



МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАРЕГИСТРИРОВАНО

Регистрационный № 50951

от 03 мая 2018 г.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ
И ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ
(Россельхознадзор)**

П Р И К А З

от 19 марта 2018 года

№ 235

Москва

**Об утверждении форм проверочных листов
(списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами
территориальных органов Федеральной службы по ветеринарному
и фитосанитарному надзору при проведении плановых проверок
в рамках осуществления федерального государственного ветеринарного
контроля (надзора)**

В соответствии с частью 11.3 статьи 9 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 52, ст. 6249; 2009, № 18, ст. 2140; № 29, ст. 3601; № 48, ст. 5711; № 52, ст. 6441; 2010, № 17, ст. 1988; № 18, ст. 2142; № 31, ст. 4160, 4193, 4196; № 32, ст. 4298; 2011, № 1, ст. 20; № 17, ст. 2310; № 23, ст. 3263; № 27, ст. 3880; № 30, ст. 4590; № 48, ст. 6728; 2012, № 19, ст. 2281; № 26, ст. 3446; № 31, ст. 4320, 4322; № 47, ст. 6402; 2013, № 9, ст. 874; № 27, ст. 3477; № 30, ст. 4041, 4243; № 44, ст. 5633; № 48, ст. 6165; № 49, ст. 6338; № 52, ст. 6961, 6979, 6981; 2014, № 11, ст. 1092, 1098; № 26, ст. 3366; № 30, ст. 4220, 4235, 4243, 4256; № 42, ст. 5615; № 48, ст. 6659; 2015, № 1, ст. 53, 64; 72; 85; № 14, ст. 2022; № 18, ст. 2614; № 27, ст. 3950; № 29, ст. 4339; 4362; 4372; 4389; № 48, ст. 6707; 2016, № 11, ст. 1495; № 18, ст. 2503; № 27, ст. 4160, 4187, 4287; № 50, ст. 6975; 2017, № 9, ст. 1276; № 18, ст. 2673), пунктом 2 постановлением Правительства Российской Федерации от 13.02.2017 № 177 «Об утверждении общих требований к разработке и утверждению проверочных листов (списков контрольных вопросов)» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2017, № 9, ст. 1359) **п р и к а з ы в а ю:**

Утвердить:

1. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе осуществления федерального государственного

ветеринарного контроля (надзора) при убойе животных, получении, переработке (обработке), реализации продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения (приложение № 1).

2. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе осуществления федерального государственного ветеринарного контроля (надзора) при разведении, выращивании, содержании, перемещении (в том числе перевозке и перегоне) крупного рогатого скота (приложение № 2).

3. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе осуществления федерального государственного ветеринарного контроля (надзора) при разведении, выращивании, содержании, перемещении (в том числе перевозке), обороте свиней (приложение № 3).

4. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе осуществления федерального государственного ветеринарного контроля (надзора) при содержании птиц на личных подворьях граждан и в птицеводческих хозяйствах открытого типа (приложение № 4).

5. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе осуществления федерального государственного ветеринарного контроля (надзора) при содержании птиц на птицеводческих предприятиях закрытого типа (птицефабриках) (приложение № 5).

6. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе осуществления федерального государственного ветеринарного контроля (надзора) при содержании медоносных пчел и продукции пчеловодства (приложение № 6).

7. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемую в ходе осуществления федерального государственного ветеринарного контроля (надзора) при изготовлении рыбной продукции из водных биологических ресурсов (приложение № 7).

8. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. Руководителя



Н.А. Власов

**Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов),
применяемая в ходе осуществления федерального государственного
ветеринарного контроля (надзора) при убойе животных, получении,
переработке (обработке), реализации продовольственного (пищевого)
сырья животного происхождения**

1. Настоящая Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) (далее – проверочный лист) применяется в ходе плановых проверок, проводимых в отношении объектов, осуществляющих на территории Российской Федерации деятельность, предметом которой являются предназначенные для вывоза, ввезенные и перемещаемые транзитом через таможенную территорию Евразийского экономического союза товары, включенные в Единый перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе», подлежащие федеральному государственному ветеринарному контролю (надзору) при осуществлении федерального государственного ветеринарного контроля (надзора)*.

2. Наименование органа государственного ветеринарного контроля (надзора): Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору.

3. Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____

4. Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа: _____

5. Реквизиты распоряжения или приказа руководителя, заместителя руководителя Россельхознадзора (его территориального органа) о проведении проверки: _____

6. Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок: _____

7. Должность, фамилия и инициалы должностного лица Россельхознадзора (его территориального органа), проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____

*Предмет плановой проверки ограничивается обязательными требованиями, изложенными в форме проверочного листа.

8. Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем (далее – проверяемые лица) обязательных требований, составляющих предмет проверки:

| № | Вопросы, отражающие содержание обязательных требований | Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования | Ответ на вопрос (да/нет/не распространяется) |
|---|--|---|--|
| Общие требования | | | |
| 1. | Осуществляется ли проверяемым лицом деятельность в соответствии с видами деятельности, указанными в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности? | часть 1 статьи 9 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 52, ст. 6249; 2014, № 42, ст. 5615) | |
| 2. | Имеется ли у проверяемого лица заключение органа государственного ветеринарного надзора о соответствии ветеринарным нормам и правилам земельного участка под строительство и размещение предприятия по производству и хранению продуктов животноводства? | статья 12 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии» (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 24, ст. 857, Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, № 1, ст. 10; 2015, № 29, ст. 4369; 2016, № 27, ст. 4160) (далее – Закон Российской Федерации о ветеринарии) | |
| Требования к процессам убоя крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота, лошадей (далее - животные) и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности (далее - убойные пункты) | | | |
| 3. | Предусматривается ли проверяемым лицом при эксплуатации убойных пунктов средней и малой мощности: | пункт 5 Правил в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя | |
| 3.1. | поточность? | | |

| | | | |
|-------|---|---|--|
| 3.2. | последовательность технологических процессов? | непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утверждённых приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 № 72 (зарегистрирован Минюстом России 11.11.2014, регистрационный № 34634) (далее - Правила в области ветеринарии при убое животных) | |
| 3.3. | возможность проведения производственного контроля безопасности мяса и иных продуктов убоа непромышленного изготовления (далее – туши и иные продукты убоа)? | | |
| 3.4. | санитарная обработка (уборки, мойки и дезинфекции)? | | |
| 3.5. | исключение перекрестной контаминации (загрязнения)? | | |
| 4. | Обеспечиваются ли проверяемым лицом при эксплуатации убойного пункта следующие процессы по убою и первичной переработке животных: | | пункт 6 Правил в области ветеринарии при убое животных; статья 21 Закона Российской Федерации о ветеринарии |
| 4.1. | обездвиживание (оглушение) при режимах и способах, которые исключают возможность остановки сердца животного? | | |
| 4.2. | обескровливание? | | |
| 4.3. | нумерация одним и тем же номером туш, внутренних органов, голов (кроме голов овец) и шкур? | | |
| 4.4. | нумерация ёмкости с пищевой кровью? | | |
| 4.5. | сбор крови на пищевые и технические цели? | | |
| 4.6. | снятие шкур (с туш крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота)? | | |
| 4.7. | шпарка, зачистка и опаливание шкуры или крупона (для свиней)? | | |
| 4.8. | извлечение внутренних органов (нутровка)? | | |
| 4.9. | разделка туш? | | |
| 4.10. | зачистка? | | |
| 4.11. | туалет туш? | | |
| 4.12. | обработка и переработка побочного сырья (субпродуктов, кишечного сырья, жира-сырца, крови, кости, кожевенного и другого технического сырья)? | | |
| 4.13. | проведение ветеринарно-санитарной экспертизы? | | |
| 4.14. | ветеринарное клеймение туш и шкур? | | |
| 4.15. | взвешивание туш (или иных продуктов убоа)? | | |
| 4.16. | охлаждение туш (или иных продуктов убоа)? | | |
| 4.17. | замораживание туш (или иных продуктов убоа)? | | |

| | | | |
|-------|---|---|--|
| 4.18. | хранение туш и иных продуктов убоя непромышленного изготовления? | | |
| 5. | Обеспечены ли проверяемым лицом боксы (места) для обездвиживания (оглушения) животных на входе в помещение убоя? | пункт 7 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 6. | Предусматривается ли проверяемым лицом при передвижении туш и иных продуктов убоя на подвижных линиях переработки животных исключение возможности соприкосновения их: | пункт 8 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 6.1. | друг с другом? | | |
| 6.2. | с полом и стенами? | | |
| 7. | Выделено ли проверяемым лицом на убойном пункте отдельное рабочее место для опорожнения желудков, огороженное перегородкой для снижения рисков загрязнения туш и иных продуктов убоя содержимым желудочно-кишечного тракта? | пункт 9 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 8. | Проводится ли проверяемым лицом на убойном пункте обескровливание животного не позднее чем через 1,5 - 3 минуты после его обездвиживания (оглушения)? | пункт 10 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 9. | Принимаются ли проверяемым лицом при обескровливании на убойном пункте меры по предотвращению загрязнения крови и туш животных? | | |
| 10. | Применяются ли проверяемым лицом на убойном пункте для сбора пищевой крови полые ножи с резиновыми шлангами, конец которых опускается в сборники (фляги)? | пункт 11 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 11. | Указываются ли проверяемым лицом на убойном пункте на сборниках для крови номера туш животных, от которых она собрана, присвоенные при прохождении ветеринарно-санитарной экспертизы? | | |
| 12. | Подвергаются ли проверяемым лицом на убойном пункте туши: | пункт 12 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 12.1. | ошпариванию (вертикальным или горизонтальным способами)? | | |
| 12.2. | опалке? | | |
| 13. | Оснащено ли проверяемым лицом на убойном пункте опалочное отделение (места) оборудованием и инструментарием для: | пункт 13 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 13.1. | мойки? | | |
| 13.2. | опаливания? | | |

| | | | |
|-------|--|---|--|
| 13.3. | зачистки конечностей? | | |
| 14. | Проводится ли проверяемым лицом процесс извлечения из туш внутренних органов (нутровка) не позднее 45 минут после обездвиживания (оглушения) животных? | пункт 14 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 15. | Исключаются ли проверяемым лицом при процессе извлечения из туш внутренних органов (нутровки): | | |
| 15.1. | повреждения желудочно-кишечного тракта? | | |
| 15.2. | загрязнения наружных и внутренних поверхностей туш? | | |
| 16. | Создаются ли проверяемым лицом на участках (местах) нутровки условия для: | абзац 2 пункта 14 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 16.1. | сбора и транспортировки ветеринарных конфискатов (туши, ее части и иные продукты убоя, признанные непригодными для пищевых целей по результатам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы)? | | |
| 16.2. | удаления содержимого желудка (каныги)? | | |
| 16.3. | быстрой выемки внутренних органов? | | |
| 16.4. | правильной разделки туш (без повреждения целостности стенок кишечника)? | | |
| 17. | Осуществляется ли проверяемым лицом подача холодной и горячей воды к рабочим местам по: | пункт 15 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 17.1. | забеловке? | | |
| 17.2. | съемке шкур? | | |
| 17.3. | нутровке? | | |
| 17.4. | зачистке туш? | | |
| 18. | Имеются ли у проверяемого лица на убойном пункте закрывающиеся ёмкости для сбора непищевых боенских отходов, которые: | пункт 16 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 18.1. | окрашены в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования? | | |
| 18.2. | имеют надпись об их назначении? | | |
| 19. | Оборудуются ли владельцем убойного пункта в производственных помещениях (отделениях) убоя животных рабочие места и помещения для: | статья 21 Закона Российской Федерации о ветеринарии; пункт 17 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 19.1. | проведения ветеринарно-санитарной экспертизы голов? | | |
| 19.2. | проведения ветеринарно-санитарной экспертизы внутренних органов? | | |

| | | | |
|-------|---|--|--|
| 19.3. | проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш? | | |
| 19.4. | проведения ветеринарного клеймения? | | |
| 20. | Обеспечивается ли владельцем убойного пункта в производственных помещениях (отделениях) убой животных наличие: | пункт 17 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 20.1. | дополнительного освещения? | | |
| 20.2. | горячей, холодной воды и дезинфицирующих растворов? | | |
| 20.3. | сигнальной системы для остановки процесса убоя при выявлении заразной (особо опасной) болезни? | | |
| 20.4. | устройства для регистрации выявленных случаев заболеваний животных? | | |
| 20.5. | емкости для ветеринарных конфискатов? | | |
| 20.6. | стерилизаторов для инструментов? | | |
| 20.7. | микроскопа биологического, компрессорума? | | |
| 21. | Установлены ли проверяемым лицом на убойном пункте перед камерой (отделением) охлаждения весы для взвешивания полученных в результате убоя и первичной переработки (обработки) туш и иных продуктов убоя? | пункт 18 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 22. | Осуществляется ли проверяемым лицом обработка субпродуктов: | пункт 19 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 22.1. | в отдельном помещении? | | |
| 22.2. | на специально выделенных участках производственного помещения? | | |
| 23. | Соблюдаются ли проверяемым лицом сроки обработки субпродуктов: | | |
| 23.1. | слизистых субпродуктов - не позднее 2 - 3 часов после убоя животных? | | |
| 23.2. | остальных субпродуктов - не позднее 5 часов после убоя животных? | | |
| 24. | Направляются ли проверяемым лицом обработанные и упакованные субпродукты для охлаждения и замораживания в холодильные камеры? | абзац 2 пункта 19 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 25. | Обеспечены ли проверяемым лицом помещения, предназначенные для обработки кишок и их консервирования: | пункт 20 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 25.1. | холодной и горячей водой? | | |

| | | | |
|-------|---|---|--|
| 25.2. | специальными машинами для отжима кишок и их шлямовки? | | |
| 25.3. | центрифугой для обработки слизистых продуктов? | | |
| 26. | Осуществляется ли проверяемым лицом сбор содержимого кишок (каныги)? | | |
| 27. | Осуществляется ли проверяемым лицом утилизация содержимого кишок (каныги)? | | |
| 28. | Осуществляется ли проверяемым лицом удаление содержимого из кишок непосредственно после нутровки животных? | | |
| 29. | Оборудуются ли проверяемым лицом шкуропосолочные помещения: | пункт 21 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 29.1. | столами для посола шкур? | | |
| 29.2. | ларями для хранения соли? | | |
| 29.3. | емкостями для засолки шкур? | | |
| 30. | Осуществляется ли проверяемым лицом отгрузка шкур через выходы, предназначенные для технического сырья? | | |
| 31. | Направляются ли проверяемым лицом туши и иные продукты убоя после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в холодильные камеры для: | пункт 22 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 31.1. | охлаждения? | | |
| 31.2. | хранения? | | |
| 32. | Обеспечивается ли проверяемым лицом выпуск туш и иных продуктов убоя из убойного пункта при наличии ветеринарных сопроводительных документов? | | |
| 33. | Проводится ли проверяемым лицом на убойном пункте в целях обеспечения безопасности туш и иных продуктов убоя: | пункт 23 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 33.1. | предубойный ветеринарный осмотр убойных животных? | | |
| 33.2. | ветеринарно-санитарная экспертиза туш и иных продуктов убоя? | | |
| 34. | Обеспечивается ли проверяемым лицом немедленное помещение животных в карантинное отделение до установления диагноза или причин несоответствия в случае, если среди животных, поступивших на убойные пункты, обнаружено наличие: | пункт 24 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 34.1. | больных животных? | | |
| 34.2. | животных в состоянии агонии? | | |

| | | | |
|-------|--|--|--|
| 34.3. | животных, вынужденно убитых в ходе транспортировки, или трупов животных? | | |
| 34.4. | несоответствия количества животных количеству, указанному в ветеринарном сопроводительном документе? | | |
| 35. | Исключается ли проверяемым лицом на убойном пункте направление на убой животных: | абзац 1 пункта 25 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 35.1. | не прошедших предубойную выдержку и предубойный ветеринарный осмотр животных? | | |
| 35.2. | с навозными загрязнениями на кожных покровах? | | |
| 36. | Исключается ли проверяемым лицом на убойном пункте возврат владельцам: | абзац 2 пункта 25 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 36.1. | больных и (или) подозрительных в отношении заболевания животных? | | |
| 36.2. | животных с травматическими повреждениями? | | |
| 36.3. | трупов животных, обнаруженных при приемке? | | |
| 37. | Исключается ли проверяемым лицом на убойном пункте направление трупов животных и ветеринарных конфискатов на полигоны твердых бытовых отходов? | абзац 3 пункта 25 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 38. | Предусматривается ли проверяемым лицом осуществление на убойном пункте: | пункт 27 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 38.1. | предубойного ветеринарного осмотра убойных животных, ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарного клеймения туш и иных продуктов уоя, полученных от этих животных, шкур? | | |
| 38.2. | оформление ветеринарных сопроводительных документов государственными ветеринарными специалистами органов и учреждений, входящих в систему государственной ветеринарной службы? | | |
| 39. | Осуществляется ли проверяемым лицом прием на убойный пункт животных для уоя по ветеринарным сопроводительным документам? | пункт 29 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 40. | Устанавливается ли проверяемым лицом на убойном пункте ветеринарное наблюдение (предубойный ветеринарный осмотр) за состоянием здоровья животных, по результатам которого ветеринарными специалистами указывается порядок направления их на убой или их размещение в помещениях (открытых загонах) предубойной базы убойного пункта? | пункт 32 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 41. | Обеспечивается ли проверяемым лицом направление животных на убой из помещений (открытых загон) для предубойного содержания | пункт 33 Правил в области ветеринарии при убое | |

| | | | |
|-----|---|---|--|
| | в помещения для убоя с соблюдением очередности, установленной ветеринарными специалистами для обеспечения ритмичной работы по убою и предотвращению перекрестного заражения животных? | животных | |
| 42. | Обеспечивается ли проверяемым лицом на убойном пункте немедленный убой животных, допущенных к убою и направленных в помещение для убоя? | пункт 35 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 43. | Проводятся ли проверяемым лицом на убойном пункте исследования свиных туш на трихинеллез? | пункт 36 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 44. | Проводятся ли проверяемым лицом на убойном пункте исследования туш конины на трихинеллез? | | |
| 45. | Удаляются ли проверяемым лицом на убойном пункте из помещения для убоя после завершения ветеринарно-санитарной экспертизы туши и иные продукты убоя, кроме желудочно-кишечного тракта, шкур убойных животных, ног и ушей крупного рогатого скота, голов и ног овец и коз? | пункт 37 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 46. | Обеспечивается ли проверяемым лицом на убойном пункте обезвреживание (обеззараживание), утилизация или уничтожение туш способом, указанным на ветеринарном штампе, который накладывается на тушу при выявлении заразных болезней животных после убоя? | пункт 38 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 47. | Применяются ли проверяемым лицом на убойных пунктах меры, при выявлении в ходе проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в туше и других продуктах убоя, признаков патоморфологических изменений, характерных для заразных болезней животных? | статья 21 Закона Российской Федерации о ветеринарии; пункт 39 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 48. | Удаляются ли проверяемым лицом на убойном пункте из помещений для убоя в специально оборудованные контейнеры (с маркировкой – «утиль», «уничтожение») ветеринарные конфискаты после разрешения ветеринарных специалистов? | пункт 41 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 49. | Проводится ли проверяемым лицом на убойном пункте удаление бытовых отходов из контейнеров при их накоплении не более чем на 2/3 емкости, не реже одного раза в день с последующей дезинфекцией контейнеров и площадки, на которой они расположены? | пункт 42 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 50. | Выделяются ли проверяемым лицом для обработки контейнеров и других емкостей для сбора бытовых отходов, хранения уборочного инвентаря по уборке территории отдельные оборудованные площадки или санитарные посты? | | |

| | | | |
|---|---|--|--|
| 51. | Осуществляется ли проверяемым лицом на убойном пункте чистка, мойка и дезинфекция оборудования, полов, панелей, стен, стоков, столов, вешал, крючков, напольного транспорта емкостей по окончанию рабочей смены, а также при выявлении заразных, в том числе особо опасных, болезней животных? | пункт 43 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 52. | Осуществляется ли проверяемым лицом хранение средств для проведения дезинфекции, а также моющих и чистящих средств, применяемых на убойном пункте в помещениях, запирающихся на ключ? | пункт 44 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 53. | Осуществляется ли проверяемым лицом мойка и дезинфекция мелкого инвентаря в производственных помещениях убоя и первичной переработки в трехсекционных ваннах с подводкой горячей и холодной воды и емкостями, наполненными дезраствором? | пункт 45 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| 54. | Используются ли проверяемым лицом для мойки и дезинфекции фартуков и нарукавников специальные промаркированные емкости? | | |
| 55. | Обеспечивается ли проверяемым лицом в производственных и вспомогательных помещениях на территории убойного пункта отсутствие грызунов и насекомых? | пункт 46 Правил в области ветеринарии при убое животных | |
| Требования к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции | | | |
| 56. | Осуществляются ли изготовителем, продавцом и лицом, выполняющим функции иностранных изготовителей пищевой продукции, процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям безопасности пищевой продукции? | пункт 1 статьи 10 технического регламента Таможенного союза «О принятии технического регламента «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru/ , 2011, 2013, 2014) (далее - регламент ТС о безопасности пищевой продукции) | |
| 57. | Разработаны ли изготовителем при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)? | пункт 2 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 58. | Внедрены ли изготовителем при осуществлении | | |

| | | | |
|-----|---|--|--|
| | процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)? | | |
| 59. | Поддерживаются ли изготовителем при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)? | | |
| 60. | Применяется ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции технологический процесс производства (изготовления) пищевой продукции, обеспечивающий безопасность пищевой продукции? | подпункт 1 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 61. | Применяются ли изготовителем пищевой продукции последовательность и поточность технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции? | подпункт 2 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 62. | Определены ли изготовителем пищевой продукции контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля? | подпункт 3 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 63. | Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за продовольственным (пищевым) сырьем, используемым при производстве (изготовлении) пищевой продукции? | подпункт 4 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 64. | Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за технологическими средствами, используемыми в процессе производства (изготовлении) пищевой продукции? | | |
| 65. | Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за упаковочным материалом, используемым при производстве (изготовлении) пищевой продукции? | | |
| 66. | Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля? | | |
| 67. | Проводится ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции контроль за функционированием технологического оборудования? | | подпункт 5 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции |
| 68. | Обеспечивается ли изготовителем пищевой | подпункт 6 пункта 3 статьи | |

| | | | |
|-----|--|---|--|
| | продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции документирование информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции? | 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 69. | Соблюдаются ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции? | подпункт 7 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 70. | Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции содержание производственного помещения, технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции? | подпункт 8 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 71. | Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов установления периодичности и проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции? | подпункт 10 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 72. | Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям установленными Техническими регламентами Таможенного союза? | подпункт 11 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 73. | Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции прослеживаемость пищевой продукции? | подпункт 12 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 74. | Внедрены ли изготовителем пищевой продукции процедуры обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, для обеспечения соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям безопасности пищевой продукции? | пункт 1 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 75. | Осуществляется ли изготовителем самостоятельно и (или) с участием третьей стороны проведение контроля по организации обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции? | пункт 2 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 76. | Определены ли изготовителем для обеспечения безопасности в процессе производства | пункт 3 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой | |

| | (изготовления) пищевой продукции: | продукции | |
|--------|---|--|--|
| 76.1. | перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям? | | |
| 76.2. | перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления)? | | |
| 76.3. | параметры технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части)? | | |
| 76.4. | параметры (показатели) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль? | | |
| 76.5. | предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках? | | |
| 76.6. | порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления)? | | |
| 76.7. | порядок действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений? | | |
| 76.8. | периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям? | | |
| 76.9. | периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений? | | |
| 76.10. | периодичность проведения чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции? | | |
| 76.11. | меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных? | | |
| 77. | Осуществляется ли изготовителем ведение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации? | пункт 4 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 78. | Осуществляется ли изготовителем хранение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность | | |

| | | | |
|-------|--|--|--|
| | непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации? | | |
| 79. | Осуществляется ли изготовителем хранение документов, подтверждающих безопасность непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, в течение трех лет со дня их выдачи? | | |
| 80. | Предусмотрен ли проверяемым лицом запрет о приеме пищи непосредственно в производственных помещениях? | пункт 5 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 81. | Обеспечивается ли проверяемым лицом обязательное прохождение работниками, занятыми на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией: | пункт 6 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 81.1. | предварительного медицинского осмотра при поступлении на работу? | | |
| 81.2. | периодических медицинских осмотров? | | |
| 82. | Обеспечивается ли проверяемым лицом для обеспечения производства (изготовления) безопасной пищевой продукции достаточное количество: | пункт 1 статьи 12 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 82.1. | холодной и горячей воды? | | |
| 82.2. | пара? | | |
| 82.3. | льда? | | |
| 83. | Обеспечивается ли проверяемым лицом использование питьевой воды в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующей с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки? | пункт 2 статьи 12 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 84. | Исключается ли проверяемым лицом использование пара, в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующего с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, как источника загрязнения пищевой продукции? | | |
| 85. | Обеспечивается ли проверяемым лицом изготовления льда из питьевой воды, используемого в производстве (изготовлении) пищевых продуктов? | | |
| 86. | Предусматривается ли проверяемым лицом наличие признаков, позволяющих отличать трубопроводы | пункт 3 статьи 12 регламента ТС о безопасности пищевой | |

| | | | |
|-------|--|--|--|
| | для питьевой воды и использование воды, не соответствующей требованиям к питьевой воде (в производственных процессах, не связанных непосредственно с производством (изготовлением) пищевой продукции)? | продукции | |
| 87. | Исключается ли изготовителем пищевой продукции получение переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения от продуктивных животных, которые подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов таких животных? | пункт 3 статьи 13 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 88. | Обеспечиваются ли изготовителем при производстве (изготовлении) пищевой продукции, условия хранения продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, обеспечивающие предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ? | пункт 4 статьи 13 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 89. | Предусматривается ли проверяемым лицом планировка производственных помещений, обеспечивающая: | пункт 1 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 89.1. | возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря? | | |
| 89.2. | предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции? | | |
| 89.3. | защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов и насекомых? | | |
| 89.4. | возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений? | | |
| 89.5. | необходимое пространство для осуществления технологических операций? | | |
| 89.6. | защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений? | | |
| 89.7. | условия для хранения продовольственного | | |

| | | | |
|-------|---|--|--|
| | (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции? | | |
| 90. | Обеспечено ли проверяемым лицом оборудование производственных помещений: | пункт 2 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 90.1. | средствами естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции? | | |
| 90.2. | естественным или искусственным освещением? | | |
| 90.3. | туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенные умывальниками с устройствами для мытья рук? | | |
| 90.4. | умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук? | | |
| 91. | Обеспечивается ли проверяемым лицом, доступ к фильтрам и другим частям систем вентиляции, требующим чистки или замены? | | |
| 92. | Обеспечивается ли проверяемым лицом в производственных помещениях, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции запрет на хранение личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала? | пункт 3 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 93. | Обеспечивается ли проверяемым лицом в производственных помещениях запрет на хранение любых веществ и материалов, не используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования? | пункт 4 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 94. | Обеспечивается ли проверяемым лицом покрытие поверхности полов производственных помещений из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, предусматривающие мытье, при необходимости, дезинфекцию и надлежащий дренаж? | пункт 5 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 95. | Обеспечивается ли проверяемым лицом покрытие поверхности стен производственных помещений из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции? | | |

| | | | |
|--------|---|--|--|
| 96. | Исключается ли проверяемым лицом на конструкциях, находящихся над производственными помещениями (потолках) скопление грязи, образование плесени и осыпание частиц, конденсации влаги? | | |
| 97. | Обеспечивается ли проверяемым лицом оборудование легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых на открывающихся внешних окнах (фрамугах)? | | |
| 98. | Обеспечивается ли проверяемым лицом покрытие дверей производственных помещений гладкими, неабсорбирующими материалами? | | |
| 99. | Обеспечено ли проверяемым лицом в производственных помещениях канализационное оборудование спроектированное и выполненное так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции? | пункт 7 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 100. | Устанавливается ли проверяемым лицом запрет на проведение ремонта производственных помещений одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях? | пункт 8 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 101. | Обеспечивается ли проверяемым лицом в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, использование технологического оборудования и инвентаря, контактирующего с пищевой продукцией, которые: | пункт 1 статьи 15 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 101.1. | имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции? | | |
| 101.2. | дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию? | | |
| 101.3. | изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией? | | |
| 102. | Обеспечено ли проверяемым лицом выполнение рабочих поверхностей технологического оборудования и инвентаря, контактирующих с пищевой продукцией, из неабсорбирующих материалов? | пункт 3 статьи 15 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 103. | Обеспечивается ли проверяемым лицом регулярное удаление из производственных помещений отходов, образующихся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции? | пункт 1 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 104. | Обеспечивается ли проверяемым лицом деление отходов, образующихся в процессе производства | пункт 2 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой | |

| | | | |
|--------|---|--|--|
| | (изготовления) пищевой продукции, на категории? | продукции | |
| 105. | Обеспечивается ли проверяемым лицом размещение отходов отдельно, в соответствии с категорией, в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости? | пункт 3 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 106. | Предусматриваются ли проверяемым лицом конструктивные характеристики емкостей, обеспечивающие возможность: | пункт 4 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 106.1. | их очищения и (или) мойки? | | |
| 106.2. | защиту от проникновения в них животных? | | |
| 107. | Исключается ли проверяемым лицом загрязнение пищевой продукции, окружающей среды, возникновение угрозы жизни и здоровью человека при удалении и уничтожении отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции? | пункт 5 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 108. | Осуществляется ли проверяемым лицом перевозка (транспортирование) пищевой продукции транспортными средствами в соответствии с условиями: | пункт 1 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 108.1. | перевозки (транспортирования), установленными изготовителями? | | |
| 108.2. | хранения пищевой продукции, установленными изготовителем (в случае отсутствия условий перевозки (транспортирования))? | | |
| 109. | Обеспечиваются ли проверяемым лицом при использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции? | пункт 2 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 110. | Обеспечивается ли конструкцией грузовых отделений транспортных средств и контейнеров: | пункт 3 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 110.1. | защита пищевой продукции от загрязнения? | | |
| 110.2. | защита пищевой продукции от проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых? | | |
| 110.3. | проведение очистки, мойки, дезинфекции? | | |

| | | | |
|--------|--|---|--|
| 111. | Обеспечиваются ли грузовыми отделениями транспортных средств, контейнерами и емкостями, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции возможность: | пункт 4 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 111.1. | поддержания условий перевозки (транспортирования)? | | |
| 111.2. | хранения пищевой продукции? | | |
| 112. | Обеспечено ли проверяемым лицом выполнение внутренней поверхности грузовых отделений транспортных средств и контейнеров из моющихся и нетоксичных материалов? | пункт 5 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 113. | Осуществляется ли проверяемым лицом регулярная очистка, мойка, дезинфекция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров? | пункт 6 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 114. | Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие воды, используемой для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, требованиям к питьевой воде? | | |
| 115. | Соблюдаются ли проверяемым лицом при хранении пищевой продукции условия хранения и срок годности, установленные изготовителем? | пункт 7 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 116. | Обеспечивают ли проверяемым лицом установленные изготовителем условия хранения соответствие пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции? | | |
| 117. | Обеспечивается ли проверяемым лицом в целях недопущения загрязнения хранение пищевой продукции отдельно от пищевой продукции иного вида и непищевой продукции? | пункт 8 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 118. | Обеспечивается ли проверяемым лицом сопровождение пищевой продукции, находящейся на хранении, информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции? | пункт 9 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 119. | Соблюдаются ли проверяемым лицом при реализации пищевой продукции условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем? | пункт 12 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 120. | Размещается ли продавцом на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, информация об осуществлении реализации пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку? | пункт 13 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 121. | Осуществляется ли проверяемым лицом утилизация пищевой продукции, не соответствующей требованиям регламента ТС о безопасности | пункт 1 статьи 18 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |

| | | | |
|--------|---|--|--|
| | пищевой продукции и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции? | | |
| 122. | Используется ли пищевая продукция, не соответствующая требованиям, на корм животным после решения о возможности использования уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора или иными уполномоченными лицами решение? | пункт 2 статьи 18 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 123. | Обеспечивается ли проверяемым лицом: | пункт 3 статьи 18 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 123.1. | учет пищевой продукции, не соответствующей требованиям Технических регламентов Таможенного союза? | | |
| 123.2. | направление пищевой продукции, не соответствующей требованиям, на хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней, до проведения ее утилизации? | | |
| 124. | Производится ли проверяемым лицом убой продуктивных животных в специально отведенных для этой цели местах? | пункт 1 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 125. | Осуществляется ли проверяемым лицом убой продуктивных животных способами, обеспечивающими гуманное обращение с продуктивными животными? | пункт 2 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 126. | Обеспечивается ли проверяемым лицом убой здоровых продуктивных животных из хозяйств и (или) местности, благополучных в ветеринарном отношении для использования на пищевые цели? | пункт 3 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 127. | Проводится ли проверяемым лицом предубойный ветеринарный осмотр продуктивных животных? | пункт 4 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 128. | Проводится ли проверяемым лицом послеубойный осмотр и ветеринарно-санитарная экспертиза туши продуктивных животных и другого переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, полученного от их убоя? | пункт 5 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 129. | Обеспечивается ли проверяемым лицом отсутствие изменений, характерных для заразных болезней животных в переработанной пищевой продукции животного происхождения, полученной от убоя продуктивных животных? | | |
| 130. | Обеспечивается ли проверяемым лицом получение иного переработанного продовольственного | пункт 6 статьи 19 регламента ТС | |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | (пищевого) сырья животного происхождения, предназначенного для производства (изготовления) пищевой продукции, за исключением улова водных биологических ресурсов от здоровых продуктивных животных из эпизоотически благополучных хозяйств (производственных объектов)? | о безопасности пищевой продукции | |
| Требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции | | | |
| 131. | Обеспечиваются ли проверяемым лицом микробиологические и гигиенические нормативы безопасности продуктов убоя и мясной продукции (в том числе продуктов убоя и мясной продукции для детского питания)? | пункт 15, Приложения № 1-3 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68 (Официальный сайт Евразийской экономической комиссии http://www.eurasiancommission.org , 2013) (далее - регламент ТС о безопасности мяса и мясной продукции) | |
| 132. | Обеспечивается ли проверяемым лицом содержание бенз(а)пирена не более 0,001 мг/кг в мясной продукции, которая в процессе изготовления подвергается копчению? | пункт 16 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 133. | Обеспечивается ли проверяемым лицом соответствие установленным требованиям максимально допустимых уровней остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), содержание которых в продуктах убоя и мясной продукции контролируется в соответствии с информацией об их использовании? | пункт 18 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| Требования к процессам производства продуктов убоя и мясной продукции | | | |
| 134. | Прошел ли производственный объект, на котором осуществляются процессы убоя продуктивных животных, переработка (обработка) продуктов убоя и производство мясной продукции, государственную регистрацию? | пункт 21 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции; статья 32 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 135. | Обеспечивается ли проверяемым лицом прослеживаемость продуктов убоя и мясной продукции на всех стадиях процесса производства? | пункт 23 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 136. | Обеспечивается ли проверяемым лицом соответствие материалов, контактирующих | пункт 24 регламента ТС о безопасности мяса | |

| | | | |
|---|--|---|--|
| | с продуктами убоя и мясной продукцией в процессе производства требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией? | и мясной продукции | |
| 137. | Осуществляется ли проверяемым лицом подача упаковочных материалов для упаковки готовой продукции через коридоры или экспедицию, минуя производственные помещения? | пункт 25 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 138. | Обеспечивается ли проверяемым лицом хранение упаковочных материалов вне производственных помещений? | | |
| Требования к продуктам убоя и процессам их производства | | | |
| 139. | Исключается ли проверяемым лицом: | пункт 30 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 139.1. | направление на убой неидентифицированных продуктивных животных, продуктивных животных, не прошедших предубойную выдержку и ветеринарный осмотр? | | |
| 139.2. | направление на убой продуктивных животных с навозными загрязнениями на кожных покровах? | | |
| 139.3. | возврат владельцам больных и (или) подозрительных в отношении заболеваний продуктивных животных, продуктивных животных с травматическими повтравмреждениями, а также трупов продуктивных животных, обнаруженных при приемке? | | |
| 139.4. | вывоз (вывод) принятых на убой продуктивных животных с территории зоны предубойного содержания и убоя продуктивных животных? | | |
| 139.5. | направление трупов продуктивных животных и ветеринарных конфискатов на полигоны твердых бытовых отходов? | | |
| 140. | Осуществляется ли проверяемым лицом изоляция всей партии продуктивных животных с признаками инфекционного заболевания, обнаруженными в момент приемки и предубойного ветеринарного осмотра продуктивных животных, до постановки окончательного диагноза? | пункт 31 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 141. | Предусмотрена ли проверяемым лицом ритмичная работа линии по убою? | пункт 32 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 142. | Обеспечивается ли проверяемым лицом подача продуктивных животных на убой, предотвращающая перекрестное заражение? | | |
| 143. | Обеспечивается ли проверяемым лицом на протяжении всего технологического процесса убоя: | пункт 34 регламента ТС о безопасности мяса | |

| | | | |
|--------|---|---|--|
| 143.1. | идентификация продуктов убоя? | и мясной продукции | |
| 143.2. | прослеживаемость продуктов убоя? | | |
| 144. | Обеспечивается ли проверяемым лицом процесс убоя с соблюдением режимов технологических процессов убоя и применением технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности туш? | пункт 35 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 145. | Обеспечивается ли проверяемым лицом при убое разделение рабочих операций на группы? | пункт 36 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 146. | Исключается ли проверяемым лицом возможность переноса загрязнения на туши, полутуши и продукты убоя применяемыми при убое ограждениями, оборудованием и инструментами? | пункт 37 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 147. | Предусмотрена ли проверяемым лицом экстренная остановка линии убоя с рабочих мест ветеринарных специалистов при помощи технического устройства в случае подозрения или выявления особо опасных заболеваний продуктивных животных? | пункт 38 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 148. | Оборудованы ли проверяемым лицом для сбора ветеринарных конфискатов отдельные спуски или специальные емкости, исключающие несанкционированный доступ, окрашенные в разные цвета и промаркированные? | пункт 39 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 149. | Осуществляется ли проверяемым лицом для пищевых целей сбор крови с помощью стерильного полого ножа со шлангом в стерильную промаркированную емкость, не позднее чем через 3 минуты после обездвиживания продуктивного животного? | пункт 40 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 150. | Предусматривается ли проверяемым лицом сбор крови в одну емкость не больше чем от 10 продуктивных животных? | | |
| 151. | Предусматривается ли проверяемым лицом направление крови в переработку (обработку) не позднее чем через 2 часа после убоя продуктивного животного? | | |
| 152. | Производится ли проверяемым лицом после окончания процесса обескровливания нутровка: | пункт 41 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 152.1. | крупного рогатого скота не позднее чем через 45 минут? | | |
| 152.2. | мелкого рогатого скота не позднее чем через 30 минут? | | |
| 153. | Обеспечено ли недопущение проверяемым лицом при нутровке туш загрязнение поверхности туш | | |

| | | | |
|------|---|---|--|
| | содержимым желудка и кишечника? | | |
| 154. | Обеспечивается ли проверяемым лицом в процессе нутровки туш смена ножа не реже 1 раза в 30 минут на другой, подвергнутый санитарной обработке? | | |
| 155. | Обеспечивается ли проверяемым лицом мытье рук, кольчужных перчаток и фартуков по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут? | пункт 42 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 156. | Направляются ли проверяемым лицом на переработку (обработку) извлеченные в процессе нутровки продукты убоя не позднее чем через 15 минут после их извлечения из туши? | пункт 43 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 157. | Обеспечивается ли проверяемым лицом в процессе распиловки туш и извлечения спинного мозга его целостность? | пункт 44 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 158. | Подвергается ли проверяемым лицом полотно пилы, используемой в процессе распиловки туш санитарной обработке не реже чем через каждый час работы? | пункт 45 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 159. | Обеспечивается ли проверяемым лицом удаление кровоподтеков, кровоизлияний и загрязненных участков в процессе зачистки туш (полутуш) всех видов продуктивных животных? | пункт 46 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 160. | Обеспечивается ли проверяемым лицом завершение процесса зачистки субпродуктов от кровоподтеков и процесса удаления серозной оболочки и прилегающих тканей не позднее чем через 3 часа после убоя продуктивного животного, включая передачу на охлаждение или замораживание? | пункт 47 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 161. | Исключается ли проверяемым лицом проведение процессов зачистки шерстных субпродуктов в помещении для убоя продуктивных животных, за исключением проведения данных операций в отношении всех видов субпродуктов в отдельном помещении? | пункт 48 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 162. | Осуществляется ли проверяемым лицом разделка туш (полутуш, четвертин, отрубов), их обвалка и жиловка при температуре воздуха не выше плюс 12 °С? | пункт 49 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 163. | Осуществляется ли проверяемым лицом в целях дезинфекции замена инструментов, необходимых для осуществления процессов обвалки и жиловки, по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут? | пункт 50 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 164. | Направляется ли проверяемым лицом кость и продукт ее переработки для производства топленого животного жира на переработку | пункт 51 регламента ТС о безопасности мяса | |

| | | | |
|--------|---|--|--|
| | (обработку) не позднее чем через 6 часов после обвалки? | и мясной продукции | |
| 165. | Помещается ли проверяемым лицом кость при задержке ее переработки в охлаждаемое помещение, срок хранения которой при температуре хранения не выше плюс 8 °С составляет не более 24 часов? | | |
| 166. | Осуществляется ли проверяемым лицом консервация коллагенсодержащего сырья без костей поваренной солью или другими разрешенными для этих целей средствами? | пункт 52 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 167. | Осуществляется ли проверяемым лицом хранение консервированного коллагенсодержащего сырья без костей в закрытых емкостях? | | |
| 168. | Обеспечено ли проверяемым лицом после убоя проведение: | пункт 53 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 168.1. | ветеринарно-санитарной экспертизы? | | |
| 168.2. | клеймения туш? | | |
| 169. | Накладывается ли проверяемым лицом на тушу ветеринарный штамп, свидетельствующий о способе ее обезвреживания или утилизации при выявлении заболеваний продуктивных животных после убоя? | пункт 54 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 170. | Помещаются ли проверяемым лицом продукты убоя при обнаружении в процессе обвалки и жиловки мяса и субпродуктов патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, в изолированную камеру до получения результатов лабораторных исследований? | пункт 55 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 171. | Проводится ли проверяемым лицом соответствующая санитарная обработка (дезинфекция) инструментов, оборудования и производственной (специальной) одежды при обнаружении в процессе обвалки и жиловки мяса и субпродуктов патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней? | | |
| 172. | Проводится ли проверяемым лицом обезвреживание продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничением в обособленных помещениях с использованием оборудования, расположенного таким образом, чтобы исключить перекрестные потоки перемещения продуктов убоя и обезвреженных продуктов убоя? | абзац 1 пункта 56 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 173. | Проводится ли проверяемым лицом дальнейшая переработка продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию | абзац 2 пункта 56 регламента ТС о безопасности мяса | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | с ограничением в производственных помещениях в конце смены или в отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы? | и мясной продукции | |
| 174. | Производится ли проверяемым лицом по окончанию работы санитарная обработка (дезинфекция): | | |
| 174.1. | помещения? | | |
| 174.2. | оборудования? | | |
| 174.3. | инвентаря? | | |
| 175. | Проводится ли проверяемым лицом процесс производства продуктов убоя для детского питания в начале смены или в отдельную смену при условии предварительной мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря? | пункт 57 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 176. | Осуществляется ли проверяемым лицом убой диких (промысловых) продуктивных животных в соответствии с законодательством государства-члена? | пункт 58 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| Требования к мясной продукции и процессам ее производства | | | |
| 177. | Осуществляется ли проверяемым лицом утилизация неидентифицированных продуктов убоя, находящихся на производственном объекте? | пункт 60 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 178. | Проводится ли проверяемым лицом подготовка субпродуктов, в отдельных помещениях или на специально выделенных участках производственного помещения? | пункт 61 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 179. | Осуществляется ли проверяемым лицом производство мясной продукции из субпродуктов и крови в отдельном помещении? | пункт 62 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 180. | Соблюдаются ли проверяемым лицом производство мясной продукции из субпродуктов и крови в помещении и на оборудовании по производству колбасных изделий при условии последовательности их производства с проведением мойки технологического оборудования и инвентаря? | | |
| 181. | Производится ли проверяемым лицом подготовка кишечной оболочки в отдельном помещении или на отделенных перегородкой участках в помещениях по производству колбасных изделий с температурой воздуха не выше плюс 12 °С? | пункт 63 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 182. | Осуществляется ли проверяемым лицом удаление ветеринарных и товароведческих клейм и штампов, за исключением клейм и штампов, выполненных пищевыми красителями, разрешенными для маркировки продуктов убоя без последующего удаления? | пункт 64 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |

| | | | |
|--------|---|---|--|
| 183. | Осуществляется ли проверяемым лицом хранение не используемых во время технологического процесса ножей в стерилизаторе или в специально отведенном месте? | пункт 65 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 184. | Обеспечивается ли проверяемым лицом температура продуктов убоя, направляемых на измельчение и (или) посол, не выше плюс 4 °С в любой точке измерения, за исключением парного мяса? | пункт 66 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 185. | Осуществляется ли проверяемым лицом измельчение мяса и субпродуктов, приготовление фарша и наполнение оболочек (форм) при температуре воздуха не выше плюс 12 °С? | пункт 67 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 186. | Используется ли проверяемым лицом для выработки топленого животного жира, жир-сырец, обработанный не позднее чем через 2 часа после его сбора в процессе нутровки? | пункт 69 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 187. | Применяется ли проверяемым лицом нитрит натрия (нитрит калия) только в виде нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей с массовой долей нитрита натрия (нитрита калия) не более 0,9 процента? | пункт 70 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 188. | Исключается ли проверяемым лицом применение одновременно 2 и более нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей при производстве мясной продукции одного наименования? | | |
| 189. | Исключается ли проверяемым лицом применение нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей для продуктов убоя и мясной продукции, выпускаемых в реализацию в непереработанном виде? | | |
| 190. | Проводится ли проверяемым лицом подготовка немясных ингредиентов, включая взвешивание и фасовку в отдельных помещениях? | пункт 71 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 191. | Запрещается ли проверяемым лицом подача топлива (опилок, дров) в термическое отделение через производственные помещения во время производства мясной продукции? | пункт 72 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 192. | Обеспечивается ли проверяемым лицом при производстве мясных и мясосодержащих колбасных изделий и продуктов из мяса: | пункт 73 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 192.1. | выдержка мяса при посоле проводится в помещениях с температурой воздуха не выше плюс 4 °С, за исключением применения в процессе посола технологического оборудования со встроенной системой охлаждения? | | |
| 192.2. | приготовление рассолов и расфасовка (подготовка) | | |

| | | | |
|--------|---|---|---|
| | немясных ингредиентов проводится в объеме, необходимом для обеспечения не более 1 смены работы производственного объекта? | | |
| 192.3. | тепловая обработка колбасных изделий и продуктов из мяса осуществляется на специальном оборудовании, оснащённом приборами для контроля температуры (в том числе в центре продукта, кроме сырокопченых и сыровяленых изделий) и относительной влажности или только температуры (для термической обработки в воде)? | | |
| 193. | Обеспечивается ли проверяемым лицом при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов: | пункт 74 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 193.1. | производство мясных и мясосодержащих полуфабрикатов, предназначенных для реализации, в том числе на предприятиях общественного питания, с применением нитрита натрия (нитрита калия)? | | |
| 193.2. | установка скороморозильного оборудования для замораживания полуфабрикатов в помещении, в котором осуществляется их расфасовка и упаковка? | | |
| 193.3. | выпуск в реализацию полуфабрикатов с температурой выше плюс 6 °С в любой точке измерения? | | |
| 194. | Соблюдаются ли проверяемым лицом при производстве консервов: | | пункт 75 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции |
| 194.1. | герметичность потребительской тары для консервов проверяется не менее 3 раз в смену, а также после каждой регулировки, ремонта или замены частей оборудования? | | |
| 194.2. | время от момента герметизации потребительской тары до начала тепловой обработки консервов, не превышающее 30 минут? | | |
| 194.3. | продолжительность технологического процесса производства консервов от процесса жиловки или измельчения продуктов убоя до стерилизации или пастеризации, не превышающее 2 часа для стерилизованных и 1 час для пастеризованных консервов без учета времени процесса посола? | | |
| 194.4. | температура бланшированного сырья перед расфасовкой в потребительскую тару ниже плюс 40 °С? | | |
| 194.5. | термическая обработка консервов согласно режимам стерилизации или пастеризации, обеспечивающим безопасность готовой продукции, | | |

| | | | |
|--------|---|---|--|
| | в соответствии с требованиями промышленной стерильности? | | |
| 194.6. | установка срока годности консервов с учетом группы консервов, свойств используемой потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего эффекта? | | |
| 194.7. | хранение документов, которые содержат параметры стерилизации или пастеризации, записываемые на носители информации, являющиеся документами строгой отчетности в течение времени, превышающем срок годности продукции не менее чем на 3 месяца? | | |
| 194.8. | выдержка консервов на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности составляет менее 11 суток? | | |
| 195. | Осуществляется ли проверяемым лицом производство мясной продукции для питания детей первого года жизни: | пункт 76 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 195.1. | на специализированных производственных объектах? | | |
| 195.2. | в специализированных цехах? | | |
| 195.3. | на специализированных технологических линиях? | | |
| 196. | Осуществляется ли проверяемым лицом производство мясной продукции для питания детей от 1 года до 3 лет, дошкольного и школьного возраста: | пункт 77 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 196.1. | на специализированных производственных объектах? | | |
| 196.2. | в специализированных цехах? | | |
| 196.3. | на специализированных технологических линиях? | | |
| 196.4. | на технологическом оборудовании по производству мясной продукции общего назначения в начале смены или в отдельную смену после их мойки и дезинфекции? | | |
| 197. | Исключается ли проверяемым лицом в производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп использование фосфатов, усилителей вкуса и аромата, бензойной, сорбиновой кислот и их солей, а также комплексных пищевых добавок, в составе которых присутствуют фосфаты, усилители вкуса и аромата, бензойная, сорбиновая кислоты и их соли? | пункт 78 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 198. | Исключается ли проверяемым лицом при производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп | пункт 79 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |

| | | | |
|---|---|---|--|
| | использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО)? | | |
| 199. | Исключается ли проверяемым лицом при производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов? | пункт 80 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 200. | Исключается ли проверяемым лицом при производстве мясной продукции для питания детей от 6 месяцев до 3 лет использование продовольственного (пищевого) сырья? | пункт 81 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 201. | Исключается ли проверяемым лицом при производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп использование продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента? | пункт 83 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 202. | Исключается ли проверяемым лицом при производстве мясной продукции для питания детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) использование свежей и замороженной крови, доставленной с других производственных объектов? | пункт 84 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 203. | Обеспечивается ли проверяемым лицом при производстве консервов для детского питания для детей всех возрастных групп продолжительность их выдержки на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности не менее 21 дня? | пункт 85 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 204. | Соблюдается ли проверяемым лицом на всех этапах производства рубленых мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов для детского питания для детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) температура фарша не выше плюс 3 °С? | пункт 86 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 205. | Обеспечивается ли проверяемым лицом при производстве консервов для детского питания для детей от 6 месяцев до 3 лет фасование в потребительскую тару вместимостью не более 0,25 куб. дм? | пункт 87 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции | | | |
| 206. | Размещается ли проверяемым лицом продукция в холодильных камерах в штабелях на: | пункт 93 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 206.1. | стеллажах, высота которых не менее 8 - 10 см от пола? | | |

| | | | |
|--------|--|---|--|
| 206.2. | поддонах, высота которых не менее 8 - 10 см от пола? | | |
| 207. | Обеспечивается ли проверяемым лицом расположение продукции от стен и приборов охлаждения на расстоянии не менее 30 см? | | |
| 208. | Предусмотрены ли проверяемым лицом проходы между штабелями для обеспечения беспрепятственного доступа к продукции? | | |
| 209. | Оборудованы ли проверяемым лицом холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции: | пункт 94 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 209.1. | термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере? | | |
| 209.2. | средствами для записи температуры? | | |
| 210. | Осуществляется ли проверяемым лицом группировка продуктов убоя в процессе хранения по: | пункт 95 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 210.1. | видам? | | |
| 210.2. | назначению (реализация или переработка (обработка))? | | |
| 210.3. | термическому состоянию (охлажденное, замороженное)? | | |
| 211. | Исключается ли проверяемым лицом повышение температуры воздуха в холодильных камерах в процессе их хранения во время загрузки или выгрузки продуктов убоя более чем на 5 °С? | пункт 96 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 212. | Исключается ли проверяемым лицом хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер? | пункт 97 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 213. | Транспортируются ли проверяемым лицом в процессе перевозки туши, полутуши и четвертины в: | пункт 98 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 213.1. | вертикальном подвешенном состоянии, исключая их соприкосновение? | | |
| 213.2. | штабелированном виде, исключая загрязнение поверхности туш? | | |
| 214. | Исключается ли проверяемым лицом использование транспортных средств и контейнеров для перевозки продуктов убоя и мясной продукции после перевозки в них продуктивных животных? | пункт 99 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 215. | Осуществляется ли проверяемым лицом перевозка продуктивных животных на производственный объект специализированным или специально | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | оборудованным транспортом? | | |
| 216. | Оборудованы ли проверяемым лицом транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим? | | |
| 217. | Исключается ли проверяемым лицом перевозка продуктов убоя и мясной продукции навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки, за исключением кости, предназначенной для производства желатина? | пункт 100 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 218. | Подвергаются ли проверяемым лицом санитарной обработке (дезинфекции) транспортные средства и контейнеры после окончания процесса перевозки? | пункт 101 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 219. | Исключается ли проверяемым лицом размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции в процессе хранения, перевозки и реализации? | пункт 102 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 220. | Исключается ли проверяемым лицом повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы продуктов убоя и мясной продукции, ранее упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы? | пункт 103 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 221. | Указывается ли проверяемым лицом информация в маркировке о сроках годности продуктов убоя и мясной продукции до вскрытия упаковки и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности), но в пределах общего срока годности, в случае, если предполагается их дальнейшее упаковывание с изменением их количества и (или) вида их упаковки? | пункт 116 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 222. | Указывается ли проверяемым лицом в маркировке информация о дате упаковывания и сроке годности (но в пределах общего срока годности) продуктов убоя и мясной продукции после изменения количества и (или) вида упаковки? | | |
| 223. | Наносится ли проверяемым лицом оттиск ветеринарного клейма на тушу, полутушу и четвертину? | пункт 117 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 224. | Наносится ли проверяемым лицом оттиск товароведческого клейма непосредственно на тушу, полутушу и четвертину? | | |
| Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции | | | |
| 225. | Осуществляется ли проверяемым лицом ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя (в том числе продуктов убоя для детского питания) | пункт 130 регламента ТС о безопасности мяса | |

| | | | |
|------|---|--|--|
| | перед выпуском в обращение? | и мясной продукции | |
| 226. | Подвергается ли проверяемым лицом декларированию соответствие в установленном порядке мясная продукция (кроме мясной продукции для детского питания и мясной продукции нового вида) перед выпуском в обращение? | пункт 132 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции | |
| 227. | Сообщается ли проверяемым лицом в органы государственного контроля (надзора) в соответствии с их компетенцией в течение десяти дней с момента получения информации о несоответствии выпущенной в обращение продукции требованиям Технических регламентов Таможенного союза (далее – требованиям)? | статья 37 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 30.12.2002, № 52 (ст. 5140) (далее - Федеральный закон о техническом регулировании)) | |
| 228. | Доводится ли проверяемым лицом до изготовителя, информация о несоответствии продукции требованиям, в течение десяти дней? | | |
| 229. | Проводится ли проверяемым лицом в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям в течение десяти дней с момента получения информации, если необходимость установления более длительного срока не следует из существа проводимых мероприятий, проверка достоверности полученной информации? | пункт 1 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании | |
| 230. | Представляет ли проверяемое лицо материалы проверки о несоответствии продукции по требованию в орган государственного контроля (надзора)? | | |
| 231. | Принимаются ли проверяемым лицом в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям до завершения проверки меры, исключающие увеличение возможного вреда, связанного с обращением продукции? | | |
| 232. | Разрабатывается ли проверяемым лицом при подтверждении достоверности информации о несоответствии продукции требованиям в течение десяти дней с момента подтверждения достоверности такой информации программа мероприятий по предотвращению причинения вреда (далее – программа)? | | |
| 233. | Согласовывается ли проверяемым лицом программа с органом государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией? | абзац 1 пункта 2 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании | |
| 234. | Включаются ли проверяемым лицом в программу мероприятия по оповещению потребителей о: | | абзац 2 пункта 2 статьи 38 Федерального закона о техническом |

| | | | |
|--|--|---|---|
| 234.1. | наличии угрозы причинения вреда? | регулировании | |
| 234.2. | способах его предотвращения? | | |
| 234.3. | сроках реализации таких мероприятий? | | |
| 235. | Осуществляются ли проверяемым лицом (продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя) в случае, если для предотвращения причинения вреда необходимо произвести дополнительные расходы, все мероприятия по предотвращению причинения вреда своими силами? | | |
| 236. | Отзывается ли проверяемым лицом продукция при невозможности осуществления всех мероприятий по предотвращению причинения вреда своими силами? | | |
| 237. | Обеспечивается ли проверяемым лицом возмещение убытков причиненных приобретателям в связи с отзывом продукции? | | |
| 238. | Осуществляются ли проверяемым лицом в случае выявления недостатков: | | абзац 3 пункта 2 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании |
| 238.1. | устранение недостатков? | | |
| 238.2. | доставка продукции к месту устранения недостатков? | | |
| 238.3. | возврат продукции приобретателям? | пункт 3 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании | |
| 239. | Осуществляется ли проверяемым лицом в случае, если угроза причинения вреда не может быть устранена путем проведения мероприятий: | | |
| 239.1. | приостановка производства и реализация продукции? | | |
| 239.2. | отзыв продукции? | | |
| 239.3. | возмещение потребителям убытков, возникших в связи с отзывом продукции? | пункт 4 статьи 38 Федерального закона о техническом регулировании | |
| 240. | Обеспечивает ли проверяемое лицо за свой счет на весь период действия программы мероприятий по предотвращению причинения вреда приобретателям, возможность получения оперативной информации о необходимых действиях? | | |
| Правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | | | |
| 241. | Извещает ли проверяемое лицо в случае гибели животного, в срок не более суток с момента гибели животного ветеринарного специалиста, который на месте, по результатам осмотра, определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов? | статья 18 Закона Российской Федерации о ветеринарии; пункт 1.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных | |

| | | | |
|------|---|--|--|
| | | Минсельхозпродом России 04.12.1995 № 13-7-2/469 (зарегистрированы Минюстом России 05.01.1996, регистрационный № 1005) (далее - Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов) | |
| 242. | Обеспечивается ли проверяемым лицом доставка биологических отходов для переработки или захоронения (сжигания)? | пункт 1.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 243. | Осуществляется ли проверяемым лицом уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю на территории убойного пункта? | пункт 1.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 244. | Осуществляется ли проверяемым лицом сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения? | пункт 1.8 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 245. | Осуществляется ли проверяемым лицом уборка, утилизация или уничтожение биологических отходов на основании заключения, данного ветеринарным специалистом по результатам осмотра трупа животного, и других биологических отходов? | пункт 2.1 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов; пункт 4.1 Инструкции по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной и опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения, утвержденной приказом Минсельхоза России от 06.05.2008 № 238 (зарегистрирован Минюстом России 09.07.2008, регистрационный № 11946) (далее – Инструкция по проведению государственного контроля) | |
| 246. | Обращается ли проверяемым лицом при обнаружении трупа в автотранспорте в пути следования или на месте выгрузки животных в государственную ветеринарную службу для получения заключения о причине падежа? | пункт 2.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 247. | Осуществляются ли проверяемым лицом | пункт 2.4 Ветеринарно- | |

| | | | |
|------|---|---|--|
| | утилизация в местах и способом, определенным государственной ветеринарной службой? | санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 248. | Оборудованы ли проверяемым лицом транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке? | пункт 2.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 249. | Используется ли проверяемым лицом транспорт для перевозки биологических отходов, для перевозки кормов и пищевых продуктов? | пункт 2.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 250. | Обеспечивается ли проверяемым лицом после погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательная дезинфекция места, где они лежали? | пункт 2.6 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 251. | Обеспечивается ли проверяемым лицом после погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательная дезинфекция использованного при этом инвентаря и оборудования? | | |
| 252. | Проводится ли проверяемым лицом дезинфекция почвы (места), где лежал труп или другие биологические отходы, сухой хлорной известью из расчета 5 кг/кв. м, с последующим перекапыванием на глубину 25 см? | пункт 2.6 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 253. | Проводится ли проверяемым лицом дезинфекция транспортного средства, инвентаря, инструментов и оборудования после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения? | пункт 2.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 254. | Проводится ли проверяемым лицом дезинфекция спецодежды путем замачивания в 2-процентном растворе формальдегида в течение 2 часов? | пункт 2.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 255. | Обеспечивается ли проверяемым лицом исключение размещения скотомогильников (биотермических ям) в водоохранной, лесопарковой или заповедной зонах? | пункт 5.2 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 256. | Размещаются ли проверяемым лицом скотомогильники (биотермические ямы) на сухом возвышенном участке земли площадью не менее 600 кв. м? | пункт 5.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 257. | Предусматривается ли проверяемым лицом уровень стояния грунтовых вод не менее 2 м от поверхности земли? | | |

| | | | | |
|--------|--|---|--|--|
| 258. | Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие размера санитарно-защитной зоны от скотомогильника (биотермической ямы) до: | пункт 5.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | | |
| 258.1. | жилых, общественных зданий, животноводческих ферм (комплексов) - 1000 м? | | | |
| 258.2. | скотопрогонов и пастбищ - 200 м? | | | |
| 258.3. | автомобильных, железных дорог в зависимости от их категории - 50 - 300 м? | | | |
| 259. | Огорожена ли проверяемым лицом территория скотомогильника (биотермической ямы) глухим забором высотой не менее 2 м с въездными воротами? | пункт 5.6 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | | |
| 260. | Обеспечено ли проверяемым лицом с внутренней стороны забора по всему периметру наличие траншеи выкопанной глубиной 0,8 - 1,4 м и шириной не менее 1,5 м с устройством вала из вынутого грунта? | | | |
| 261. | Обеспечено ли проверяемым лицом наличие моста через траншею? | | | |
| 262. | Выкопана ли проверяемым лицом при строительстве биотермической ямы в центре участка яма размером 3,0 x 3,0 м и глубиной 10 м.? | пункт 5.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | | |
| 263. | Осуществлены ли проверяемым лицом выкладка стены ямы из красного кирпича или другого водонепроницаемого материала? | | | |
| 264. | Осуществлено ли проверяемым лицом вывод кладки стены ямы выше уровня земли на 40 см с устройством отмостки? | | | |
| 265. | Обеспечено ли проверяемым лицом наличие на дне ямы слоя щебенки и заливка бетоном? | | | |
| 266. | Обеспечивается ли проверяемым лицом штукатурка стен ямы бетонным раствором? | | | |
| 267. | Осуществляется ли проверяемым лицом двухслойное перекрытие ямы? | | | |
| 268. | Закладывается ли проверяемым лицом между слоями утеплитель? | | | |
| 269. | Оставляется ли проверяемым лицом в центре перекрытия отверстие размером 30 x 30 см, плотно закрываемое крышкой? | | | |
| 270. | Выводится ли проверяемым лицом из ямы вытяжная труба диаметром 25 см и высотой 3 м.? | | | |
| 271. | Построен ли проверяемым лицом над ямой на высоте 2,5 м навес длиной 6 м, шириной 3 м.? | | пункт 5.8 Ветеринарно-санитарных правил сбора, | |

| | | | |
|--------|--|--|--|
| 272. | Построено ли проверяемым лицом рядом с ямой помещение для: | утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 272.1. | вскрытия трупов животных? | | |
| 272.2. | хранения дезинфицирующих средств? | | |
| 272.3. | инвентаря? | | |
| 272.4. | спецодежды? | | |
| 273.5. | инструментов? | | |
| 274. | Проводилась ли проверяемым лицом приемка построенного скотомогильника (биотермической ямы) с участием представителей государственного ветеринарного и санитарного надзора с составлением акта приемки? | пункт 5.9 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 275. | Обеспечены ли проверяемым лицом удобные подъездные пути к скотомогильнику (биотермической яме)? | пункт 5.10 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 276. | Устроена ли проверяемым лицом перед въездом на территорию скотомогильника (биотермической ямы) коновязь для животных, которых использовали для доставки биологических отходов? | | |
| 277. | Эксплуатируются ли скотомогильники и биотермические ямы, принадлежащие организациям, за их счет? | пункт 6.1 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 278. | Запираются ли проверяемым лицом ворота скотомогильника и крышки биотермических ям на замки? | пункт 6.2 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 279. | Хранятся ли ключи от ворот и крышки у специально назначенных лиц или ветеринарного специалиста хозяйства (отделения), на территории которого находится объект? | | |
| 280. | Обеспечивает ли проверяемое лицо ветеринарный осмотр биологических отходов перед сбросом в биотермическую яму? | пункт 6.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 281. | Обеспечивается ли проверяемым лицом сверка соответствия каждого материала (по биркам) с сопроводительными документами? | | |
| 282. | Проводится ли проверяемым лицом в случае необходимости патологоанатомическое вскрытие трупов? | | |
| 283. | Обеспечено ли проверяемым лицом после каждого сброса биологических отходов плотное закрытие крышки ямы? | пункт 6.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения | |

| | | | |
|--------|---|---|--|
| 284. | Создается ли проверяемым лицом при разложении биологического субстрата под действием термофильных бактерий температура среды порядка 65 - 70 град. С, для обеспечения гибели патогенных микроорганизмов? | биологических отходов | |
| 285. | Допускается ли проверяемым лицом повторное использование биотермической ямы через 2 года после последнего сброса биологических отходов и исключения возбудителя сибирской язвы в пробах гумированного материала, отобранных по всей глубине ямы через каждые 0,25 м? | пункт 6.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 286. | Проводится ли проверяемым лицом захоронение гумированного остатка на территории скотомогильника в землю? | | |
| 287. | Проверяется ли проверяемым лицом после очистки ямы сохранность стен и дна, и в случае необходимости подвергаются ли они ремонту? | | |
| 288. | Запрещается ли проверяемым лицом на территории скотомогильника (биотермической ямы): | пункт 6.6 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 289.1. | пасти скот, косить траву? | | |
| 289.2. | брать, выносить, вывозить землю и гумированный остаток за его пределы? | | |
| 290. | Обеспечивается ли проверяемым лицом обязательное восстановление осевших насыпей старых могил на скотомогильниках? | пункт 6.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 291. | Обеспечивается ли проверяемым лицом высота кургана не меньше 0,5 м над поверхностью земли? | | |
| 292. | Обеспечивается ли проверяемым лицом в исключительных случаях с разрешения Главного государственного ветеринарного инспектора республики, другого субъекта Российской Федерации возможность использования территории скотомогильника для промышленного строительства, если с момента последнего захоронения: | пункт 6.8 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 292.1. | в биотермическую яму прошло не менее 2 лет? | | |
| 292.2. | в земляную яму - не менее 25 лет? | | |
| 293. | Обеспечено ли проверяемым лицом отсутствие связи промышленного объекта с приемом, производством и переработкой продуктов питания и кормов? | | |
| 294. | Проводятся ли проверяемым лицом строительные работы (проводились ли) после дезинфекции | | |

| | | | |
|------|---|--|--|
| | территории скотомогильника бромистым метилом или другим препаратом и последующего отрицательного лабораторного анализа проб почвы и гумированного остатка на сибирскую язву? | | |
| 295. | Предусмотрены ли проверяемым лицом меры в случае подтопления скотомогильника? | пункт 6.9 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 296. | Обеспечивает ли проверяемое лицом, устройство, санитарное состояние и оборудование скотомогильника (биотермической ямы)? | пункт 6.10 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 297. | Обеспечено ли проверяемым лицом наличие ветеринарно-санитарной карточки на действующие или закрытые скотомогильники и отдельно стоящие биотермические ямы? | пункт 7.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 298. | Обеспечено ли проверяемым лицом присвоение скотомогильникам и отдельно стоящим биотермическим ямам индивидуального номера и оформление ветеринарно-санитарной карточки? | | |
| 299. | Проводится ли проверяемым лицом ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных и других продуктов убоя (промысла) животных, иной продукции животного происхождения в целях определения возможности дальнейшего использования или уничтожения? | статья 21 Закона Российской Федерации о ветеринарии; пункт 2 Инструкции по проведению государственного контроля | |
| 300. | Изымается ли проверяемым лицом из оборота некачественная и опасная пищевая продукция? | статья 21 Закона Российской Федерации о ветеринарии; пункт 2 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 29.09.1997 № 1263 (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, № 40, ст. 4610; 1999, № 41, ст. 4923; 2001, № 17, ст. 1714; 2013, № 24, ст. 2999) (далее - Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | продуктов) | |
| 301. | Отправляется ли проверяемым лицом на экспертизу некачественная и опасная пищевая продукция в целях определения возможности ее дальнейшего использования или уничтожения? | пункты 2, 3 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов | |
| 302. | Исключается ли проверяемым лицом оборот пищевой продукции, в отношении которой оно не может подтвердить ее происхождение, а также имеющей явные признаки недоброкачественности и представляющей в связи с этим непосредственную угрозу жизни и здоровью человека? | пункт 4 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов | |
| 303. | Обеспечено ли проверяемым лицом наличие в хозяйстве отдельного помещения на складе, в холодильнике (изолированная камера) для временного хранения некачественной и опасной пищевой продукции на период, необходимый для проведения экспертизы, принятия и исполнения решения о дальнейшем ее использовании или уничтожении, с соблюдением условий, учета и исключающих к ней доступ? | пункт 5 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов | |
| 304. | Исключается ли проверяемым лицом использование на корм животным, в качестве сырья для переработки или для технической утилизации пищевой продукция, запрещенной для употребления в пищу? | пункты 7, 16 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов | |
| 305. | Представляется ли проверяемым лицом органу государственного надзора, принявшему решение об утилизации, документ или его копия, подтверждающий факт приема продукции организацией, осуществляющей ее дальнейшее использование, в 3-дневный срок после передачи ее для использования в целях, не связанных с употреблением в пищу? | пункт 16 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов | |
| Идентификация молока и молочной продукции | | | |
| 306. | Обеспечивает ли проверяемое лицо идентификацию молока и молочной продукции: | пункт 6 технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67 (Официальный сайт Евразийской экономической комиссии http://www.eurasiancommission.org/ , 14.10.2013) (далее – регламент ТС о безопасности молока и молочной | |
| 306.1. | по составу, указанному на маркировки или товаросопроводительной документации, с наименованиями молока и молочной продукции? | | |
| 306.2. | визуальным методом путем сравнения внешнего вида молока и молочной продукции? | | |
| 306.3. | путем сравнения внешнего вида и органолептических показателей? | | |
| 306.4. | аналитическим методом путем проверки соответствия физико-химических и (или) микробиологических показателей молока и молочной продукции? | | |

| | | | |
|---|---|---|--|
| | | продукции) | |
| 307. | Доводится ли проверяемым лицом до потребителей обязательная информация о безопасности в ветеринарно-санитарном отношении, о наименованиях, месте производства (об адресе), дате производства молока и молочной продукции при реализации физическими лицами на рынках, включая сельскохозяйственные рынки, молока и молочной продукции непромышленного изготовления? | пункт 10 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции | |
| 308. | Обеспечивает ли проверяемое лицо предъявление ветеринарно-сопроводительных документов на продукцию? | | |
| 309. | Обеспечивает ли проверяемое лицо информирование потребителей о необходимости обязательного кипячения сырого молока? | | |
| 310. | Обеспечивает ли проверяемое лицо предъявление ветеринарных сопроводительных документов при поставках сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на молокоприемные пункты или на молокоперерабатывающие предприятия? | пункт 11 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции | |
| 311. | Сопровождается ли проверяемым лицом перевозка на таможенной территории Таможенного союза сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок ветеринарным сопроводительным документом, выданным уполномоченным органом государства, содержащим сведения о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающие их безопасность? | пункт 12 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции | |
| 312. | Соблюдается ли проверяемым лицом срок действия ветеринарного сопроводительного документа, установленный в зависимости от результатов проведения ветеринарно-профилактических мероприятий в отношении продуктивных сельскохозяйственных животных по месту производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (но не более 1 месяца с даты выдачи такого документа)? | | |
| Требования безопасности к сырому молоку, сырому обезжиренному молоку, сырым сливкам | | | |
| 313. | Допускается ли проверяемым лицом использование сырого молока, полученного в течение первых 7 дней после дня отела животных, в течение 5 дней до дня их запуска (перед отелом), от больных животных и находящихся на карантине животных? | пункт 14 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции | |
| 314. | Обеспечивает ли проверяемое лицо в сыром коровьем молоке массовую долю сухих обезжиренных веществ не менее 8,2 процента? | пункт 15 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции | |
| 315. | Не превышает ли проверяемое лицо уровни | пункт 16 регламента ТС | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| | содержания потенциально опасных веществ в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках, установлено допустимых уровней? | о безопасности молока и молочной продукции | |
| 316. | Не превышает ли проверяемое лицо уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках, допустимые уровни? | пункт 17 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции | |
| Требования безопасности при производстве, хранении, перевозке, реализации и утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок | | | |
| 317. | Обеспечивается ли проверяемым лицом очищение и охлаждение сырого молока до температуры $4\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение не более 2 ч. после доения сельскохозяйственных животных? | пункты 20 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции | |
| 318. | Осуществляется ли проверяемым лицом перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок в опломбированных емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией? | пункт 26 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции | |
| 319. | Используется ли проверяемым лицом при производстве сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок оборудование и материалы, соответствующие требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией? | пункт 24 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции | |
| Требования безопасности к молочной продукции | | | |
| 320. | Осуществляется ли проверяемым лицом производство молочной продукции из сырого молока, и (или) сырого обезжиренного молока, и (или) сырых сливок, соответствующих требованиям безопасности, и подвергнутых термической обработке, обеспечивающей получение молочной продукции, соответствующей требованиям? | пункт 31 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции | |
| 321. | Исключается ли проверяемым лицом превышение уровней содержания в молочной продукции, предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, токсичных элементов, потенциально опасных веществ, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микроорганизмов и значения показателей окислительной порчи, уровней норм? | пункт 32 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции | |
| 322. | Исключается ли проверяемым лицом превышение допустимых уровней содержания микроорганизмов в молочной продукции? | пункт 33 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции | |
| Требования безопасности к функциональным компонентам, необходимым для производства продуктов переработки молока | | | |

| | | | |
|---|---|--|--|
| 323. | Обеспечивается ли проверяемым лицом использование микроорганизмов, в том числе пробиотических, используемых в монокультурах или в составе заквасок для производства продуктов переработки молока, которые должны быть идентифицированными, непатогенными, нетоксигенными и обладать свойствами, необходимыми для производства указанной продукции, соответствующей требованиям? | 37 пункт регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции | |
| 324. | Обеспечивается ли проверяемым лицом соответствие ферментных препаратов для производства продуктов переработки молока с соблюдением активности и специфичности, необходимыми для конкретного технологического процесса? | пункт 38 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции | |
| 325. | Исключается ли проверяемым лицом превышение допустимых уровней микробиологической безопасности заквасок для производства продуктов переработки молока, ферментных препаратов для производства продуктов переработки молока, питательных сред для культивирования заквасочных и пробиотических микроорганизмов, уровни? | пункт 39 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции | |
| 326. | Обеспечивается ли проверяемым лицом соответствие других показателей безопасности заквасок для производства продуктов переработки молока, пробиотических микроорганизмов, пребиотиков, ферментных препаратов для производства продуктов переработки молока и питательных сред для приготовления заквасок для производства продуктов переработки молока, установленным требованиям? | пункт 40 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции | |
| 327. | Используются ли проверяемым лицом закваски для производства продуктов переработки молока непосредственно после вскрытия неповрежденной упаковки? | пункт 41 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции | |
| 328. | Допускается ли проверяемым лицом хранение вскрытых и использование поврежденных упаковок заквасок для производства продуктов переработки молока? | | |
| Требования к обеспечению безопасности молока и молочной продукции в процессе ее производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации | | | |
| 329. | Проведена ли проверяемым лицом государственная регистрация производственных объектов, на которых осуществляются процессы производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок и (или) их переработки (обработки) при производстве молочной продукции? | пункт 45 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции; статьи 4, 21,32 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 330. | Осуществляется ли проверяемым лицом организация производственных помещений, в которых процесс производства молока и молочной | пункт 46 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции; | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | продукции, технологическое оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства молока и молочной продукции, условия хранения и удаления отходов производства молока и молочной продукции, а также вода, используемая в процессе производства молока и молочной продукции, в соответствии с установленными требованиями? | статья 10 главы 3 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| 331. | Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие процессов хранения, перевозки, реализации и утилизации молока и молочной продукции, установленным требованиям? | пункт 47 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции; статья 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| Требования к маркировке молока и молочной продукции | | | |
| 332. | Сопровождается ли проверяемым лицом сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, реализуемые физическими лицами, зарегистрированными в качестве индивидуальных предпринимателей, юридическими лицами для переработки, товаросопроводительной документацией, содержащей следующую информацию: | пункт 85 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции | |
| 332.1. | наименование (сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки)? | | |
| 332.2. | показатели идентификации? | | |
| 332.3. | наименование и местонахождение изготовителя сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (юридический адрес, включая страну, адрес места производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (при несовпадении с юридическим адресом))? | | |
| 332.4. | объем сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (в л) или масса (в кг)? | | |
| 332.5. | дата и время (часы, минуты) отгрузки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок? | | |
| 332.6. | температура при отгрузке (°C) сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок? | | |
| 332.7. | номер партии сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок? | | |
| Оценка (подтверждение) соответствия молока и молочной продукции | | | |
| 333. | Проводится ли проверяемым лицом оценка (подтверждение) соответствия процесса производства по приему сырого молока, сырых сливок и сырого обезжиренного молока и (или) их переработке при производстве (изготовлении) молочной продукции до начала осуществления таких процессов (до выпуска продукции в обращение)? | пункт 102 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции; статья 21 главы 4 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| 334. | Осуществляется ли проверяемым лицом оценка (подтверждение) соответствия сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок в форме ветеринарно-санитарной экспертизы? | пункт 104 регламента ТС о безопасности молока и молочной продукции; статья 21 главы 4 регламента ТС о безопасности пищевой продукции | |
| Правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях | | | |
| 335. | Подтверждает ли проверяемое лицо оформление ветеринарных сопроводительных документов (далее – ВСД) в электронной форме путем: | пункт 10 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 (зарегистрирован Минюстом России 30.12.2016, регистрационный № 45094) | |
| 335.1. | представления номера электронного ВСД, оформленного на подконтрольный товар? | | |
| 335.2. | предъявления соответствующего двумерного матричного штрихового кода ВСД, сформированного федеральной государственной системой в области ветеринарии? | | |
| 335.3. | представления распечатки формы для печати оформленного в электронной форме ВСД? | | |
| 336. | Осуществляется ли владельцем подконтрольного товара гашение ВСД на транспортную партию подконтрольного товара, перемещаемого со сменой владельца (перевозчика) или без смены владельца (перевозчика), в течение 1 рабочего дня после доставки и приемки подконтрольного товара в месте назначения? | пункт 52 Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме утвержденного приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 (далее - Порядок) | |
| 337. | Осуществляется ли владельцем подконтрольного товара гашение ВСД на транспортную партию подконтрольного товара, собственность на которую передается без перемещения товара, в течение 1 рабочего дня после перехода права собственности? | пункт 53 Порядка | |
| 338. | Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие подконтрольного товара ВСД, исключаящее оформление на бумажном носителе, заполнение разными чернилами, исправления, неясный оттиск печати, отсутствие печати, отсутствие подписи, отсутствие полного наименования должности, отсутствие указания фамилии, инициалов специалиста подписавшего ветеринарный сертификат, отсутствие указания всех требуемых сведений, в том числе даты их выдачи, которые являются недействительными? | пункт 7 Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях, утвержденного приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 | |
| 339. | Принимается ли проверяемым лицом для | | |

| | | | |
|--------|---|--|--|
| | переработки и реализации подконтрольный товар: | | |
| 339.1. | без ВСД? | | |
| 339.2. | сопровожаемый недействительным ВСД? | | |
| 340. | Обеспечивается ли владельцем (перевозчиком) подконтрольного товара в случае отсутствия на подконтрольный товар ВСД или сопровождаемый недействительным ВСД изолированное хранение подконтрольного товара до предъявления ВСД? | | |

**Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов),
применяемая в ходе осуществления федерального государственного
ветеринарного контроля (надзора) при разведении, выращивании,
содержании, перемещении (в том числе перевозке и перегоне)
крупного рогатого скота**

1. Настоящая Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) (далее – проверочный лист) применяется в ходе плановых проверок, проводимых в отношении объектов, осуществляющих на территории Российской Федерации деятельность, предметом которой являются предназначенные для вывоза, ввезенные и перемещаемые транзитом через таможенную территорию Евразийского экономического союза товары, включенные в Единый перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе», подлежащие федеральному государственному ветеринарному контролю (надзору) при осуществлении федерального государственного ветеринарного контроля (надзора)*.

2. Наименование органа государственного ветеринарного контроля (надзора): Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору.

3. Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____

4. Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа: _____

5. Реквизиты распоряжения или приказа руководителя, заместителя руководителя Россельхознадзора (его территориального органа) о проведении проверки: _____

6. Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок: _____

7. Должность, фамилия и инициалы должностного лица Россельхознадзора (его территориального органа), проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____

*Предмет плановой проверки ограничивается обязательными требованиями, изложенными в форме проверочного листа.

8. Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем (далее – проверяемые лица) обязательных требований, составляющих предмет проверки:

| № | Вопросы, отражающие содержание обязательных требований | Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования | Ответ на вопрос (да/нет/не распространяется) |
|--|---|---|--|
| Общие требования | | | |
| 1. | Осуществляется ли проверяемым лицом деятельность в соответствии с видами деятельности, указанными в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности? | часть 1 статьи 9 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 52, ст. 6249; 2014, № 42, ст. 5615) | |
| 2. | Имеется ли у проверяемого лица заключение органа государственного ветеринарного надзора о соответствии ветеринарным нормам и правилам земельного участка под строительство и размещение предприятия по производству и хранению продуктов животноводства? | статья 12 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии» (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 24, ст. 857, Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, № 1, ст. 10; 2015, № 29, ст. 4369; 2016, № 27, ст. 4160) (далее – Закон Российской Федерации о ветеринарии) | |
| Требования к условиям содержания крупного рогатого скота в Хозяйствах | | | |
| 3. | Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на содержание и выпас крупного рогатого скота (далее – КРС) на территориях бывших и действующих полигонов твердых бытовых отходов, скотомогильников, предприятий по обработке кожевенного сырья, очистных сооружений? | пункт 3 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота в целях его воспроизводства, выращивания и реализации, утвержденных приказом Минсельхоза России | |

| | | | |
|-------|---|---|--|
| | | от 13.12.2016 № 551 (зарегистрирован Минюстом России 17.03.2017, регистрационный № 46003) (далее - Ветеринарные правила содержания крупного рогатого скота) | |
| 4. | Обеспечено ли проверяемым лицом наличие ограждения, обеспечивающего недопущение проникновения диких животных на их территорию (за исключением птиц и мелких грызунов)? | *пункт 4 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 5. | Обеспечено ли проверяемым лицом наличие дезинфекционных барьеров либо дезинфекционных установок, обеспечивающих обработку колес и шасси транспортных средств дезинфицирующими растворами, не замерзающими при минусовых температурах, въездов на территорию хозяйства (за исключением территории хозяйства, на которых расположен жилой дом)? | | |
| 6. | Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие минимального расстояния от конструкции стен или углов помещения для содержания КРС до границы соседнего участка, приведенным в Приложение №1 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота нормам? | *пункт 5, Приложение №1 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота | |
| 7. | Обеспечено ли проверяемым лицом наличие изолированных помещений для каждого вида животных при содержании КРС в хозяйстве совместно с другими видами животных (овцы, козы, свиньи)? | *пункт 6 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 8. | Обеспечено ли проверяемым лицом содержание птиц в отдельно стоящем здании изолированно от животных? | | |
| 9. | Обеспечено ли проверяемым лицом наличие естественной или принудительной вентиляции в животноводческих помещениях? | *пункт 8 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 10. | Обеспечено ли проверяемым лицом наличие стен, перегородок, покрытий, исключаящих выделение вредных веществ, при воздействии: | *пункт 9 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 10.1. | дезинфицирующих веществ? | | |
| 10.2. | повышенной влажности? | | |
| 11. | Обеспечено ли проверяемым лицом использование безвредных для КРС антикоррозийных и отделочных покрытий? | | |
| 12. | Обеспечено ли проверяемым лицом наличие | *пункт 10 Ветеринарных | |

| | | | |
|-------|---|--|--|
| | молочно-моечного помещения для обработки и временного хранения молока при содержании КРС молочного и молочно-мясного направления продуктивности в хозяйстве (далее - молочная)? | правил содержания крупного рогатого скота | |
| 13. | Обеспечено ли проверяемым лицом покрытие стен в помещении молочной влагостойкими красками светлых тонов или кафельной плиткой на высоту не менее 1,8 м? | | |
| 14. | Исключена ли проверяемым лицом организация выгульных площадок или других объектов, связанных с накоплением навоза у стен молочных? | | |
| 15. | Обеспечено ли проверяемым лицом наличие навозохранилищ и (или) площадок для хранения и биотермического обеззараживания навоза? | *пункт 11 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 16. | Обеспечиваются ли проверяемым лицом сбор и складирование навоза на навозохранилищах и (или) площадок для хранения и биотермического обеззараживания навоза, расположенных на территории хозяйства вне зданий, в которых содержится КРС? | | |
| 17. | Осуществляется ли проверяемым лицом расчет емкости навозохранилища и (или) площадки для хранения и биотермического обеззараживания навоза в соответствии с нормами суточного выделения экскрементов от одной головы КРС, приведенных в Приложении № 2 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота? | *пункт 12, Приложение № 2 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота | |
| 18. | Обеспечено ли проверяемым лицом расположение выгульных площадок (при наличии) у продольных стен здания для содержания КРС или на отдельной площадке? | *пункт 13, Приложение № 3 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота | |
| 19. | Обеспечено ли проверяемым лицом соблюдение нормы площади выгульных площадок (при наличии) в соответствии с Приложением №3 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота? | | |
| 20. | Обеспечено ли проверяемым лицом расположение кормушек на выгульных площадках, исключаящее заезд транспортных средств на выгульную площадку при загрузке их кормами, за исключением специально оборудованных кормушек для рулонов соломы/сена, располагающихся внутри выгульных площадок? | *пункт 14 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 21. | Обеспечено ли проверяемым лицом размещение КРС в животноводческих помещениях: | *пункт 15, Приложение № 4 к Ветеринарным правилам содержания крупного | |
| 21.1. | групповым способом? | | |

| | | | |
|-------|---|--|--|
| 21.2. | индивидуальным способом? | рогатого скота | |
| 21.3. | в денниках с индивидуальным содержанием животных? | | |
| 22. | Обеспечено ли проверяемым лицом соблюдение норм площадей и размеров элементов животноводческих помещений в соответствии с Приложением № 4 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота? | | |
| 23. | Обеспечено ли проверяемым лицом наличие между секциями в животноводческих помещениях продольных и поперечных проходов (кормовые, навозные, эвакуационные и служебные)? | *пункт 16 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 24. | Осуществляется ли проверяемым лицом размещение секций, обеспечивающее заполнение их животными и эвакуацию из них, минуя другие секции? | | |
| 25. | Обеспечено ли проверяемым лицом наличие выходов из каждой секции для прохода (прогона) животных на выгул? | | |
| 26. | Исключается ли проверяемым лицом содержание животных на сплошных полях с применением подстилки: | *пункт 17 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 26.1. | из мерзлого подстилочного материала? | | |
| 26.2. | из заплесневелого подстилочного материала? | | |
| 27. | Обеспечено ли проверяемым лицом при привязном содержании КРС применение: | *пункт 18 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 27.1. | однорядного размещения стойл? | | |
| 27.2. | двухрядного размещения стойл? | | |
| 27.3. | четырёхрядного размещения стойл? | | |
| 28. | Обеспечено ли проверяемым лицом при привязном содержании КРС наличие одного или двух кормовых проходов? | | |
| 29. | Обеспечено ли проверяемым лицом при привязном содержании КРС наличие не более 50 стойл в одном непрерывном ряду? | | |
| 30. | Обеспечено ли проверяемым лицом при беспривязном содержании КРС разделение животных по половозрастным группам: | *пункт 19 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 30.1. | в животноводческих помещениях? | | |
| 30.2. | на выгульных площадках? | | |

| | | | |
|-------|--|--|--|
| 31. | Обеспечено ли проверяемым лицом оборудование выгульных площадок: | *пункт 20 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 31.1. | кормушками? | | |
| 31.2. | поилками? | | |
| 31.3. | навесами? | | |
| 31.4. | ветрозащитными устройствами (ветроломами, затишами, лесопосадками) (при расчетной температуре -20 °С и выше)? | | |
| 31.5. | трехстенными навесами? | | |
| 31.6. | легкими закрытыми помещениями со свободным выходом КРС (при расчетной температуре ниже -20°С)? | | |
| 32. | Предусматриваются ли проверяемым лицом на выгульных площадках уклоны, не превышающие 6 градусов? | *пункт 21 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 33. | Оборудованы ли проверяемым лицом выгульные площадки, не имеющие сплошного твердого покрытия, твердым покрытием: | | |
| 33.1. | у входов в здания для содержания животных? | | |
| 33.2. | у поилок и у кормушек на глубину 2,5 - 3,0 м от фронта кормления? | | |
| 34. | Обеспечено ли проверяемым лицом содержание КРС на выгульных площадках на глубокой несменяемой подстилке? | *пункт 22 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 35. | Оборудуются ли проверяемым лицом на выгульных площадках, не имеющих сплошного твердого покрытия, для КРС мясного направления продуктивности курганы для их отдыха, из расчета 3,0 м ² на одну голову? | | |
| 36. | Обеспечена ли проверяемым лицом при содержании животных чистота кожных покровов от загрязнений навозом и грязью? | | |
| 37. | Осуществляется ли проверяемым лицом хранение сена и соломы в стогах, скирдах или под навесами, в помещениях для хранения кормов (далее - хранилища), на чердаках животноводческих помещений? | пункт 24 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 38. | Осуществляется ли проверяемым лицом хранение сенажа и силоса в траншеях, ямах, курганах, рулонах, полимерных мешках (рукавах) и сооружениях? | | |

| | | | |
|-------|--|--|--|
| 39. | Осуществляется ли проверяемым лицом хранение корнеклубнеплодов в буртах или хранилищах? | | |
| 40. | Осуществляется ли проверяемым лицом хранение комбикорма в хранилищах? | | |
| 41. | Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие используемых для кормления КРС кормов и кормовых добавок ветеринарно-санитарным требованиям и нормам? | пункт 25 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 42. | Обеспечено ли проверяемым лицом использование для поения КРС и приготовления кормов питьевой воды? | | |
| 43. | Соблюдаются ли проверяемым лицом среднесуточные нормы потребления воды, приведенные в Приложениях № 5 и № 6 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота? | пункт 26, Приложения № 5, 6 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота | |
| 44. | Обеспечивается ли проверяемым лицом применение воды, используемой для поения КРС и приготовления кормов с соевым составом, не превышающим предельные показатели состава воды с повышенным соевым составом в соответствии с Приложением № 7 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота? | Пункт 27, Приложение №7 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота | |
| 45. | Используются ли проверяемым лицом на пастбищах в качестве источников водопоя для КРС колодцы, из которых вода поступает в поилки, а также водотоки (реки, ручьи, каналы), водоемы (озера, пруды, обводненные карьеры, водохранилища), природные выходы подземных вод (родники)? | пункт 28 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 46. | Обеспечено ли проверяемым лицом расположение пастбищ не далее 2,5 км от источников водопоя? | | |
| 47. | Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на использование воды для поения КРС из источников, загрязненных сточными водами? | | |
| 48. | Обеспечено ли проверяемым лицом наличие дезинфекционных ковриков (кювет) для дезинфекции обуви при входе в животноводческое помещение (далее - дезковрики): | *пункт 29 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 48.1. | заполненных поролоном, опилками или другим пористым эластичным материалом? | | |
| 48.2. | пропитанных дезинфицирующими растворами? | | |
| 48.3. | не менее ширины прохода и не менее одного метра в длину? | | |

| | | | |
|-------|---|--|--|
| 49. | Проводятся ли проверяемым лицом не реже 1 раза в год, а также при визуальном обнаружении насекомых, клещей, грызунов либо выявлении следов их пребывания (покусов, помета): | *пункт 30 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 49.1. | дезинсекция? | | |
| 49.2. | дезакаризация? | | |
| 49.3. | дератизация? | | |
| 50. | Обеспечивается ли проверяемым лицом использование работниками чистой продезинфицированной рабочей одежды и обуви при посещении животноводческих помещений и обслуживании КРС? | пункт 31 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 51. | Исключается ли проверяемым лицом выход работников в рабочей одежде и обуви за пределы территории хозяйства? | | |
| 52. | Обеспечено ли проверяемым лицом проведение на пастбищах мероприятий по: | Пункт 32 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 52.1. | борьбе с грызунами? | | |
| 52.2. | борьбе с оводовыми? | | |
| 52.3. | борьбе с кровососущими насекомыми? | | |
| 52.4. | деларвации водоемов и мест выплода гнуса? | | |
| 53. | Обеспечено ли проверяемым лицом комплектование хозяйств клинически здоровым КРС собственного производства? | Пункт 33 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 54. | Обеспечено ли проверяемым лицом комплектование хозяйств клинически здоровым КРС из других хозяйств и предприятий при наличии ветеринарных сопроводительных документов (далее – ВСД)? | | |
| 55. | Обеспечено ли проверяемым лицом информирование ветеринарных специалистов о всех случаях выявления подозрительных в заболевании, больных или павших животных, а также об их необычном поведении? | Пункт 34 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 56. | Осуществляется ли проверяемым лицом утилизация и уничтожение трупов КРС, абортированных и мертворожденных плодов, ветеринарных конфискатов, других биологических отходов в хозяйстве в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии? | пункт 35 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 57. | Осуществляется ли проверяемым лицом учет и идентификация КРС, содержащегося в хозяйстве, в соответствии с законодательством Российской Федерации? | пункт 36 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |

| | | | |
|---|--|---|--|
| | Федерации в области ветеринарии? | рогатого скота | |
| Требования к осуществлению мероприятий по карантинированию КРС, обязательных профилактических мероприятий и диагностических исследований КРС в Хозяйствах | | | |
| 58. | Обеспечено ли проверяемым лицом обособленное от других животных содержание завозимых в хозяйство КРС, с целью проведения ветеринарных мероприятий (далее – карантинирование)? | пункт 38 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 59. | Обеспечивается ли проверяемым лицом период карантинирования не менее 21 календарного дня с момента прибытия КРС в хозяйства? | | |
| 60. | Обеспечено ли проверяемым лицом в период карантинирования проведение мероприятий, предусмотренных планами диагностических исследований, ветеринарно-профилактических и противоэпизоотических мероприятий органов (учреждений), входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, на текущий календарный год (далее - Планы противоэпизоотических мероприятий) по: | | |
| 60.1. | клиническому осмотру животных? | | |
| 60.2. | диагностическим исследованиям? | | |
| 60.3. | обработке? | | |
| 61. | Проводятся ли проверяемым лицом в соответствии с Планами противоэпизоотических мероприятий: | пункт 39 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 61.1. | диагностические исследования содержащегося в хозяйстве КРС? | | |
| 61.2. | вакцинация содержащегося в хозяйстве КРС? | | |
| 61.3. | обработка против заразных болезней содержащегося в хозяйстве КРС? | | |
| Требования к условиям содержания КРС на Предприятиях | | | |
| 62. | Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на содержание КРС на бывших и действующих полигонах твердых бытовых отходов, скотомогильниках, предприятиях по обработке кожевенного сырья, очистных сооружениях, а также на участках, на которых ранее размещались кролиководческие, звероводческие и птицеводческие хозяйства (фермы)? | пункт 40 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 63. | Установлены ли проверяемым лицом на предприятии ограждения, обеспечивающие недопущение проникновения диких животных на его территорию? | пункт 41 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |

| | | | |
|-------|--|---|--|
| 64. | Обеспечено ли проверяемым лицом разделение территории предприятия на изолированные друг от друга зоны: | **пункт 42 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 64.1. | производственную, где размещаются помещения для содержания животных, выгульные площадки с твердым покрытием и навесами, а также ветеринарный пункт, сооружения для обработки кожного покрова животных? | | |
| 64.2. | административно-хозяйственную, включающую здания и сооружения административно-хозяйственной и технической служб, эстакаду для мойки и площадку для дезинфекции автомашин и других транспортных средств? | | |
| 64.3. | хранения и подготовки кормов; кормовую, где размещаются объекты для хранения и приготовления кормов, которая отделяется от производственной и административно-хозяйственной зоны забором с устройством отдельного въезда в эти зоны? | | |
| 64.4. | хранения и переработки навоза? | | |
| 64.5. | карантинирования, расположенную на линии ограждения предприятия, в которой размещается здание для проведения карантинирования и убойно-санитарный пункт? | | |
| 65. | Обеспечено ли проверяемым лицом расположение кормоцеха, складов для кормов на линии разграничения с производственной зоной? | **пункт 42 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 66. | Обеспечено ли проверяемым лицом размещение навозохранилища: | | |
| 66.1. | с подветренной стороны? | | |
| 66.2. | на расстоянии не менее 60 м от животноводческих помещений? | | |
| 67. | Озеленяется ли проверяемым лицом территория каждой зоны? | **пункт 43 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 68. | Огораживается ли проверяемым лицом территория каждой зоны по всему периметру изгородью, обеспечивающей недопущение: | | |
| 68.1. | проникновение диких животных? | | |
| 68.2. | бесконтрольного прохода людей? | | |
| 69. | Предусмотрен ли проверяемым лицом для дезинфекции транспортных средств на главном | **пункт 44 Ветеринарных правил содержания крупного | |

| | | | |
|-------|---|---|--|
| | въезде на территорию предприятия: | рогатого скота | |
| 69.1. | дезинфекционный барьер с подогревом дезинфицирующего раствора при минусовых температурах (далее – въездной дезинфекционный барьер)? | | |
| 69.2 | дезинфекционная установка с методом распыления дезинфицирующих растворов, не замерзающих при минусовых температурах? | | |
| 70. | Обеспечено ли проверяемым лицом размещение въездного дезинфекционного барьера (при наличии) под навесом? | **пункт 45 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 71. | Обеспечен ли проверяемым лицом устройство въездной дезинфекционный барьер (при наличии) в виде бетонированной ванны? | | |
| 72. | Обеспечено ли проверяемым лицом заполнение въездного дезинфекционного барьера (при наличии), дезинфицирующим раствором? | | |
| 73. | Обеспечены ли проверяемым лицом следующие габариты въездного дезинфекционного барьера (при наличии): | | |
| 73.1. | длина по зеркалу дезинфицирующего раствора не менее 9 м? | | |
| 73.2. | длина по днищу не менее 6 м? | | |
| 73.3. | ширина не менее ширины ворот? | | |
| 73.4. | глубина не менее 0,2 м? | | |
| 73.5. | уклон пандусов перед ванной не более 1:4? | | |
| 73.6. | уклон пандусов после ванны не более 1:4? | | |
| 74. | Установлены ли проверяемым лицом дезковрики перед входом на: | **пункт 46 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 74.1. | территорию ветеринарного пункта? | | |
| 74.2. | зону хранения и подготовки кормов? | | |
| 75. | Оборудованы ли проверяемым лицом входы в здания для содержания животных дезинфекционными ванночками: | | |
| 75.1. | размером по ширине прохода? | | |

| | | | |
|---------|---|---|--|
| 75.2. | длиной не менее одного метра? | | |
| 76. | Обеспечено ли проверяемым лицом наполнение дезинфекционных ванночек дезинфицирующими растворами на глубину 15 см? | | |
| 77. | Обеспечено ли проверяемым лицом наличие в составе ветеринарного пункта: | пункт 47 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 77.1 | амбулатория? | | |
| 77.2. | помещение для хранения лекарственных средств для ветеринарного применения? | | |
| 77.3. | склад дезинфицирующих средств? | | |
| 78. | Обеспечено ли проверяемым лицом оборудование сооружений для обработки кожного покрова животных (ванны и (или) площадки для купки) (далее - сооружения для обработки), предназначенных для обработки кожного покрова животных противопаразитарными и дезинфицирующими препаратами, а также для мытья животных на предприятиях при содержании КРС с использованием пастбищ? | пункт 48 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 79. | Обеспечено ли проверяемым лицом размещение сооружений для обработки на скотопрогонах к пастбищу при использовании предприятием отгонного животноводства? | | |
| 80. | Обеспечено ли проверяемым лицом в убойно-санитарном пункте, предназначенном для вынужденного убоя животных, наличие: | **пункт 49 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 80.1. | убойного отделения с помещениями для: | | |
| 80.1.1. | убоя КРС? | | |
| 80.1.2. | вскрытия желудочно-кишечного тракта животных? | | |
| 80.2. | помещения (места) посола шкур и их временного хранения? | | |
| 80.3. | холодильных камер для временного хранения туш и субпродуктов? | | |
| 80.4. | утилизационного отделения со вскрывочной и (или) утилизационной камерой? | | |
| 80.5. | душевой? | | |
| 81. | Обеспечена ли проверяемым лицом установка в утилизационном отделении: | **пункт 49 Ветеринарных правил содержания крупного | |

| | | | |
|-------|--|---|--|
| 81.1. | автоклава, отвечающего производственным мощностям предприятия? | рогатого скота | |
| 81.2. | трупосжигательной печи, отвечающей производственным мощностям предприятия? | | |
| 82. | Предусмотрены ли проверяемым лицом при утилизации сырья автоклавированием отдельные помещения: | | |
| 82.1. | для сырья? | | |
| 82.2. | для обезвреженных конфискатов? | | |
| 83. | Обеспечена ли проверяемым лицом установка автоклава в стене между помещением для сырья и помещением для обезвреженных конфискатов? | | |
| 84. | Осуществляется ли проверяемым лицом загрузка автоклава в помещении для сырья? | | |
| 85. | Осуществляется ли проверяемым лицом выгрузка автоклава в помещении для обезвреженных ветеринарных конфискатов? | | |
| 86. | Обеспечено ли проверяемым лицом расположение Предприятия в зоне деятельности завода по производству мясокостной муки? | **пункт 50 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 87. | Предусматривается ли проверяемым лицом на убойно-санитарном пункте Предприятия наличие помещений (бокс) с холодильной камерой для кратковременного хранения трупов животных и боенских конфискатов? | | |
| 88. | Допускается ли проверяемым лицом использование транспортных средств, в которых осуществляется перевозка больных животных и трупов из производственных помещений в убойно-санитарный пункт предприятия, в иных целях? | **пункт 51 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 89. | Огорожены ли проверяемым лицом помещение убойно-санитарного пункта и прилегающая к нему территория забором высотой не менее 2 м? | **пункт 52 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 90. | Обеспечена ли территория убойно-санитарного пункта самостоятельным въездом (выездом) на автомобильную дорогу общего пользования? | | |
| 91. | Подвергаются ли бактериологическому исследованию туши от вынужденного убоя? | **пункт 53 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 92. | Обеспечивается ли проверяемым лицом дальнейшая переработка туш от вынужденного убоя только в соответствии с результатами бактериологических исследований? | | |

| | | | |
|--------|---|--|--|
| 93. | Хранятся ли проверяемым лицом до получения результатов исследований и сдачи на переработку туши в холодильных камерах на убойно-санитарном пункте? | | |
| 94. | Исключается ли проверяемым лицом вход на территорию Предприятия посторонних лиц? | **пункт 54 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 95. | Исключается ли проверяемым лицом въезд на территорию предприятия любого вида транспорта, не связанного с непосредственным обслуживанием предприятия? | | |
| 96. | Размещен ли проверяемым лицом вход в производственную зону предприятия только через специализированное помещение (далее – санпропускник), размещенное на линии ограждения административно-хозяйственной и производственной зон? | **пункт 55 и 44 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 97. | Оснащен ли проверяемым лицом въезд транспортных средств в зону убойно-санитарного пункта для дезинфекции транспортных средств дезинфекционным барьером с подогревом дезинфицирующего раствора при минусовых температурах (далее – въездной дезинфекционный барьер)? | | |
| 98. | Оснащен ли проверяемым лицом въезд транспортных средств в зону убойно-санитарного пункта для дезинфекции транспортных средств дезинфекционными установками с методом распыления дезинфицирующих растворов, не замерзающих при минусовых температурах? | | |
| 99. | Организовано ли проверяемым лицом в санпропускнике круглосуточное дежурство? | **пункт 56 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 100. | Обеспечивается ли проверяемым лицом установка дезковриков перед входом в санпропускник, как со стороны административно-хозяйственной зоны, так и со стороны производственной зоны предприятия? | **пункт 57 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 101. | Обеспечивается ли проверяемым лицом в помещении санпропускника: | **пункт 58 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 101.1. | хранение личной одежды и обуви работников предприятия (далее работники) в гардеробной (в шкафу, закрепленном за каждым работником)? | | |
| 101.2. | прием душа работниками перед рабочей смены? | | |

| | | | |
|--------|---|---|--|
| 101.3. | наличие чистой продезинфицированной специальной одежды и специальной обуви для работников? | | |
| 101.4. | прием душа работниками по окончании смены перед выходом из санпропускника? | | |
| 102. | Обеспечивается ли проверяемым лицом в помещении санпропускника: | **пункт 59 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 102.1. | хранение личной одежды и обуви посетителей предприятия? | | |
| 102.2. | прием душа посетителей предприятия? | | |
| 102.3. | наличие специальной одежды и специальной обуви для посетителей предприятия? | | |
| 103. | Исключается ли проверяемым лицом допуск лиц, обслуживающих одну технологическую (производственную) группу КРС, к обслуживанию другой технологической (производственной) группы КРС? | **пункт 60 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 104. | Исключается ли проверяемым лицом допуск лиц, больных болезнями, общими для человека и животных, к работе на свиноводческом предприятии? | | |
| 105. | Обеспечивается ли проверяемым лицом маркировка и закрепление за участком (цехом), оборудования и инвентаря? | **пункт 61 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 106. | Обеспечивается ли проверяемым лицом запрет передачи оборудования и инвентаря из одного участка в другие без обеззараживания? | | |
| 107. | Исключается ли проверяемым лицом содержания собак (кроме сторожевых), кошек, а также животных других видов (включая птицу) на территории предприятия? | пункт 62 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 108. | Обеспечиваются ли проверяемым лицом вакцинация против бешенства, дегельминтизация и другие ветеринарные обработки сторожевые собаки? | | |
| 109. | Обеспечивается ли проверяемым лицом твердое покрытие дорог внутри предприятия, проездов и технологических площадок? | **пункт 63 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 110. | Исключаются ли проверяемым лицом пересечения дорог внутри предприятия, используемых для вывоза навоза, трупов животных, конфискатов от убоя КРС и дорог, используемых для подвоза животных, кормов? | | |

| | | | | |
|--------|---|---|---|--|
| 111. | Осуществляются ли проверяемым лицом в целях предупреждения болезней животных во всех животноводческих помещениях предприятия своевременная уборка и обеззараживание навоза? | **пункт 64 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | | |
| 112. | Осуществляется ли проверяемым лицом обеззараживание навоза: | | | |
| 112.1. | биологическим (длительное выдерживание) способом? | | | |
| 112.2. | химическим способом? | | | |
| 112.3. | физическим (термическая обработка или сжигание) способом? | | | |
| 113. | Производится ли проверяемым лицом в процессе эксплуатации навозохранилища выгрузка навозных стоков или забор жидкой фракции выше поверхности дна отстойника не менее чем на 50 см.? | **пункт 65 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота; пункт 66 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | | |
| 114. | Осуществляется ли проверяемым лицом хранение сена и соломы на предприятии в стогах, скирдах или под навесами? | | | |
| 115. | Осуществляется ли проверяемым лицом хранение сенажа и силоса на предприятии в траншеях, механизированных башнях? | | | |
| 116. | Осуществляется ли проверяемым лицом хранение корнеклубнеплодов на предприятии в буртах, хранилищах? | | | |
| 117. | Осуществляется ли проверяемым лицом хранение комбикормов на предприятии в складах, бункерах? | | | |
| 118. | Обеспечивается ли проверяемым лицом безопасность, кормов и кормовых добавок в том числе и промышленного изготовления используемых для кормления КРС? | | пункт 66 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 119. | Подвергается ли проверяемым лицом каждая партия поступающих комбикормов при закладке и в период хранения: | | | |
| 119.1. | биохимическому исследованию? | | | |
| 119.2. | микробиологическому исследованию? | | | |
| 119.3. | токсикологическому исследованию? | | | |
| 120. | Подвергается ли проверяемым лицом каждая партия поступающего сенажа при закладке и в период хранения: | | | |
| 120.1. | биохимическому исследованию? | | | |

| | | | |
|--------|--|--|--|
| 120.2. | микробиологическому исследованию? | | |
| 120.3. | токсикологическому исследованию? | | |
| 121. | Подвергается ли проверяемым лицом каждая партия поступающего силоса при закладке и в период хранения: | | |
| 121.1. | биохимическому исследованию? | | |
| 121.2. | микробиологическому исследованию? | | |
| 121.3. | токсикологическому исследованию? | | |
| 122. | Проводятся ли проверяемым лицом исследования в лабораториях (испытательных центрах), входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, или иных лабораториях (испытательных центрах), аккредитованных в национальной системе аккредитации? | | |
| 123. | Обеспечено ли проверяемым лицом использование для поения КРС и приготовления кормов питьевой воды? | пункт 67 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 124. | Соблюдаются ли проверяемым лицом среднесуточные нормы потребления воды, приведенные в Приложениях № 5 и № 6 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота? | пункт 68, Приложения № 5, 6 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота | |
| 125. | Обеспечивается ли проверяемым лицом применение воды, используемой для поения КРС и приготовления кормов с солевым составом, не превышающим предельные показатели состава воды с повышенным солевым составом в соответствии с Приложением № 7 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота? | пункт 69, Приложение № 7 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота | |
| 126. | Используются ли проверяемым лицом на пастбищах в качестве источников водопоя для КРС колодцы, из которых вода поступает в поилки, а также водотоки (реки, ручьи, каналы), водоемы (озера, пруды, обводненные карьеры, водохранилища), природные выходы подземных вод (родники)? | пункт 70 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 127. | Обеспечено ли проверяемым лицом расположение пастбищ не далее 2,5 км от источников водопоя? | пункт 70 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 128. | Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на использование воды для поения КРС из источников, загрязненных сточными водами? | пункт 70 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 129. | Обеспечено ли проверяемым лицом размещение КРС в животноводческих помещениях: | **пункт 71, Приложение № 4 к Ветеринарным правилам | |

| | | | |
|--------|---|---|--|
| 129.1. | групповым способом? | содержания крупного рогатого скота | |
| 129.2. | индивидуальным способом? | | |
| 129.3. | денниках с индивидуальным содержанием животных? | | |
| 130. | Обеспечено ли проверяемым лицом соблюдение норм площадей и размеров элементов животноводческих помещений в соответствии с Приложением № 4 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота? | | |
| 131. | Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие температуры и относительной влажности воздуха в животноводческих помещениях параметрам, приведенным в Приложении № 8 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота? | ** пункт 72, Приложение № 8 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота | |
| 132. | Соблюдены ли проверяемым лицом скорость движения воздуха в животноводческих помещениях параметрам, приведенным в Приложении № 9 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота? | ** пункт 73 Приложение № 9 к Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 133. | Не превышаются ли проверяемым лицом концентрация вредных газов и содержание пыли в животноводческих помещениях параметрам, приведенным в Приложении № 10 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота? | ** пункт 74, Приложение № 10 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота | |
| 134. | Предусмотрены ли проверяемым лицом в помещениях для содержания животных: | ** пункт 75 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 134.1. | не скользкие полы? | | |
| 134.2. | не абразивные полы? | | |
| 134.3. | не токсичные полы? | | |
| 134.4. | малотеплопроводные полы? | | |
| 134.5. | водонепроницаемые полы? | | |
| 134.6. | стойкие к воздействию сточной жидкости полы? | | |
| 134.7. | стойкие к воздействию дезинфицирующих веществ? | | |
| 135. | Обеспечены ли проверяемым лицом: | пункт 76 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 135.1. | влагонепроницаемые кормушки и поилки? | | |
| 135.2. | кормушки и поилки безвредные для животных? | | |
| 135.3. | кормушки и поилки, легко поддающиеся чистке и дезинфекции? | | |
| 136. | Обеспечивается ли проверяемым лицом не реже одного раза в месяц: | пункт 76 Ветеринарных правил содержания крупного | |

| | | | |
|--------|--|--|--|
| 136.1. | чистка кормушек? | рогатого скота | |
| 136.2. | дезинфекция кормушек? | | |
| 137. | Предусмотрено ли проверяемым лицом при использовании предприятием пастбищ в местах выпаса животных отсутствие трасс перегона КРС? | Пункт 77 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 138. | Обеспечена ли проверяемым лицом организация на пастбищах мероприятий по: | | |
| 138.1. | борьбе с грызунами? | | |
| 138.2. | борьбе с оводовыми насекомыми? | | |
| 138.3. | борьбе с кровососущими насекомыми? | | |
| 138.4. | деларвации водоемов и мест выплода гнуса? | | |
| 139. | Обеспечивает ли проверяемое лицо устройство родильного отделения изолированного помещения для содержания коров? | **пункт 78 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 140. | Соблюдена ли длина стойл в родильном отделении не менее 2 м? | | |
| 141. | Соблюдена ли ширина стойл в родильном отделении для глубокоствельных коров - 1,5 м? | | |
| 142. | Соблюдена ли ширина стойл в родильном отделении для новотельных коров - 1,2 м? | **пункт 78 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 143. | Обеспечиваются ли проверяемым лицом животноводческие помещения естественным и искусственным освещением? | **пункт 79 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 144. | Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие освещенности животноводческих помещений параметрам, приведенным в Приложении 10 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота? | **пункт 80, Приложение № 11 к Ветеринарным правилам содержания крупного рогатого скота | |
| 145. | Оборудованы ли проверяемым лицом для содержания и лечения слабых, больных животных, животных с повышенной температурой тела, а также животных, подозреваемых в заболевании, в каждом животноводческом помещении отдельные станки со сплошными перегородками? | **пункт 81 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 146. | Допускается ли проверяемым лицом для комплектования предприятия только клинически здоровый КРС, из собственного репродуктора? | Пункт 82 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 147. | Имеется ли в наличие у проверяемого лица при поступлении КРС на предприятие из других хозяйств и предприятий подтверждающие ветеринарное | | |

| | | | |
|--------|---|---|--|
| | благополучие территорий мест производства (происхождения) животных по заразным болезням животных ветеринарные сопроводительные документы? | | |
| 148. | Сообщаются ли проверяемым лицом ветеринарным специалистам сведения о всех случаях выявления на предприятии подозреваемых в заболевании, больных или павших животных, а также об их необычном поведении? | статья 18 Закона Российской Федерации о ветеринарии; пункт 83 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 149. | Подвергается ли проверяемым лицом перед отправкой КРС из предприятия-поставщика каждое животное: | пункт 84 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 149.1. | чистке? | | |
| 149.2. | клиническому осмотру с термометрией? | | |
| 149.3. | замыванию теплой водой загрязненных мест? | | |
| 149.4. | вытиранию насухо? | | |
| 149.5. | очистке копыт от навоза и обработке их дезинфицирующими средствами? | | |
| 150. | Предусмотрено ли проверяемым лицом на предприятии, осуществляющем круглогодичное выгульное содержание КРС мясного направления продуктивности, содержание КРС на площадках Предприятия либо на пастбищах (далее – Площадки Предприятия)? | пункт 85 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 151. | Обеспечено ли проверяемым лицом на каждой Площадке Предприятия наличие: | пункт 86 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 151.1. | ограждения, обеспечивающего недопущение проникновения диких животных (за исключением птиц и мелких грызунов) на ее территорию? | | |
| 151.2. | здания для размещения обслуживающего персонала с ветеринарным пунктом? | | |
| 151.3. | загона для осуществления ветеринарно-профилактических, диагностических и противоэпизоотических мероприятий? | | |
| 151.4. | передвижных либо стационарных кормушек? | | |
| 151.5. | передвижных либо стационарные поилок? | | |

| | | | |
|---|---|---|--|
| 152. | Обеспечена ли проверяемым лицом при въезде на территорию Площадки Предприятия обработка транспортных средств с помощью дезинфекционных установок методом распыления дезинфицирующих растворов, не замерзающих при минусовых температурах? | | |
| 153. | Осуществляется ли проверяемым лицом учет и идентификация содержащегося КРС, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии? | пункт 87 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| Требования к осуществлению мероприятий по карантинированию КРС на Предприятиях | | | |
| 154. | Обеспечено ли наличие у проверяемого лица здания для проведения карантинирования КРС (далее - карантинное помещение, карантин) для ветеринарной обработки, передержки, проведения диагностических исследований и лечебно-профилактических обработок животных, поступающих на предприятие и вывозимых в другие предприятия, хозяйства? | пункт 89 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 155. | Обеспечено ли проверяемым лицом наличие карантинного помещения с самостоятельным въездом (выезд) на дорогу общего пользования? | пункт 90 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 156. | Обеспечено ли проверяемым лицом наличие ограждения карантинного помещения и территорий, прилегающих к нему, сплошным или сетчатым забором высотой 2 м с заглубленным в землю не менее чем на 0,2 м цоколем? | | |
| 157. | Обеспечено ли проверяемым лицом наличие карантинного помещения и территорий прилегающих к нему, состоящего из двух отделений для: | пункт 91 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 157.1. | приема животных и их обработки (чистка, мытье)? | | |
| 157.2. | содержания животных? | | |
| 158. | Обеспечено ли наличие в отделение карантина проверяемого лица для приема и обработки животных: | пункт 91.1 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 158.1. | весовой? | | |
| 158.2. | помещения для приема и обработки животных? | | |
| 158.3. | кладовой для дезинфицирующих, дезинвазионных и моющих средств? | | |
| 158.4. | помещения для хранения лекарственных средств для ветеринарного применения и инструментов? | | |

| | | | |
|--------|---|---|--|
| 159. | Обеспечен ли наличие у проверяемого лица в отделе для содержания животных помещений: | 91.2. Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 159.1. | животноводческих? | | |
| 159.2. | для хранения кормов? | | |
| 159.3. | для содержания инвентаря (уборочного, по уходу за животными)? | | |
| 160. | Предусмотрены ли проверяемым лицом в карантинных отделениях удаление, обработка, обеззараживание, хранение и утилизация навоза отдельно от основных навозохранилищ предприятия? | Пункт 92 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 161. | Направляются ли проверяемым лицом сточные воды карантина самостоятельной канализационной сетью в общую систему после обеззараживания? | | |
| 162. | Применяются ли проверяемым лицом методы, средства и режимы обеззараживания навоза и их фракций, а также сточных вод в карантинных отделениях в комплексных технологиях дезинфекции и дезинвазии с учетом эпизоотической ситуации по заразным болезням? | | |
| 163. | Обеспечено ли проверяемым лицом размещение всего поступающего на предприятие поголовья КРС, в том числе из собственного репродуктора (за исключением КРС мясного направления продуктивности, поступающего на предприятие, осуществляющее содержание КРС мясного направления продуктивности на условиях круглогодичного выгульного содержания), в карантине, где животные содержатся под постоянным ветеринарным наблюдением в течение не менее 21 календарного дня? | пункт 93 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 164. | Осуществляется ли проверяемым лицом в период карантинирования комплектование изолированных секций карантинного помещения поголовьем не более чем из 2 – 3 предприятий-поставщиков, хозяйств (в течение 1 - 2 дней)? | пункт 94 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 165. | Содержатся ли больные и подозреваемые в заболевании животные в отдельной секции? | | |
| 166. | Соблюдается ли проверяемым лицом запрет перемещения (переводов) животных из карантина (отделений, секций) в другие животноводческие помещения, а также в другие станки и (или) секции карантинного помещения? | | |

| | | | |
|---|---|---|--|
| 167. | Проводятся ли проверяемым лицом во время карантинирования следующие мероприятия: | пункт 95 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 167.1. | клинический осмотр, термометрия? | | |
| 167.2. | диагностические исследования на заразные болезни, предусмотренные планами противоэпизоотических мероприятий? | | |
| 167.3. | взятие проб копрологического материала для исследования на гельминтоносительство? | | |
| 167.4. | дегельминтизация по результатам копрологических исследований? | | |
| 167.5. | иммунизация животных в соответствии с планами противоэпизоотических мероприятий? | | |
| 167.6. | обработка против заразных болезней животных? | | |
| 167.7. | обрезка копыт? | | |
| 168. | Осуществляется ли проверяемым лицом проведение ветеринарных мероприятий в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации в области ветеринарии при обнаружении в группе карантинруемого поголовья КРС животных, больных заразными болезнями? | пункт 96 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 169. | Осуществляется ли проверяемым лицом перемещение и перегруппировка животных с учетом установленной на предприятии технологии содержания КРС в соответствии с решением главного ветеринарного врача (ветеринарного врача) предприятия или ветеринарного специалиста, обсуживающего предприятие, после окончания срока карантинирования, проведения всех мер, предусмотренных планами противоэпизоотических мероприятий, и при отсутствии животных, подозреваемых в заболевании заразными болезнями? | пункт 97 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 170. | Осуществляется ли проверяемым лицом проведение дезинфекции карантинного помещения каждый раз после его освобождения от животных? | пункт 98 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 171. | Осуществляется ли проверяемым лицом карантинирование КРС мясного направления продуктивности на предприятиях, осуществляющих круглогодичное выгульное содержание КРС, на отдельных Площадках Предприятия? | Пункт 99 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| Требования к обязательным профилактическим мероприятиям и диагностическим исследованиям КРС на Предприятиях | | | |
| 172. | Обеспечивается ли проверяемым лицом в соответствии с Планами противоэпизоотических | пункт 100 Ветеринарных правил содержания крупного | |

| | | | |
|--------|--|--|--|
| | мероприятий, а также с учетом эпизоотической обстановки в регионе, проведение в отношении КРС, содержащегося на предприятии: | рогатого скота | |
| 172.1. | вакцинаций? | | |
| 172.2. | диагностических исследований? | | |
| 173. | Осуществляется ли ветеринарными специалистами на Предприятии проверяемого лица: | Пункт 101 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 173.1. | периодический осмотр копыт? | | |
| 173.2. | профилактическая обработка копыт путем прогона групп животных через ванны? | | |
| 173.3. | своевременная расчистка копыт? | | |
| 173.4. | своевременная обрезка копыт? | | |
| 174. | Осуществляется ли проверяемым лицом для контроля состояния обмена веществ у КРС диспансеризация? | пункт 102 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 175. | Осуществляется ли проверяемым лицом диспансеризация КРС: | Пункт 103 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 175.1. | при поступлении животных на предприятие? | | |
| 175.2. | при каждом переводе животных из одной возрастной группы в другую? | | |
| 176. | Осуществляются ли проверяемым лицом при диспансеризации клинико-лабораторные исследования контрольных групп животных? | Пункт 103 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 177. | Сравниваются ли проверяемым лицом результаты исследований по каждой группе с физиологическими нормативами и уровнем предыдущего исследования? | Пункт 103 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 178. | Обеспечивается ли проверяемым лицом исследование у быков-производителей: | Пункт 103 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 178.1. | крови? | | |
| 178.2. | смыва препуция? | | |
| 178.3. | спермы? | | |
| 179. | Проводится ли проверяемым лицом на предприятии на основании результатов диспансеризации КРС комплекс мероприятий, направленных на лечение и профилактику нарушений обмена веществ, а также повышение естественной резистентности организма животных? | Пункт 104 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| 180. | Осуществляется ли проверяемым лицом дезинфекция территории, производственных и подсобных помещений предприятия в установленном порядке? | пункт 105 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 181. | Проводятся ли проверяемым лицом не реже 1 раза в год, а также при визуальном обнаружении насекомых, клещей, грызунов либо выявлении следов их пребывания (покусов, помета): | пункт 106 Ветеринарных правил содержания крупного рогатого скота | |
| 181.1. | дезинсекция? | | |
| 181.2. | дезакаризация? | | |
| 181.3. | дератизация? | | |
| Правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | | | |
| 182. | Обеспечивается ли проверяемым лицом доставка биологических отходов для переработки или захоронения (сжигания)? | пункт 1.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 183. | Осуществляется ли проверяемым лицом уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю на территории убойного пункта? | пункт 1.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 184. | Осуществляется ли проверяемым лицом сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения? | пункт 1.8 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 185. | Осуществляется ли проверяемым лицом уборка, утилизация или уничтожение биологических отходов на основании заключения, данного ветеринарным специалистом по результатам осмотра трупа животного, и других биологических отходов? | пункт 2.1 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов; пункт 4.1 Инструкции по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной и опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения, утвержденной приказом Минсельхоза России от 06.05.2008 № 238 (зарегистрирован Минюстом России 09.07.2008, регистрационный № 11946) (далее - Инструкция по проведению государственного контроля) | |

| | | | |
|------|--|---|--|
| 186. | Принимаются ли проверяемым лицом меры, исключающие доступ посторонних граждан, а также животных, включая птиц и насекомых, до убоя или уничтожения больных животных? | пункт 2.2 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 187. | Обращается ли хозяйство при обнаружении трупа в автотранспорте в пути следования или на месте выгрузки животных в государственную ветеринарную службу для получения заключения о причине падежа? | пункт 2.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 188. | Осуществляются ли проверяемым лицом утилизации в местах и способом, определенным государственной ветеринарной службой? | | |
| 189. | Оборудованы ли проверяемым лицом транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке? | пункт 2.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 190. | Используется ли проверяемым лицом транспорт для перевозки биологических отходов, для перевозки кормов и пищевых продуктов? | | |
| 191. | Обеспечивается ли проверяемым лицом после погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательная дезинфекция места, где они лежали? | пункт 2.6 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 192. | Обеспечивается ли проверяемым лицом после погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательная дезинфекция использованного при этом инвентаря и оборудования? | | |
| 193. | Проводится ли проверяемым лицом дезинфекция почвы (места), где лежал труп или другие биологические отходы, сухой хлорной известью из расчета 5 кг/кв. м, с последующим перекапыванием на глубину 25 см? | | |
| 194. | Проводится ли проверяемым лицом дезинфекция транспортного средства, инвентаря, инструментов, оборудования после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения? | пункт 2.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 195. | Проводится ли проверяемым лицом дезинфекция спецодежды путем замачивания в 2-процентном растворе формальдегида в течение 2 часов? | | |
| 196. | Подвергаются ли проверяемым лицом сортировке и измельчению биологические отходы, допущенные ветеринарной службой к переработке на кормовые цели, на ветеринарно-санитарных заводах, в цехах технических фабрикатов мясокомбинатов, утилизационных цехах животноводческих хозяйств? | пункт 3.1 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |

| | | | |
|----------|---|---|--|
| 197. | Разрешается ли проверяемым лицом съём шкур со свежих трупов, которые дезинфицируют в порядке и средствами согласно действующим правилам? | | |
| 198. | Обеспечено ли проверяемым лицом в случае получения вареного корма из биологических отходов, допущенных ветеринарным специалистом к переработке, путем тщательного измельчения и проварки в открытых или закрытых котлах в течение 2 час. с момента закипания воды, использование полученного вареного корма только: | пункт 3.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 198.1. | внутри хозяйства? | | |
| 198.2. | в течение 12 час. с момента изготовления? | | |
| 198.3. | для кормления: | | |
| 198.3.1. | свиней? | | |
| 198.3.2. | птицы? | | |
| 198.3.3. | в виде добавки к основному рациону? | | |
| 199. | Проводится ли проверяемым лицом сжигание биологических отходов под контролем ветеринарного специалиста, в специальных печах или земляных траншеях (ямах) до образования негорючего неорганического остатка? | пункт 4.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 200. | Выбор и отвод земельного участка для строительства скотомогильника или отдельно стоящей биотермической ямы проведен органом местной администрации по представлению организации государственной ветеринарной службы, согласованному с местным центром санитарно-эпидемиологического надзора? | пункт 5.1 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 201. | Обеспечивается ли проверяемым лицом исключение размещения скотомогильников (биотермических ям) в водоохранной, лесопарковой или заповедной зонах? | пункт 5.2 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 202. | Размещаются ли проверяемым лицом скотомогильники (биотермические ямы) на сухом возвышенном участке земли площадью не менее 600 кв. м.? | пункт 5.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 203. | Предусматривается ли проверяемым лицом уровень стояния грунтовых вод не менее 2 м от поверхности земли? | пункт 5.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 204. | Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие размера санитарно-защитной зоны от | пункт 5.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, | |

| | | | |
|--------|--|---|--|
| | скотомогильника (биотермической ямы) до: | утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 204.1. | жилых, общественных зданий, животноводческих ферм (комплексов) - 1000 м? | | |
| 204.2. | скотопрогонов и пастбищ - 200 м? | | |
| 204.3. | автомобильных, железных дорог в зависимости от их категории - 50 - 300 м? | | |
| 205. | Огорожена ли проверяемым лицом территория скотомогильника (биотермической ямы) глухим забором высотой не менее 2 м с въездными воротами? | пункт 5.6 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 206. | Обеспечено ли проверяемым лицом с внутренней стороны забора по всему периметру наличие траншеи выкопанной глубиной 0,8 - 1,4 м и шириной не менее 1,5 м с устройством вала из вынутого грунта? | | |
| 207. | Обеспечено ли проверяемым лицом наличие моста через траншею? | | |
| 208. | Выкопана ли проверяемым лицом при строительстве биотермической ямы в центре участка яма размером 3,0 x 3,0 м и глубиной 10 м.? | пункт 5.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 209. | Осуществлена ли проверяемым лицом выкладка стены ямы из красного кирпича или другого водонепроницаемого материала? | | |
| 210. | Осуществлено ли выведение проверяемым лицом выкладки стены ямы выше уровня земли на 40 см с устройством отмостки? | | |
| 211. | Обеспечено ли проверяемым лицом наличие на дне ямы слоя щебенки и залито ли бетоном? | | |
| 212. | Проводится ли проверяемым лицом штукатурка стен ямы бетонным раствором? | | |
| 213. | Осуществляется ли проверяемым лицом двухслойное перекрытие ямы? | | |
| 214. | Закладывается ли проверяемым лицом между слоями утеплитель? | | |
| 215. | Оставляется ли проверяемым лицом в центре перекрытия отверстие размером 30 x 30 см, плотно закрываемое крышкой? | | |
| 216. | Выводится ли проверяемым лицом из ямы вытяжная труба диаметром 25 см и высотой 3 м.? | | |
| 217. | Построен ли проверяемым лицом над ямой на высоте 2,5 м навес длиной 6 м, шириной 3 м.? | | пункт 5.8. Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения |
| 218. | Построено ли проверяемым лицом рядом с ямой | | |

| | | | |
|--------|--|--|--|
| | помещение для: | биологических отходов | |
| 218.1. | вскрытия трупов животных? | | |
| 218.2. | хранения дезинфицирующих средств? | | |
| 218.3. | инвентаря? | | |
| 218.4. | спецодежды? | | |
| 218.5. | инструментов? | | |
| 219. | Проводилась ли проверяемым лицом приемка построенного скотомогильника (биотермической ямы) с участием представителей государственного ветеринарного и санитарного надзора с составлением акта приемки? | пункт 5.9 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 220. | Обеспечены ли проверяемым лицом удобные подъездные пути к скотомогильнику (биотермической яме)? | пункт 5.10 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 221. | Устроена ли проверяемым лицом перед въездом на территорию скотомогильника (биотермической ямы) коновязь для животных, которых использовали для доставки биологических отходов? | | |
| 222. | Эксплуатируются ли скотомогильники и биотермические ямы, принадлежащие организациям, за их счет? | пункт 6.1 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 223. | Запираются ли проверяемым лицом ворота скотомогильника и крышки биотермических ям на замки? | пункт 6.2 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 224. | Хранятся ли ключи от ворот и крышки у специально назначенных лиц или ветеринарного специалиста хозяйства (отделения), на территории которого находится объект? | пункт 6.2 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 225. | Подвергаются ли биологические отходы перед сбросом в биотермическую яму для обеззараживания ветеринарному осмотру? | пункт 6.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов | |
| 226. | Обеспечивается ли проверяемым лицом сверка соответствия каждого материала (по биркам) с сопроводительными документами? | | |
| 227. | Проводится ли проверяемым лицом в случае необходимости патологоанатомическое вскрытие трупов? | | |
| 228. | Обеспечено ли проверяемым лицом после каждого сброса биологических отходов плотное закрытие | пункт 6.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, | |