції та персоналу не перетинаються	
4.	Конфлікти потоковості вирішені в часі, наявні процедури уникнення кросконтамінації	

VII	Простежуваність	
1.	Оператор ринку може продемонструвати всі документи на вхідну сировину (живих тварин, ідентифікаційні номери, господарство походження, сировину)	
1.1.	Оператор ринку проводить оцінку постачальників, має встановлені критерії	
2.	Внутрішні процеси включають паспортизацію внутрішніх змішаних партій	
3.	Простежуваність дозволяє відстежити шматок м'яса в індивідуальній упаковці до ідентифікаційного номера тварин (або не потребує - при забої птиці, груповій ідентифікації свиней тощо). Вправи по простежуваності проводяться регулярно	
4.	Внутрішні склади використовують принцип «першим прийшло першим пішло», наявні СОП щодо цього питання	
5.	Ведеться контроль залишків складових фінального продукту (спеції, сіль, цукор, сировина, пакування, яке контактує із харчовим продуктом тощо) та враховуються при маркуванні перехідні залишки від попередніх партій	
5.1.	Простежуваність стосується всіх складових харчового продукту та контактуючих із харчовим продуктом не харчових продуктів (пакувального матеріалу)	
6.	Оператор ринку може продемонструвати записи щодо призначення (кому направлено) та дати (коли відправлено) відправки кожної виробленої партії	
VIII	Система виробничого контролю якості	
1.	На підприємстві впроваджена система контролю якості, яка базується на семи принципах HACCP	
2.	Робоча група HACCP створена та працює	
3.	Є опис продуктів, які випускаються та використовуються в процесі виробництва	
4.	Є план підприємства із зазначенням потоковості процесів	
5.	Проведено аналіз ризиків, ризики описані	
6.	Виявлені контрольні та контрольні критичні точки контролю (ККТ)	
7.	Встановлені критичні межі в ККТ, вони відповідають національним вимогам та вимогам країн імпортерів	
8.	Запроваджені та реалізуються програми передумов щодо належних гігієнічних практик, боротьби із шкідниками, поводження із відходами, побічними продуктами тваринного походження, які не призначені для споживання людьми, програми враховують вимоги країни імпортера, впровадження програми боротьби з біотероризмом.	
8.1.	Запроваджена належна практика миття та дезінфекції приміщень та обладнання, проводиться моніторинг ефективності миття та дезінфекції	
9.	Наявна та впроваджена політика простежуваності	
10.	Запроваджено маркування щодо алергенів	
11.	Запроваджено простежуваність пакувального матеріалу	
12.	Проводиться контроль за шкідниками, проводиться контроль ефективності програми боротьби із шкідниками	

13.	Персонал робочої групи НАССР пройшов відповідне навчання	
14.	Дієвість системи НАССР підтверджено інспектором систем НАССР територіального компетентного органу (Держпродспоживслужби)	
15.	Проводиться навчання щодо відклику продукції із ринку. Проводиться демонстрація останньої симуляції відклику продукції з ринку.	
16.	Проведення навчання по простежуваності з офіційними лікарями, помічниками державних інспекторів та інспекторами Держпродспоживслужби	
17.	Наявність лабораторних досліджень продукції та виконання обов'язкових державних лабораторних планів	
IX	Ветеринарно-санітарна експертиза	
1.	Наявні всі точки ВСЕ та вони обладнанні відповідно до законодавства, ведуться записи стовно виявлення патологічних ознак при проведенні ВСЕ	
2.	ВСЕ проводить виключно уповноважений спеціально підготовлений спеціаліст. До проведення ветеринарно санітарної експертизи ніхто не може зняти тушку із лінії, або іншим чином вплинути на рішення офіційного лікаря	
3.	Під час проведення ВСЕ до завершення дослідження в останній точці експертизи, всі органи та тканини, які досліджувалися на попередніх точках, є доступні офіційному лікарю, відповідним чином марковані, або порядковим шляхом пов'язані із тушою забитої тварини або птиці	
4.	Результатом експертизи є позначка придатності встановленого зразка	
5.	Позначка придатності наноситься відповідно правил харчовою краскою, є добре читабельною	
6.	В наявності ємності для збору ветеринарних конфіскатів	
X	Гігієна виробничих процесів, контроль температурних режимів	
1.	Стіни та підлога без візуального пошкодження та покриті спеціальною фарбою, що перешкоджає проникнення вологи. Підлога не слизька не накопичує вологу (відсутні калюжі)	
2.	Приміщення чисті, відсутнє накопичення сміття, побічних продуктів, які утворюються в ході забою	
3.	Зони оглушення знекровлення (шпарки, зняття шкіри) фізично розділені від зони видалення внутрішніх органів	
4.	Туши, тушки не доторкуються до нерухомих частин конвеєрних шляхів	
5.	Персонал не є причиною кросконтамінації від однієї туші до іншої	
6.	У кожного працівника забійної лінії є можливість помити руки питною водою	
7.	Вода, яка використовується на підприємстві є питною про що свідчать документи (у випадку експортерів на відповідність вимогам країни імпортера також)	
8.	На підприємстві використовуються засоби індивідуального захисту (рукавички, захисні полімерні окуляри, беруші тощо)	

9.	На підлозі не збирається вода, або одразу прибирається закріпленим персоналом	
10.	На стелі відсутній конденсат, особливо в зонах готової незапакованої продукції	
11.	Застосовуються засоби захисту продукту від потрапляння вологи зверху (поліетиленові шапочки)	
12.	В холодильних камерах відсутня наморозь, яка може падати на продукт	
13.	Упакований продукт розміщений таким чином, щоб верхній не міг забруднити нижній	
14.	Всі поверхні (стіни, підлога, стелі, обладнання) легко миється та дезінфікується	
15.	Відсутні у виробничих приміщеннях поверхні, які не можуть бути піддані дезінфекції (дерево, будь-який інший пористий матеріал)	
16.	Відсутні іржаві поверхні	
17.	Для змащування рухомих частин машин використовуються спеціалізовані, дозволені для використання на харчових підприємствах мастил	
18.	Стоки очищені та не є джерелом неприємного запаху	
XI	Пакування маркування	
1.	Наноситься пакування та маркування до зберігання у морозильній, або холодильній камері	
2.	Маркування відповідає національному технічному регламенту про маркування та/або вимогам країни імпортера у випадку експорту	
3.	Ідентифікаційна позначка відповідає встановленим вимогам	
4.	Маркування дає можливість відслідкувати дату виробництва, номер партії, термін придатності, склад, виробника	
XII	Сертифікація (вимоги країни імпортера)	
1.	Офіційний лікар (уповноважений) знає зміст та може пояснити кожен пункт документу, яких заповнює та засвідчує своїм підписом та печаткою	
XIII	Транспортування продукції	
1.	Транспорт помитий та продезінфікований наявні відмітки	
2.	Транспорт перевірено на чистоту, температурний режим і вони є відповідними до зберігання даного виду продукції	
3.	Водій підготовлений та усвідомлює необхідність збереження та підтримання температурних режимів в транспортному засобі. Та ознайомлений із планом дій в разі поламки рефрижератора	
4.	Наявний документ що засвідчує здоров'я водія (медична книжка)	
5.	Транспортний засіб пломбується в присутності офіційного лікаря до підписання сертифікату, іншого супровідного документу	

Державний ветеринарний інспектор (офіційний ветеринарний лікар)

Дата_____ підпис _____

Додаток 3
до СОП- офіційних лікарів

Перелік питань, за якими здійснюється оцінка діяльності уповноваженої особи (ОВЛ) територіальним органом КО

№	Вимога	Так	Ні	НВ	НП	Нормативне обґрунтування
1.	ДІ (ОВЛ) 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».
1.1.	- 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».
2.	ДІ (ОВЛ) проводить перевірки того що запроваджені програми контролю виробництва забезпечують що отримане м'ясо:					п.2. глави I Розділу I Додатку I регламенту ЄС 854\2004
2.1	- не має патологічних змін;					п.2(а). глави I Розділу I Додатку I регламенту ЄС 854\2004
2.2	- не має фекального або іншого забруднення, в т.ч. перехресного;					п. 2(е) гл. II частина II Додаток III регламенту ЄС 853\2004
2.3	- не містить специфічного небезпечного матеріалу;					п.2. глави I Розділу I Додатку I регламенту ЄС 854\2004
3	ДІ (ОВЛ) проводяться перевірки та аналіз інформації облікових документів постачальника сировини, забійних тварин та записи результатів перевірки цієї інформації оператором потужності					п.4(и) ст.4 Глави II Регламенту ЄС 854\2004
3.1.	ДІ (ОВЛ) контролює розділення в					п.2 (с) глави II

	просторі та часі виконання оглушення та знекровлення, від общипування\зняття шкіри, ошпарювання та від відправлення м'яса					Додатку III Регламенту ЄС 853\2004
4	Всі тварини перед забоєм оглядаються ДІ (ОВЛ). При цьому оцінюється:					П. 1 гл. II частина II Додаток III Регламенту ЄС 853\2004 п. 1(б) ст. 5 Глави II регламенту 854\2004
4.1	- наявність порушень вимог щодо утримання тварин;					п. 2 Розділу Б. Глави II Додатку I Регламенту ЄС 854\2004
4.2	- наявність у тварини ознак зоонозних хвороб (список хвороб, які підлягають обов'язковому повідомленню відповідно вимог МЕБ)					п. 2-3 Розділу Б. Глави II Додатку I Регламенту ЄС 854\2004
5.	ДІ (ОВЛ) проводить додаткове клінічне обстеження всіх тварин, що були відбраковані фахівцями оператора ринку					п. 3. Розділу Б, Глави II Додатку I Регламенту ЄС 854\2004
6.	У випадку вимушеного забою тварини за межами бійні або надходженні на потужність забитих диких тварин ДІ (ОВЛ) перевіряє наявність свідоцтва, виданого державним ветеринарним лікарем. Має можливість маркувати м'ясо отримане внаслідок вимушеного забою					Розділу В Глави II Додатку I Регламенту ЄС 854\2004 п. 7. Глави III Додатку I Регламенту ЄС 854\2004
7.	ДІ (ОВЛ) перевіряється дотримання оператором потужності вимог щодо захисту тварин під час транспортування та забою.					п. 1. Розділу Г Глави II Додатку I Регламенту ЄС 854\2004
8.	Туші після забою піддаються негайному інспектуванню ДІ (ОВЛ)					п. 1. Розділу Г Глави II Додатку I Регламенту ЄС 854\2004
9.	Швидкість забійної лінії та кількість персоналу, який проводить післязабійну експертизу дозволяють проводити належне ветеринарне обстеження					п. 1. Розділу Г Глави II Додатку I Регламенту ЄС 854\2004
10.	За необхідності при післязабійній експертизі застосовуються додаткові прийоми					п. 2 ст. 5 Глави II регламенту 854\2004

	(прощупування, надрізи) та заходи (лабораторні дослідження).При цьому ДІ (ОВЛ) володіє методами які запобігають забрудненню внаслідок проведення надрізів					Розділ Г Глави II Додатку I Регламенту ЄС 854\2004
11.	ДІ (ОВЛ) 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					п.5(а,б) п. 8(в) ст.4 Глави II Регламенту ЄС 854\2004 п. 1(д) ст. 5 Глави II регламенту 854\2004; Розділ Е Глави II Додатку I Регламенту ЄС 854\2004
12.	Ризик перехресної контамінації туш (тушок) при проведенні післязабійної експертизи зведений до мінімуму					п. 2(е) гл. II частина II Додаток III регламенту ЄС 853\2004
12.1.	ДІ (ОВЛ) переконливо доводить що здійснює постійний контроль відповідності загальним гігієнічним вимогам національного законодавства та вимогам країни імпортера, в т.ч. температур					п.4(в-г, з) ст.4 Глави II Регламенту ЄС 854\2004
12.2.	ДІ (ОВЛ) має відомості щодо відповідності води, яка контактує, або входить до складу харчового продукту, національним вимогам та вимогам країни імпортера.					п.4(ж) ст.4 Глави II Регламенту ЄС 854\2004
12.3.	ДІ (ОВЛ) впевнився що оператор ринку застосовує метод дезінфекції інструментів еквівалентний методу дезінфекції водою із температурою не нижче 82°С					п. 3 гл. II частина II додаток III Регламент ЄС 853\2004
13.	ДІ (ОВЛ) 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					п. 2 ст. 5 Глави II регламенту 854\2004 п.1 Глави III Додатку I Регламенту ЄС 854\2004
14.	При нанесенні позначки враховується вимога, що при можливому поділі туші на півтуші, четвертини кожна					п. 2 ст. 5 Глави II регламенту 854\2004

	частина мала позначку придатності					
14.1.	ДІ (ОВЛ) має відомості про походження та відповідність вимогам контактуючих матеріалів та поверхонь пакувального матеріалу, та наявність лабораторних досліджень вхідного контролю. В т.ч. зберігання на потужності					п.1-2. Гл. X Додаток II Регламенту ЄС 852\2004
15.	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 I Додаток II Регламенту ЄС 853\2004
16.	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 ДІ (ОВЛ) впроваджена та дієво функціонує					Розділ II глави I Додатку I Регламенту ЄС 854\2004
16.1.	ДІ (ОВЛ) має відомості про результати післязабійної експертизи. Має докази про повідомлення тер органу КО України про виявлені порушення планово та негайно					п. 4. Розділ II Глави I Додатку I Регламенту ЄС 854\2004
17.	Ведеться облік результатів контролю з боку ДІ (ОВЛ). Ведуться особисті записи офіційного лікаря, які доступні під час інспектування					П. 2 (а-в), Розділ II глави I Додатку I Регламенту ЄС 854\2004
18.	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 ДІ (ОВЛ) до визнання продуктів забою отриманими від цієї тварини придатними до					Розділ А глави II Додатку I Регламенту ЄС 854\2004

	споживання людиною					
19.	ДІ (ОВЛ) інформує територіальний орган у разі виявлення невідповідності між даними супровідної документації та фактичним станом тварин, фактичної ситуації на підприємстві-постачальнику					п. 4. Розділ II Глави I Додатку I Регламенту ЄС 854\2004
20.	ДІ (ОВЛ) забезпечує контроль за обов'язковою ідентифікацією забійних тварин; у разі невідповідності такі тварини забиваються окремо й продукти їх забою визнаються непридатними для споживання людиною					п. 1. Глави III Додатку I Регламенту ЄС 854\2004
21.	ДІ (ОВЛ) контролює стан тварин (чистоту шкіри, шерсті) перед забоєм, у випадку невідповідності проводиться попередня очистка тварин					п. 3. Глави III Додатку I Регламенту ЄС 854\2004
22.	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 II Додатку III Регламенту ЄС 853\2004
23.	ДІ (ОВЛ) контролює дотримання вимог щодо благополуччя тварин при транспортуванні та вживає відповідних заходів					п.9(б) ст.4 Глави II Регламенту ЄС 854\2004
24.	ДІ (ОВЛ) контролює відповідність оператора ринку законодавству щодо боротьби зі шкідниками					2.12.2 – 2.12.4 Наказ 590
25.	ДІ (ОВЛ) здатен контролювати основні ознаки дієвості запровадженої виробничої системи забезпечення безпечності та якості, яка базується на принципах НАССР					р. 3 Наказ 590 п. 3(а) ст.4 Глави II Регламенту ЄС 854\2004
26.	ДІ (ОВЛ) знає історію оператора ринку щодо попередніх порушень. Вживає заходів щодо контролю недопущення їх повторення					п.9(г) ст.4 Глави II Регламенту ЄС 854\2004

Додаток 4
до СОП - офіційного лікаря

Повідомлення

Державному ветеринарному інспектору _____ району

_____ області _____,

_____

Офіційний (уповноважений) ветеринар _____,
(вказати назву підприємства, адресу, номер експлуатаційного номера)

_____
(Прізвище Ім'я По батькові, номер присвоєного номеру (позначки придатності))

повідомляє про виявлені в ході щоденного (періодичного) контролю
(підкреслити необхідне)
порушення, які можуть становити загрозу для здоров'я споживачів, а саме:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Перелік питань для щоденного (періодичного) відповідно до форми та виду діяльності, яку здійснює відповідний підрозділ оператора ринку, контроль за яким здійснює ДІ (ОВЛ), зауваження та пропозиції щодо відповідності законодавству із відповідними позначками додається. Оператор ринку повідомлений щодо наслідків виявлених невідповідностей.

_____ _____
(Дата) (підпис)

Додаток 5
до СОП - офіційних лікарів

Перелік питань для оцінки рівня отриманих знань уповноваженою особою (офіційним ветеринарним лікарем)

№	Питання	Варіанти відповіді
1.	Кількість точок ветеринарно-санітарного контролю на технологічній лінії по забою птиці (назвати їх)	1. Дві; 2. Три; 3. Чотири
2.	Яка нормована температура у виробничих цехах у який проводяться дії щодо нарізки м'яса птиці	1. Не вище 8 °С; 2. Не вище 12 °С; 3. Не вище 14 °С
3.	Яка нормована температура у товщі м'язів тушки птиці після охолодження (водяного, повітряно-крапельного)	1. Не вище 2 °С; 2. Не вище 3 °С; 3. Не вище 5 °С
4.	Яка кратність відбору зразків шкіри шиї в рамках державної сальмонельозної програми на забійному підприємстві	1. Не рідше ніж 1 раз в квартал; 2. Не рідше ніж 1 раз на місяць; 3. В кінці кожної зміни; 4. Кожного разу при початку забою птиці з іншого пташника; 5. Не рідше ніж 1 раз на тиждень
5.	Які зразки відбираються на підприємстві із забою птиці в рамках державної сальмонельозної програми	1. Шкіра шиї; 2. Вміст шлунково-кишкового тракту; 3. Свіже м'ясо птиці; 4. Нирки; 5. Субпродукти; 6. Слиз з гортані; 7. М'ясний фарш 8. М'ясо механічного обвалювання;
6.	Нормована температура води при стерилізації інструментів	1. Не менше 78 °С; 2. Не менше 82 °С; 3. Не менше 95 °С
7.	Чи можливо застосовувати альтернативні методи стерилізації	1. Не допускається; 2. Допускається за умови забезпечення еквівалентного ефекту; 3. Допускається, за рішенням оператора ринку
8.	Назвіть технологічні операції при забої птиці, недотримання процедури яких, може спричинити контамінацію тушки	1. Оглушення; 2. Знекровлення; 3. Знімання пера; 4. Видалення внутрішніх органів; 5. Відрізання голови; 6. Відрізання лап

9.	Опишіть порядок відбору проб (на забійному цеху) в рамках державної сальмонельозної програми	
10.	Назвіть допустимі варіанти дій при забрудненні тушки	1. Обвалювання (обрізання забрудненої частини); 2. Обмивання чистою водою; 3. Стирання бруду чистою серветкою; 4. Вибраковка тушки; 5. Обмивання дезрозчином у відповідних концентраціях
11.	Яка нормована температура м'яса в товщі при обвалюванні	1. Не вище 2 °С; 2. Не вище 4 °С; 3. Не вище 7 °С
12.	Які вимоги до контейнерів для транспортування птиці	1. Виготовлені з корозієстійких матеріалів; 2. Мають травмобезпечний дизайн; 3. Легко миються та дезінфікуються; 4. Виготовлені з термоізолюючих матеріалів; 5. Дизайн забезпечує проникнення світла інтенсивністю не менше 20 люкс
13.	Які вимоги до обладнання конвеєрної лінії по забою птиці передбачені законодавством ЄС	1. Виготовлена з неіржавіючих матеріалів; 2. Дизайн запобігає контакту тушки із підлогою, стінами, елементами оздоблення; 3. Конструкція спричинює шумовий рівень не більше 34 Дб; 4. Конструкція забезпечує швидкість забою не більше 4 тис. гол. на годину
14.	Які вимоги до обладнання для миття рук	1. Забезпечує теплу проточну воду; 2. Запобігає перехресному забрудненню; 3. Виготовлене з хромованих матеріалів; 4. Доступне на будь-якій стадії виробничого процесу де є контакт персоналу із продуктом

15.	Яка періодичність повного звільнення охолоджувальної ванни від води	1. Не звільнюється (постійна циркуляція води); 2. Після кожної партії забитої птиці; 3. Кожного разу при необхідності; 4. При необхідності, але не рідше ніж в кінці кожної зміни
16.	Які параметри електрооглушення курчат – бройлерів в частині забезпечення благополуччя птиці при забої	сила струму: частота:
17.	Назвіть програми передумови системи управління безпечністю продукції заснованої на принципах ХАССП	
18.	Назвіть принципи системи управління безпечністю продукції заснованої на принципах ХАССП	
19.	Які варіанти контролю точності показань термометра у виробничих умовах	- еталонний термометр; - наявність діючого свідоцтва про повірку термометра; - вода з льодом; - інше
20.	Вкажіть місця на конвеєрі де персонал оператора ринку може знімати некондиційну тушку птиці з метою недопущення її для споживання людиною	- в будь-якій точці якщо є явні ознаки її некондиційності; - в будь-якій точці, до проведення до післязабійного інспектування; - в будь-якій точці визначеній оператором ринку; - в місці визначеному оператором ринку після проведення післязабійного інспектування
21.	При підозрі на хворобу, яка не реєструється в країні та підлягає обов'язковому повідомленню (в прядку першочерговості дій)	1. Повідомляю головного державного інспектора району; 2. Повідомляю оператора ринку; 3. зупиняю роботу забійної лінії
22.	Які вимоги щодо оглушення превалюють (приймають до уваги) при прийнятті рішення про відповідність	1. Національні вимоги тільки; 2. Національні вимоги та країни імпортера; 3. Правила релігійного забою при сертифікації процесу
23.	При оформленні міжнародного ветеринарного сертифікату не вказуються дані щодо	1. Патогенності Штаму вакцини; 2. Фінансових контрактних зобов'язань; 3. Мікробіологічної відповідності;

		4. Гігієни технологічного процесу при розрізанні та забої
24.	Які порушення можуть бути причиною зупинки виробничого процесу	1. Конденсат в коридорі; 2. Конденсат в цеху ошпарки; 3. Конденсат в цеху розрізання над незахищеним продуктом; 4. Конденсат в цеху пакування незахищеної продукції; 5. Конденсат в цеху готової запакованої продукції.