Приложение № 6

к приказу № 94-ОД

от «15» февраля 2018 года

Порядок

предоставления ветеринарной услуги

**«****Проведение ветеринарных обследований объектов, связанных с содержанием животных, переработкой, хранением и реализацией продукции животного происхождения»**

**I. Общие положения**

**1.1. Предмет регулирования порядка**

Порядок предоставления Государственным бюджетным учреждением «Севастопольский ветеринарный центр», находящимся в ведении Управления ветеринарии города Севастополя (далее – Государственное бюджетное учреждение) ветеринарной услуги «Проведение ветеринарных обследований объектов, связанных с содержанием животных, переработкой, хранением и реализацией продукции животного происхождения» (далее - Порядок).

Порядок определяет сроки, требования, условия и последовательность действий при предоставлении ветеринарной услуги по проведению ветеринарных обследований объектов, связанных с содержанием животных, переработкой, хранением и реализацией продукции животного происхождения (далее – ветеринарных обследований объектов).

**1.2. Круг заявителей**

1.2.1. Ветеринарная услуга предоставляется в интересах общества. Основанием для ее предоставления является:

- Ветеринарное законодательство Евразийского экономического союза, Российской Федерации, города Севастополя в сфере ветеринарии;

- Распоряжение Губернатора города Севастополя или Распоряжение начальника Управления ветеринарии города Севастополя о введении карантинных ограничений;

- гражданско-правовой договор на предоставление ветеринарных услуг, заключенный государственным бюджетным учреждением с заявителем.

1.2.2. Заявителями являются:

- физические лица;

- юридические лица и индивидуальные предприниматели.

1.2.3.От имени заявителей - физических лиц, индивидуальных предпринимателей и лиц без гражданства могут действовать представители, действующие в силу полномочий, основанных на доверенности или договоре.

1.2.4. От имени юридических лиц могут действовать лица, действующие в соответствии с учредительными документами юридических лиц без доверенности, а также представители, действующие в силу полномочий, основанных на доверенности или договоре.

**1.3. Требования к порядку информирования о предоставлении ветеринарной услуги**

1.3.1. Место нахождения Государственного бюджетного учреждения, предоставляющего ветеринарную услугу, почтовый адрес, справочные телефоны, электронный адрес для направления документов и обращений, а также график работы приведены в П[риложении № 1](#Par381) к настоящему Порядку

1.3.2. Способ получения информации.

Информацию о правилах предоставления ветеринарной услуги можно получить в Государственном бюджетном учреждении, по справочному телефону и электронному адресу, приведенным в Приложении № 1 к настоящему Порядку.

**II. Стандарт предоставления ветеринарной услуги**

**2.1. Наименование ветеринарной услуги.**

«Проведение ветеринарных обследований объектов, связанных с содержанием животных, переработкой, хранением и реализацией продукции животного происхождения».

**2.2. Наименование учреждения, предоставляющего ветеринарную услугу**

Ветеринарную услугу предоставляет подведомственное Управлению ветеринарии города Севастополя Государственное бюджетное учреждение «Севастопольский ветеринарный центр».

**2.3. Описание результата предоставления ветеринарной услуги**

Результатом предоставления ветеринарной услуги является: оформленный и предоставленный Заявителю акт ветеринарного обследования объекта (территории), характеризующий полноту выполнения обязательных требований ветеринарного законодательства Евразийского экономического союза, Российской Федерации и города Севастополя и иных нормативных и правовых актов, регулирующих деятельность в сфере обеспечения безопасности и качества сырья, продуктов животного происхождения (далее - подконтрольных товаров) при осуществлении хозяйственной деятельности по содержанию животных, переработке, хранению и реализации подконтрольных товаров.

**2.4. Условия оказания ветеринарной услуги**

На выезде.

**2.5. Форма оказания ветеринарной услуги**

- проведение мероприятий;

- оформление документации.

**2.6. Сроки предоставления ветеринарной услуги**

Ветеринарная услуга предоставляется в день проведения ветеринарного обследования.

**2.7. Перечень нормативных правовых актов, регулирующих исполнение ветеринарной услуги**

Предоставление ветеринарной услуги осуществляется в соответствии со следующими нормативными правовыми актами:

- Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;

- Законом города Севастополя от 16.06.2015 №155-ЗС «Об эпизоотическом и ветеринарно-санитарном благополучии города Севастополя»;

- Постановлением Правительства Севастополя от 16.05.2016 № 450-ПП «Об утверждении Положения об управлении ветеринарии города Севастополя»;

- Постановлением Правительства Севастополя от 29.05.2014 № 24 «О создании Государственного бюджетного учреждения «Севастопольский ветеринарный центр».

**2.6. Исчерпывающий перечень документов, необходимых в соответствии с законодательными или иными нормативными правовыми актами для предоставления ветеринарной услуги**

- Распоряжение Губернатора города Севастополя или Распоряжение начальника Управления ветеринарии города Севастополя о введении карантинных ограничений;

- Действующий гражданско-правовой договор на предоставление ветеринарных услуг с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем – собственником объекта либо в ведении которого находится объект (аренда, субаренда и пр.), связанный с содержанием животных, переработкой, хранением и реализацией продукции животного происхождения. К договору предоставляются документы, устанавливающие личность собственника объекта (фамилия имя отчество (при наличии) руководителя, приказ о его назначении), ИНН, ОГРН, ОКВЭД;

- правоустанавливающие документы на недвижимость (право собственности, либо договор аренды (субаренды) или др.);

- сведения и информацию о наименовании предприятия; юридическом адресе; фактическом адресе объекта; наименовании производства; численности сотрудников; производственной мощности объекта, площади и назначении производственных помещений; о перечне содержащихся на объекте видов животных (птицы) и объёмах оборота подконтрольных товаров (прием животных, убой, заготовка, добыча, вылов, перевозка, переработка, хранение и реализация); о соблюдения требований ветеринарного законодательства при обороте подконтрольных товаров; о структурных и технологических характеристиках деятельности; о безопасности в ветеринарном отношении объекта; об организации и наличии системы неспецифической защиты от заноса и распространения заразных болезней животных (ограждение территории, дезбарьров и дезковриков); о проведении противоэпизоотических мероприятий (выполнение плана противоэпизоотических мероприятий, ведение документации, соблюдение сроков вакцинации и т.д.); о производственных потоках и производственном контроле и его результатах; о наличии гражданско-правового договора на проведение дератизации, дезинсекции, дезинфекции, плана их проведения и сведений о его выполнении; о наличии гражданско-правового договора на утилизацию или уничтожение биологических отходов и организации вывоза, утилизации и уничтожения биологических отходов, хранении и вывозе навоза или помета; о выполнении требований ветеринарного законодательства при сборе и утилизации ветеринарных и производственных конфискатов, о наличии гражданско-правового договора на проведение лабораторных исследований подконтрольных товаров по показателям качества и безопасности, а также мощностей; осуществления лабораторного контроля; о наличии на объекте производственной лаборатории, ее соответствие требованиям ветеринарного и санитарного законодательства; об организации и осуществлении контроля за безопасностью в ветеринарном отношении продукции и контроля за качеством и безопасностью питьевой воды, используемой в технологических процессах; о порядке использования технической воды в производстве пищевых продуктов

Заявитель может дополнительно представить другие документы и сведения, которые считает необходимыми для предоставления ветеринарной услуги.

Для предоставления ветеринарной услуги запрещается требовать от Заявителя:

- предоставления документов и информации или осуществления действий, представление или осуществление которых не предусмотрено нормативными правовыми актами, регулирующими отношения, возникающие в связи с предоставлением услуги.

**2.7. Исчерпывающий перечень оснований для отказа в приеме документов, необходимых для предоставления ветеринарной услуги**

- злоупотребление гражданином предоставленным законом правом на обращение и употребившим в содержании обращения нецензурные или оскорбительные выражения

2.8. Исчерпывающий перечень оснований для приостановления или отказа в предоставлении ветеринарной услуги

Основаниями для приостановления предоставления ветеринарной услуги либо для отказа в ее предоставлении являются:

- Отсутствие эпизоотического очага на объекте (территории), находящегося в ведении физического, юридического лица или индивидуального предпринимателя;

- Отсутствие гражданско-правового договора на предоставление ветеринарных услуг с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем;

- Не предоставление, объекта (территории), подлежащего ветеринарному обследованию;

- невыполнение процедур, которые являются необходимыми и обязательными для предоставления ветеринарной услуги.

**2.9. Перечень услуг, которые являются необходимыми и обязательными для предоставления ветеринарной услуги**

- не предусматривается.

**2.10. Порядок, размер и основания взимания платы за предоставление ветеринарной услуги**

Ветеринарная услуга «Проведение ветеринарных обследований объектов, связанных с содержанием животных, переработкой, хранением и реализацией продукции животного происхождения» осуществляется на безвозмездной основе.

**2.11. Порядок, размер и основания взимания платы за предоставление услуг, которые являются необходимыми и обязательными для предоставления ветеринарной услуги, включая информацию о методике расчета размера такой платы**

Плата не предусматривается.

**2.12. Максимальный срок ожидания в очереди при подаче запроса на предоставление ветеринарной услуги.**

Время ожидания в очереди на прием к должностному лицу, работнику Государственного бюджетного учреждения или для получения запрашиваемых документов и получение консультации не должно превышать 60 минут. В случае, если вопрос сложный, то время консультации может увеличиться, но не более чем на 15 минут. Максимальная продолжительность консультации не должна превышать один час.

**2.13. Срок и порядок регистрации запроса заявителя о предоставлении ветеринарной услуги.**

Регистрация обращения о предоставлении ветеринарной услуги (в случае поступления) осуществляется в день поступления документов.

Общий максимальный срок приема документов от физических лиц, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц – не более 15 минут на один ветеринарный сопроводительный документ.

**2.14. Требования к помещениям, в которых предоставляется ветеринарная услуга.**

Местом предоставления ветеринарной услуги являются объекты, связанные с содержанием животных, переработкой, хранением и реализацией продукции животного происхождения.

К Государственному бюджетному учреждению, оказывающему ветеринарную услугу, применяются следующие требования: на информационных стендах в помещении размещается следующая информация:

- текст настоящего Порядка с приложениями.

Требования к объектам физических лиц, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц не предусматриваются.

**2.15. Показатели доступности и качества** **ветеринарной услуги**

2.15.1. Информация о порядке предоставления ветеринарнойуслуги предоставляется:

- непосредственно в Государственном бюджетном учреждении;

- с использованием средств телефонной связи;

- посредством размещения сведений в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

2.15.2. Количество взаимодействий заявителя с работниками при предоставлении ветеринарной услуги – однократно при оказании ветеринарной услуги, либо двукратно, в случае подачи обращения на оказание ветеринарной услуги, при необходимости количество взаимодействия может быть увеличено.

2.15.3. Продолжительность взаимодействий заявителя с работниками при предоставлении ветеринарнойуслуги не более 45 минут при подаче и регистрации обращения (с учетом максимального срока ожидания в очереди) и далее согласно Порядка.

2.15.4. Возможность получения ветеринарной услуги в многофункциональном центре предоставления государственных и муниципальных услуг не предоставляется.

2.15.5. Заявитель на стадии рассмотрения его обращения имеет возможность:

- представлять дополнительные документы и материалы, либо обращаться с просьбой об их истребовании;

- знакомиться с документами и материалами, касающимися рассмотрения обращения, если это не затрагивает права, свободы и законные интересы других лиц и если в указанных документах и материалах не содержатся сведения, составляющие государственную или иную охраняемую федеральным законом тайну;

- получать письменный ответ по существу поставленных в обращении вопросов, в том числе посредством электронной почты;

- обращаться с жалобой на принятое по обращению решение или на действие (бездействие) работников Государственного бюджетного учреждения в связи с рассмотрением обращения в административном и (или) судебном порядке в соответствии с законодательством Российской Федерации;

- обращаться с заявлением о прекращении рассмотрения обращения.

**2.16. Иные показатели качества и доступности предоставления ветеринарной услуги:**

- открытость информации о ветеринарной услуге;

- достоверность предоставляемой заявителям информации о ходе рассмотрения обращения;

- наглядность форм предоставляемой информации о процедурах;

- удобство и доступность получения информации заявителями о порядке предоставления ветеринарной услуги;

- оперативность вынесения решения в отношении рассматриваемого обращения;

- точное соблюдение требований законодательства и настоящего Порядка.

В любое время с момента приема документов заявитель имеет право на получение сведений о стадии прохождения документов в телефонном режиме или посредством личного посещения государственного бюджетного учреждения согласно графику работы учреждения.

При информировании заявителей по телефону работники государственного бюджетного учреждения представляют информацию по следующим вопросам:

а) о входящих номерах, под которыми зарегистрированы в системе делопроизводства заявления и приложенные к ним документы;

б) сведения о нормативных правовых актах, на основании которых осуществляется услуга.

Информирование по иным вопросам осуществляется только на основании письменного обращения.

При информировании заявителей по письменным обращениям ответ на обращение направляется почтой в адрес заявителя в срок, не превышающий 30 дней с момента регистрации письменного обращения.

**III. Состав, последовательность и сроки выполнения процедур в рамках ветеринарной услуги, требования к порядку их выполнения**

**3.1. Предоставление ветеринарной услуги включает следующие процедуры:**

- проведение мероприятий;

- оформление документации.

Блок-с[хема](#Par730) предоставления ветеринарной услуги (приложение № 2 к настоящему Порядку).

**3.1.1.** **Проведение мероприятий.**

Основанием для начала осуществления процедуры являются:

- Возникновение эпизоотического очага на объекте (территории), находящегося в ведении физического, юридического лица или индивидуального предпринимателя;

- Обращение заявителя на предоставление ветеринарной услуги, либо действующий гражданско-правовой договор на предоставление ветеринарных услуг с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем;

Содержание процедуры:

- Визуальный осмотр производственных мощностей объекта (территории) связанного с содержанием животных, переработкой, хранением и реализацией продукции животного происхождения;

- Сбор сведений и информации о деятельности объекта, содержащемся поголовье животных (птицы), проводимых на объекте противоэпизоотических, ветеринарно-санитарных и хозяйственных мероприятиях и пр., сопоставление, изучение, анализ и проверка полученных в ходе ветеринарного обследования и предоставленных Заявителем документов, сведений и информации о территории местоположения объекта; о соблюдении нормативов санитарно-защитной зоны; о состоянии территории и подъездных путей (асфальтированы, бетонированы, озеленены); о наличии ливневой канализации, санитарной обработки транспорта и т.д.; о производственных помещениях, технологических линиях (покрытие полов, стен, опорных колонн, потолков, работоспобность канализации, наличие водостоков и трапов, состояние металлических конструкций и т.д.); об оборудовании, инструментах, приборах, сырье, инвентаре и материалах, используемых при осуществлении производственной (хозяйственной) деятельности на объекте; о наличии холодильного оборудования и его исправности; о наличии приборов контроля температурно-влажностного режима: термометров, гигрометров, психрометров или их аналогов средств автоматического контроля, соблюдение температурно-влажностных режимов с учетом условий хранения и технологических процессов; наличие снега и льда в помещении холодильной камеры и на охлаждающем оборудовании, зараженность холодильной камеры плесенью; об обеспеченности холодной и горячей водой (из артезианских скважин, городского водоснабжения); о санитарной очистке сооружений и канализации, контроля за их эксплуатацией; о наличии освещения, вентиляции и кондиционирования воздуха.

Максимальный срок выполнения процедуры: срок выполнения процедуры не должен превышать 15 минут с начала проведения процедуры в день предоставления ветеринарной услуги.

Сведения о работнике, ответственном за выполнение процедуры: ответственность за выполнение процедуры несет работник Государственного бюджетного учреждения, предоставляющий ветеринарную услугу.

Критерии принятия решения:

- достоверность, либо недостоверность представленных документов, полнота полученной в ходе визуального осмотра информации и сведений об объекте (территории), в соответствии с указанными в пункте 2.6 раздела II настоящего Порядка.

- предоставление, либо не предоставление объекта (территории) для проведения визуального осмотра.

Результат проведенной процедуры и порядок передачи информации: наличие достоверных (проверенных) информации, сведений об объекте (территории), характеризующих выполнение, либо не выполнение требований ветеринарного законодательства Евразийского экономического союза, Российской Федерации и города Севастополя и иных нормативных и правовых документов, регулирующих деятельность в сфере обеспечения безопасности и качества пищевых сырья, продуктов и подконтрольных товаров. В случае отказа в предоставлении объекта (территории), либо отдельных производственных помещений (мощностей) для проведения визуального осмотра непосредственный руководитель немедленно ставятся в известность.

Способ фиксации результатов выполнения процедуры: фиксация результата выполнения процедуры проводится работником Государственного бюджетного учреждения, предоставляющим ветеринарную услугу, посредством внесения полученной информации об объекте (территории) в один из актов, в соответствии с приложениями № 3, 4, 5, 6 к настоящему Порядку.

**3.1.2. Оформление документации.**

Основанием для начала осуществления процедуры является:

- Факт получения полной и достоверной (проверенной) информации и сведений об объекте (территории);

Содержание процедуры:

- Внесение отметок и записей в акт ветеринарного обследования объекта (территории);

Максимальный срок выполнения процедуры: срок выполнения процедуры не должен превышать 6 минут с начала проведения процедуры в день предоставления ветеринарной услуги.

Сведения о работнике, ответственном за выполнение процедуры: ответственность за выполнение процедуры несет работник Государственного бюджетного учреждения, предоставляющий ветеринарную услугу.

Критерии принятия решения:

- наличие, либо отсутствие достоверной (проверенной) информации и сведений об объекте (территории);

- Согласие, либо отказ Заявителя, либо уполномоченного им лица или лица, в присутствии которого проводилось ветеринарное обследование от подписи в акте ветеринарного обследования объекта (территории).

Результат проведенной процедуры и порядок передачи информации: оформленный и заверенный личными подписями работника Государственного бюджетного учреждения, Заявителя или уполномоченного им лица и лица, в присутствии которого проводилось обследование, акт ветеринарного обследования объекта (территории) в соответствии с приложением № 3, 4, 5, 6 к настоящему Порядку. В случае отказа от подписи Заявителя или другого лица непосредственный руководитель немедленно ставятся в известность.

Способ фиксации результатов выполнения процедуры: фиксация результата выполнения процедуры проводится работником Государственного бюджетного учреждения, предоставляющим ветеринарную услугу, физическим или юридическим лицом, или индивидуальным предпринимателем - владельцем объекта (территории), либо уполномоченными ими лицами и другими лицами, в присутствии которых проводилось ветеринарное обследование, посредством заверения акта личными подписями.

**Раздел IV. Формы контроля за исполнением Порядка**

**4.1. Порядок осуществления текущего контроля за соблюдением и исполнением ответственными лицами положений Порядка, а также принятием ими решений.**

Специалист, ответственный за выполнение ветеринарной услуги, несет персональную ответственность за сроки и порядок исполнения каждой процедуры, указанной в настоящем Порядке.

Текущий контроль осуществляет непосредственный руководитель специалиста, ответственного за выполнение ветеринарной услуги.

**4.2. Порядок и периодичность осуществления проверок полноты и качества предоставления ветеринарной услуги, в том числе порядок и формы контроля за полнотой и качеством предоставления ветеринарной услуги**

Проверки осуществляются по заявлению или жалобе, поступившим от потребителей ветеринарной услуги, начальником Государственного бюджетного учреждения, подведомственного Управлению ветеринарии города Севастополя, либо назначенными им уполномоченными лицами.

Порядок проведения проверки заключается в выезде уполномоченных лиц на место оказания ветеринарной услуги, изучении ветеринарной отчетности и иной документации, и др.

**4.3. Ответственность специалистов Государственного бюджетного учреждения за решения и действия (бездействия), принимаемые (осуществляемые) ими в ходе предоставления ветеринарной услуги**

По результатам проведения проверок в случае выявления нарушений прав заявителя осуществляется привлечение виновных лиц к ответственности в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

Ответственность за полноту и качество предоставления ветеринарной услуги, несут специалисты Государственного бюджетного учреждения в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Перечень нарушений в сфере исполнения настоящего Порядка:

- неправомерный отказ в предоставлении ветеринарной услуги;

- нарушение сроков предоставления ветеринарной услуги;

- нарушение процедур предоставления ветеринарной услуги;

- представление недостоверной информации о результатах предоставления ветеринарной услуги.

**4.4. Положения, характеризующие требования к порядку и формам контроля за предоставлением ветеринарной услуги, в том числе со стороны граждан, их объединений и организаций.**

Контроль за предоставлением услуги со стороны граждан, их объединений и организаций осуществляется в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

Контроль за исполнением Порядка со стороны граждан, их объединений и организаций является самостоятельной формой контроля и осуществляется путем направления обращений в Государственное бюджетное учреждение, а также путем обжалования действий (бездействия) и решений, осуществляемых (принятых) в ходе исполнения Порядка, в Управление ветеринарии города Севастополя.

**Раздел V. Досудебный (внесудебный) порядок обжалования решений и действий (бездействий) государственного бюджетного учреждения, предоставляющего ветеринарную услугу.**

**5.1. Информация для заявителя о его праве подать жалобу на решение и (или) действие (бездействие) Государственного бюджетного учреждения, предоставляющего ветеринарную услугу, при предоставлении ветеринарной услуги.**

Заявители услуги имеют право на обжалование действий или бездействия специалистов государственного бюджетного учреждения, участвующих в предоставлении услуги начальнику государственного бюджетного учреждения, в Управление ветеринарии города Севастополя, а также в судебном порядке.

**5.2. Предмет жалобы**

Предметом досудебного (внесудебного) обжалования, могут быть решения (действие, бездействие) специалистов Государственного бюджетного учреждения, принятые (осуществленные) при предоставлении услуги.

Заявитель может обратиться с жалобой в следующих случаях:

1) нарушение срока регистрации запроса заявителя о предоставлении ветеринарной услуги;

2) нарушение срока предоставления ветеринарной услуги;

3) требование у заявителя документов, не предусмотренных нормативными правовыми актами Российской Федерации и города Севастополя;

4) отказ в приеме документов, представление которых предусмотрено нормативными правовыми актами Российской Федерации и города Севастополя для предоставления ветеринарной услуги, у заявителя;

5) отказ в предоставлении ветеринарной услуги, если основания отказа не предусмотрены нормативными правовыми актами Российской Федерации и города Севастополя, настоящим Порядком;

6) отказ Государственного бюджетного учреждения, специалиста государственного бюджетного учреждения, предоставляющего ветеринарную услугу, в исправлении допущенных опечаток и ошибок в выданных в результате предоставления ветеринарной услуги документах, либо нарушение установленного срока таких исправлений.

**5.3. Органы государственной власти и уполномоченные на рассмотрение жалобы специалисты Государственного бюджетного учреждения, которым может быть направлена жалоба.**

Жалоба на решение (действие, бездействие) специалиста, ответственного за выполнение ветеринарной услуги, непосредственного руководителя специалиста, ответственного за выполнение ветеринарной услуги подается начальнику Государственного бюджетного учреждения по адресу, указанному в Приложении № 1 к настоящему Порядку.

Жалоба на решения, принятые начальником Государственного бюджетного учреждения, предоставляющего ветеринарную услугу, подается в вышестоящий орган – Управление ветеринарии города Севастополя, по адресу: ул. Надеждинцев, 1/5, г. Севастополь, 299001, телефон/факс (692) 49-28-20, адрес электронной почты sevvetnadzor@sev.gov.ru.

**5.4. Порядок подачи и рассмотрения жалобы**

Жалоба на действия (бездействие) Государственного бюджетного учреждения, а также специалистов ответственных за выполнение ветеринарной услуги, подается в письменной форме на бумажном носителе, в электронной форме.

Жалоба подается в письменной форме на бумажном носителе:

- начальнику Государственного бюджетного учреждения, по адресу, согласно Приложения № 1 к настоящему Порядку;

- почтовым отправлением по адресу (месту нахождения) Государственного бюджетного учреждения, предоставляющего ветеринарную услугу;

- в ходе личного приема начальника Государственного бюджетного учреждения.

В случае подачи жалобы при личном приеме, заявитель предоставляет документ, удостоверяющий его личность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Подача жалоб осуществляется бесплатно.

Жалоба оформляется с учетом требований, предусмотренных законодательством Российской Федерации, настоящего Порядка (Приложение № 7).

Жалоба должна содержать:

- наименование Государственного бюджетного учреждения, предоставляющего ветеринарную услугу, либо специалиста, решения и действия (бездействие) которого обжалуется;

- фамилию, имя, отчество, сведения о месте жительства заявителя – физического лица либо наименование, сведения о месте нахождения заявителя – юридического лица, а также номер контактного телефона, адрес электронной почты (при наличии) и почтовый адрес, по которым должен быть направлен ответ заявителю;

- сведения об обжалуемых решениях и действиях (бездействии) специалиста, оказывающего ветеринарную услугу;

- доводы, на основании которых заявитель не согласен с решением и действием (бездействием) специалиста, оказывающего ветеринарную услугу;

- документы (при их наличии), подтверждающие доводы заявителя, либо их надлежаще заверенные копии.

В случае, если жалоба подается через представителя заявителя, также предоставляется документ, подтверждающий полномочия на осуществление действий от имени заявителя.

В случае, если жалоба не соответствует вышеперечисленным требованиям, она рассматривается в соответствии с Федеральным законом от 02.05.2006 г. № 59-ФЗ.

Жалоба может быть направлена по почте, с использованием информационно-телекоммуникационной сети Интернет, а также может быть принята при личном приеме заявителя.

Жалоба, поступившая в Государственное бюджетное учреждение, предоставляющее ветеринарную услугу, подлежит рассмотрению начальником Государственного бюджетного учреждения, либо лицом, наделенным полномочиями по рассмотрению жалоб.

**5.5. Сроки рассмотрения жалобы**

Жалоба, поступившая в Государственное бюджетное учреждение, предоставляющее государственную услугу, подлежит рассмотрению начальником государственного бюджетного учреждения, либо лицом, наделенным полномочиями по рассмотрению жалоб, в срок не превышающий 30 дней со дня ее регистрации, а в случае обжалования отказа государственного бюджетного учреждения или специалиста, оказывающего ветеринарную услугу, в приеме документов у заявителя либо в исправлении допущенных опечаток и ошибок или в случае обжалования нарушения установленного срока таких исправлений - в течение пяти рабочих дней со дня ее регистрации.

**5.6. Перечень оснований для приостановления рассмотрения жалобы в случае, если возможность приостановления предусмотрена законодательством Российской Федерации, города Севастополя**

Заявление лица, подавшего жалобу.

**5.7. Результат рассмотрения жалобы**

По результатам рассмотрения жалобы Государственное бюджетное учреждение, оказывающее ветеринарную услугу, принимает одно из следующих решений (Приложение № 8):

1) удовлетворяет жалобу, в том числе в форме отмены принятого решения, исправления допущенных Государственным бюджетным учреждением, предоставляющим ветеринарную услугу, опечаток и ошибок в оформленных, в результате предоставления ветеринарной услуги, документах;

2) отказывает в удовлетворении жалобы.

В случае, если в письменном обращении не указаны фамилия гражданина, направившего обращение, и почтовый адрес, по которому должен быть направлен ответ, ответ на обращение не дается.

Начальник, должностное лицо, рассматривающее жалобу, отказывает в удовлетворении жалобы в следующих случаях:

- наличие вступившего в законную силу решения суда по жалобе о том же предмете и по тем же основаниям;

- подача жалобы лицом, полномочия которого не подтверждены в порядке, установленном законодательством Российской Федерации;

- наличие неотмененного решения по жалобе, принятого ранее в отношении того же заявителя и по тому же предмету жалобы;

- наличие в жалобе нецензурных либо оскорбительных выражений, угроз жизни, здоровью и имуществу должностного лица, а также членов его семьи;

- отсутствие возможности прочитать какую-либо часть текста жалобы, фамилию, имя, отчество и (или) почтовый адрес заявителя, указанные в жалобе.

**5.8. Порядок информирования заявителя о результатах рассмотрения жалобы**

Ответ по результатам рассмотрения жалобы направляется заявителю не позднее дня, следующего за днем принятия решения, в письменной форме.

**5.9. Порядок обжалования решения по жалобе**

Решение специалиста, оказывающего ветеринарную услугу, его непосредственного начальника по жалобе заявитель может обжаловать, направив соответствующее обращение начальнику Государственного бюджетного учреждения.

Решение начальника Государственного бюджетного учреждения по жалобе заявитель может обжаловать, направив соответствующее обращение в Управление ветеринарии города Севастополя.

**5.10. Право заявителя на получение информации и документов, необходимых для рассмотрения жалобы**

Заявитель вправе по письменному заявлению запрашивать и получать информацию и документы.

**5.11. Способы информирования заявителей о порядке подачи и рассмотрения жалобы**

Заявитель информируется о порядке подачи и рассмотрения жалобы в порядке, предусмотренном для информирования о предоставлении данной ветеринарной услуги.

Подведомственное Управлению ветеринарии города Севастополя Государственное бюджетное учреждение, предоставляющие услуги, обеспечивают:

- оснащение мест приема жалоб;

- информирование заявителя о порядке обжалования решений и действий (бездействия) специалиста, предоставляющего ветеринарную услугу, посредством размещения информации на стендах, на своем сайте;

- консультирование заявителей о порядке обжалования решений и действий (бездействия) специалиста, предоставляющего ветеринарную услугу, в том числе по телефону, электронной почте, при личном приеме.

Заявитель может быть информирован о порядке подачи и рассмотрения жалобы по телефону Государственного бюджетного учреждения, согласно Приложению № 1.

Приложение № 1

к Порядку ветеринарной услуги

«Проведение ветеринарных обследований

объектов, связанных с содержанием животных,

переработкой, хранением и реализацией

продукции животного происхождения»

**Информация о Государственном бюджетном учреждении,**

**предоставляющем ветеринарную услугу**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Почтовый адрес, электронный адрес** | **Ф.И.О. руководителя, телефон** | **Режим работы** |
| Государственное бюджетное учреждение «Севастопольский ветеринарный центр»  (ГБУ «Севветцентр») | 299001,  г. Севастополь, ул. Бутырская, 9  E-mail: sevvetcentr@svcgbu.ru | Полещук Александр Андреевич  8(0692)  48-94-16 | Понедельник-Пятница  8:30– 17:00,  перерыв  12:30 - 13:00  Выходной:  Суббота,  Воскресенье |

Приложение № 2

к Порядку ветеринарной услуги

«Проведение ветеринарных обследований

объектов, связанных с содержанием животных,

переработкой, хранением и реализацией

продукции животного происхождения»

**Блок-схема**

по проведению ветеринарных обследований объектов, связанных с содержанием животных, переработкой, хранением и реализацией продукции животного происхождения.

|  |
| --- |
| Устное, письменное обращение юридического или физического лица |

\/ \/

|  |  |
| --- | --- |
| Заявитель предоставляет для изучения и анализа документы, сведения и информацию необходимые для предоставления ветеринарной услуги и объект для визуального осмотра | Заявитель не предоставляет документы, сведения и информацию необходимые для предоставления ветеринарной услуги или объект для визуального осмотра |

\/ \/

|  |  |
| --- | --- |
| Государственное бюджетное учреждение проводит анализ, изучение представленных документов, информации и сведений и проводит визуальный осмотр объекта | Работник государственного бюджетного учреждения информирует непосредственного руководителя |

\/ \/

|  |  |
| --- | --- |
| Работник государственного бюджетного учреждения вносит информацию и сведения в акт ветеринарного обследования объекта и предоставляет на подпись заявителю. | отказ в предоставлении ветеринарной услуги |

\/

|  |  |
| --- | --- |
| Работник и Заявитель подписывают акт ветеринарного обследования | Заявитель отказывает в подписи акта ветеринарного обследования |

|  |  |
| --- | --- |
| Работник государственного бюджетного учреждения предоставляет заявителю, оформленный акт ветеринарного обследования | Работник государственного бюджетного учреждения информирует непосредственного руководителя |

\/ \/

\/

|  |
| --- |
| отказ в предоставлении ветеринарной услуги |

Приложение № 3

к Порядку ветеринарной услуги

«Проведение ветеринарных обследований

объектов, связанных с содержанием животных,

переработкой, хранением и реализацией

продукции животного происхождения»

**АКТ   
обследования ветеринарно-санитарного состояния мясоперерабатывающего предприятия**

«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(место составления)

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

провели обследование ветеринарно-санитарного состояния объекта \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В результате данного обследования установлено:

1. Общие сведения

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *№ п/п* | *Показатели* | *Данные проверки* | |
|  | Наименование предприятия |  | |
|  | Юридический адрес |  | |
|  | Фактический адрес |  | |
|  | Наименование производства | *Пример: «Цех по производству полуфабрикатов» и т.д.* | |
|  | ИНН |  | |
|  | ОГРН |  | |
|  | ОКВЭД |  | |
|  | ФИО руководителя, |  | |
|  | Договор аренды либо свидетельство о праве собственности на занимаемый объект (территорию) (с указанием даты заключения и срока действия документа) |  | |
|  | Численность сотрудников |  | |
|  | Назначение помещений (перечисление технологических цехов и помещений) с указанием площади |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | Производственная мощность |  | |
|  | Страна-производитель сырья, используемого для производства |  | |
|  | Экспортируется ли продукция | Да/нет | |

1. Информация о производстве

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *№ п/п* | *Показатель (оснащенность производственных помещений/ показатели оснащенности / показатели соответствия предприятия ветеринарно-санитарным нормам)* | | *Наличие, м, t\*С, и т.д.* |
| 1 | Ассортимент вырабатываемой продукции: | | |
|  | *продукция* | *ГОСТ, ТУ* | |
|  |  |  | |
|  |  |  | |
|  |  |  | |
|  |  |  | |
|  |  |  | |
|  |  |  | |
|  |  |  | |
| 2 | Обеспеченность: | | |
| 2.1 | холодной водой | | да/нет |
| 2.2 | горячей водой | | да/нет |
| 2.3 | канализацией | | да/нет |
| 2.4 | дезрастворы для обработки рук | | да/нет |
| 3 | Наличие дезковриков: | | |
| 3.1 | при входе в производственные помещения | | да/нет |
| 3.2 | при входе в холодильные камеры | | да/нет |
| 4 | Соответствие маркировки, реализуемой (производимой) продукции и условия по упаковке: | | |
| 4.1 | наименование | | да/нет |
| 4.2 | состав | | да/нет |
| 4.3 | количество | | да/нет |
| 4.4 | дата изготовления и срок годности | | да/нет |
| 4.5 | условия хранения | | да/нет |
| 4.6 | изготовитель | | да/нет |
| 4.7 | ГОСТ, ТУ | | да/нет |
| 4.8 | упаковочные материалы для упаковки готовой продукции подаются через коридоры или экспедицию, минуя производственные помещения (п.25 ТР ТС 034/2013) | | да/нет |
| 4.9 | не допускается ли хранение упаковочных материалов в производственных помещениях | | да/нет |
| 4.10 | наличие клейма на тушах полутушах и четвертинах | | да/нет |
| 5 | Учет температурного режима: | | да/нет |
| 5.1 | наличие приборов учета | | да/нет |
| 5.2 | в отделениях цеха | | да/нет |
| 5.3 | холодильных камерах | | да/нет |
| 5.4 | наличие журнала температурного режима на каждую холодильную камеру и производственное помещение | | да/нет |
| 5.5 | наличие документов о поверке измерительных приборов температурного режима | | да/нет |
| 6 | Наличие договора, актов с организациями: | | |
| 6.1 | утилизации биоотходов | | да/нет |
| 6.2 | ТБО | | да/нет |
| 7 | Проведение дезинфекции (договор, акт выполненных работ, журнал о проведении работ) | | да/нет |
| 7.1 | наличие запаса дезинфицирующих средств | | да/нет |
| 8 | Соблюдение периодичности лабораторного контроля: | | да/нет |
| 8.1 | наличие договоров с аккредитованными лабораториями | | да/нет |
| 8.2 | контроля качества дезинфекции | | да/нет |
| 8.3 | исследования готовой продукции (акты, договоры, протоколы испытаний) | | да/нет |
| 8.4 | после окончания процесса перевозки транспортные средства и контейнеры подвергаются санитарной обработке (дезинфекции) (п.101 ТР ТС 034/2013) - наличие акта о проведении дезинфекции | | да/нет |
| 9 | Проведение дезинсекции (договор, акт выполненных работ, журнал о проведении работ) | | да/нет |
| 10 | Проведение дератизации (договор, акт выполненных работ, журнал о проведении работ) | | да/нет |
| 11 | Обеспеченность рабочего персонала санитарной одеждой, стирка, документы её подтверждающие | | да/нет |
| 12 | Наличие условий для работы специалиста подразделения ВСЭ по оказанию ветеринарных услуг: | | |
| 12.1 | кабинет (рабочее место) | | да/нет |
| 12.2 | компьютер | | да/нет |
| 12.3 | интернет | | да/нет |
| 12.4 | сейф | | да/нет |
| 12.5 | условия для ВСЭ осмотра | | да/нет |
| 13 | Наличие программы производственного контроля | | да/нет |
| 14 | Ветеринарно-санитарное состояние холодильных камер: | | |
| 14.1 | светильники должны иметь защитные плафоны с металлической сеткой | | да/нет |
| 14.2 | холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для записи температуры (п.94 ТР ТС 034/2013) | | да/нет |
| 14.3 | полы в камерах должны быть водонепроницаемыми, без щелей, отверстий и выбоин | | да/нет |
| 14.4 | стены холодильных камер могут быть оштукатурены, покрашены масляной краской, облицованы глазурованной плиткой или другими материалами | | да/нет |
| 14.5 | в холодильных камерах продукция размещается в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть не менее 8 – 10 см от пола. (п.93 ТР ТС 034/2013) | | да/нет |
| 14.6 | от стен и приборов охлаждения продукция располагается на расстоянии не менее 30 см (п.93 ТР ТС 034/2013) | | да/нет |
| 14.7 | между штабелями должны быть проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции (п.93 ТР ТС 034/2013) | |  |
| 14.8 | загрязненность плесенями камер | | да/нет |
| 14.9 | наличие камеры изолированного хранения | | да/нет |
| 14.10 | повышение температуры воздуха в холодильных камерах в процессе их хранения во время загрузки или выгрузки продуктов убоя допускается не более чем на 5 °C (п.96 ТР ТС 034/2013) | | да/нет |
| 15 | Ветеринарно-санитарное состояние производственных помещений, оборудования и требования к процессам производства продукции: | | |
| 15.1 | стены всех производственных помещений цехов должны быть облицованы глазурованной плиткой на высоту не менее 2 м, потолки и стены выше панели побелены | | да/нет |
| 15.2 | расположение производственных помещений должно обеспечивать поточность технологических процессов и исключать возможность пересечения потоков сырья и отходов с потоком готовой продукции | | да/нет |
| 15.3 | поверхности полов должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, быть доступными для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа (пп.1 п. 5 ст. 14 ТР ТС 021/2011) | | да/нет |
| 15.4 | поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции (пп.2 п. 5 ст. 14 ТР ТС 021/2011) | | да/нет |
| 15.5 | потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги (пп.3 п. 5 ст. 14 ТР ТС 021/2011) | | да/нет |
| 15.6 | открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых (пп.4 п. 5 ст. 14 ТР ТС 021/2011) | | да/нет |
| 15.7 | двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов (пп.5 п. 5 ст. 14 ТР ТС 021/2011) | | да/нет |
| 15.8 | поточность и последовательность технологических процессов (пп.2 п. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011) | | да/нет |
| 15.9 | прослеживаемость технологических процессов пищевой продукции (пп.12 п. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011) | | да/нет |
| 15.10 | расположение оборудования в цехах должно быть таковым, чтобы свести к минимуму перекрестное загрязнение | | да/нет |
| 15.10.1 | содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции (пп.8 п. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011) | | да/нет |
| 15.11 | рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, должны быть выполненными из неабсорбирующих материалов (п. 3 ст. 15 ТР ТС 021/2011) | | да/нет |
| 15.12 | технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией (пп. 3 п. 1 ст. 15 ТР ТС 021/2011) | | да/нет |
| 15.13 | конструкция и исполнение оборудования должны давать возможность производить их мойку, дезинфекцию и уборку окружающей зоны | | да/нет |
| 15.14 | канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции (п. 7 ст. 14 ТР ТС 021/2011) | | да/нет |
| 15.15 | не используемые во время технологического процесса ножи хранятся в стерилизаторе или в специально отведенном месте (п.65 ТР ТС 034/2013) | | да/нет |
| 15.16 | продукты убоя, направляемые на измельчение и (или) посол, должны иметь температуру не выше плюс 4 °C в любой точке измерения, за исключением парного мяса (п.66 ТР ТС 034/2013) | | да/нет |
| 15.17 | измельчение мяса и субпродуктов, приготовление фарша и наполнение оболочек (форм), а так же обжиловка и обвалка мяса осуществляются при температуре воздуха не выше плюс 12 °C (п.66 ТР ТС 034/2013) – наличие в производственных цеха температуры воздуха не выше плюс 12 °C (измерительный прибор, журнал температур) | | да/нет |
| 15.18 | не допускается выпускать в реализацию полуфабрикаты с температурой выше плюс 6 °C в любой точке измерения (пп. В п.74 ТР ТС 034/2013) | | да/нет |
| 15.19 | в процессе хранения парное и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) находится в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом (п.92 ТР ТС 034/2013) | | да/нет |
| 15.20 | не допускается хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер (п.97 ТР ТС 034/2013) | | да/нет |
| 15.21 | тара не должна использоваться повторно, за исключением тары, легко поддающейся очистке и дезинфекции | | да/нет |
| 15.22 | в цехах по производству наличие принудительной вентиляции | | да/нет |
| 16 | Ветеринарно-санитарное состояние территории - содержится в чистоте | | да/нет |
| 17 | Условия транспортировки и хранения поступающего сырья, реализуемой продукции: | | |
| 17.1 | при использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции (п. 2 ст. 17 ТР ТС 021/2011) | | да/нет |
| 17.2 | конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции. (п. 3 ст. 17 ТР ТС 021/2011) | | да/нет |
| 17.3 | внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов (п. 5 ст. 17 ТР ТС 021/2011) | | да/нет |
| 17.4 | транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим (абз. 3 п.92 ТР ТС 034/2013) | | да/нет |
| 17.5 | в процессе перевозки туши, полутуши и четвертины транспортируются в вертикальном подвешенном состоянии, исключающем их соприкосновение (п.98 ТР ТС 034/2013) | | да/нет |
| 17.6 | туши, полутуши и четвертины в замороженном состоянии допускается перевозить в штабелированном виде, исключающем загрязнение поверхности туш (п.98 ТР ТС 034/2013) | | да/нет |
| 17.7 | в процессе хранения, перевозки и реализации не допускается размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции (п. 102 ТР ТС 034/2013) | | да/нет |
| 17.8 | во время загрузки или выгрузки продуктов убоя допускается не более чем на 5 °C (п.96 ТР ТС 034/2013) | | да/нет |
| 17.9 | на предприятиях розничной и оптовой торговли не допускается повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы продуктов убоя и мясной продукции, ранее упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы (п. 103 ТР ТС 034/2013) | | да/нет |
| 18 | Отходы в соответствии с категорией должны быть раздельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости (п.3 ст. 16 ТР ТС 021/2011) | | да/нет |
| 18.1 | удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции не должны приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека (п.5 ст. 16 ТР ТС 021/2011) | | да/нет |
| 18.2 | отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, должны регулярно удаляться из производственных помещений (п. 1 ст. 16 ТР ТС 021/2011) | | да/нет |
| **19** | **Соответствие или несоответствие обследуемого объекта требованиям ветеринарного законодательства** | | **да/нет** |

Замечания: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подписи членов комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подписи лиц, присутствовавших при проведении обследования:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение № 4

к Порядку ветеринарной услуги

«Проведение ветеринарных обследований

объектов, связанных с содержанием животных,

переработкой, хранением и реализацией

продукции животного происхождения»

**АКТ   
обследования ветеринарно-санитарного состояния предприятия по хранению (оптовой торговли)**

«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(место составления)

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

провели обследование ветеринарно-санитарного состояния объекта \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В результате данного обследования установлено:

1. Общие сведения

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *№ п/п* | *Показатели* | *Данные проверки* | |
|  | Наименование предприятия |  | |
|  | Юридический адрес |  | |
|  | Фактический адрес |  | |
|  | ИНН |  | |
|  | ОГРН (ОГРНИП) |  | |
|  | ОКВЭД |  | |
|  | ФИО руководителя, приказ о назначении |  | |
|  | Договор аренды либо свидетельство о праве собственности на занимаемый объект (территорию) (с указанием даты заключения и срока действия документа) |  | |
|  | Численность сотрудников |  | |
|  | Назначение помещений (номера холодильных камер и т.д.) с указанием площади |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | Производственная мощность |  | |
|  | Страна-производитель сырья, используемого для производства |  | |
|  | Экспортируется ли продукция | Да/нет | |

1. Информация о деятельности

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *№ п/п* | *Показатель (оснащенность производственных помещений/ показатели оснащенности / показатели соответствия предприятия ветеринарно-санитарным нормам)* | | *Наличие, м, t\*С, и т.д.* |
| 1 | Ассортимент реализуемой продукции: | | |
|  | *продукция* | *ГОСТ, ТУ* | |
|  |  |  | |
|  |  |  | |
|  |  |  | |
|  |  |  | |
| 2 | Обеспеченность: | | |
| 2.1 | холодной водой | | да/нет |
| 2.2 | горячей водой | | да/нет |
| 2.3 | канализацией | | да/нет |
| 2.4 | дезрастворы для обработки рук | | да/нет |
| 3 | Наличие дезковрика при входах в холодильные камеры | | да/нет |
| 4 | Соответствие маркировки, реализуемой продукции и условия по упаковке: | | |
| 4.1 | наименование | | да/нет |
| 4.2 | состав | | да/нет |
| 4.3 | количество | | да/нет |
| 4.4 | дата изготовления и срок годности | | да/нет |
| 4.5 | условия хранения | | да/нет |
| 4.6 | изготовитель | | да/нет |
| 4.7 | ГОСТ, ТУ | | да/нет |
| 4.8 | наличие клейма на тушах, полутушах и четвертинах с ветеринарными документами | | да/нет |
| 5 | Учет температурного режима: | | да/нет |
| 5.1 | наличие приборов учета | | да/нет |
| 5.2 | наличие журнала температурного режима на каждую холодильную камеру | | да/нет |
| 5.3 | наличие документов о поверке измерительных приборов температурного режима | | да/нет |
| 6 | Наличие договора, актов с организациями: | | |
| 6.1 | утилизации биоотходов | | да/нет |
| 6.2 | ТБО | | да/нет |
| 7 | Проведение дезинфекции (договор, акт выполненных работ, журнал о проведении работ) на каждую холодильную камеру | | да/нет |
| 7.1 | наличие запаса дезинфицирующих средств | | да/нет |
| 8 | Соблюдение периодичности лабораторного контроля: | | да/нет |
| 8.1 | наличие договоров с аккредитованными лабораториями | | да/нет |
| 8.2 | контроля качества дезинфекции | | да/нет |
| 8.3 | исследования реализуемой продукции (акты, договоры, протоколы испытаний) при необходимости | | да/нет |
| 8.4 | после окончания процесса перевозки транспортные средства и контейнеры подвергаются санитарной обработке (дезинфекции) (п.101 ТР ТС 034/2013) - наличие актов о проведении дезинфекций | | да/нет |
| 9 | Проведение дезинсекции (договор, акт выполненных работ, журнал о проведении работ) | | да/нет |
| 10 | Проведение дератизации (договор, акт выполненных работ, журнал о проведении работ) | | да/нет |
| 11 | Обеспеченность рабочего персонала санитарной одеждой, | | да/нет |
| 11.1 | стирка, документы её подтверждающие | | да/нет |
| 12 | Наличие условий для работы специалиста подразделения ВСЭ по оказанию ветеринарных услуг: | | |
| 12.1 | кабинет (рабочее место) | | да/нет |
| 12.2 | компьютер | | да/нет |
| 12.3 | интернет | | да/нет |
| 12.4 | сейф | | да/нет |
| 12.5 | условия для ВСЭ осмотра | | да/нет |
| 13 | Наличие программы производственного контроля | | да/нет |
| 14 | Ветеринарно-санитарное состояние холодильных камер: | | |
| 14.1 | светильники должны иметь защитные плафоны с металлической сеткой | | да/нет |
| 14.2 | холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для записи температуры | | да/нет |
| 14.3 | полы в камерах должны быть водонепроницаемыми, без щелей, отверстий и выбоин | | да/нет |
| 14.4 | стены холодильных камер могут быть оштукатурены, покрашены масляной краской, облицованы глазурованной плиткой или другими материалами | | да/нет |
| 14.5 | в холодильных камерах продукция размещается в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть не менее 8 – 10 см от пола | | да/нет |
| 14.6 | от стен и приборов охлаждения продукция располагается на расстоянии не менее 30 см | | да/нет |
| 14.7 | между штабелями должны быть проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции | |  |
| 14.8 | загрязненность плесенями камер | | да/нет |
| 14.9 | наличие камеры изолированного хранения | | да/нет |
| 14.10 | повышение температуры воздуха в холодильных камерах в процессе их хранения во время загрузки или выгрузки продуктов убоя допускается не более чем на 5 °C | | да/нет |
| 16 | Ветеринарно-санитарное состояние территории - содержится в чистоте | | да/нет |
| 17 | Условия транспортировки и хранения поступающего сырья, реализуемой продукции: | | |
| 17.1 | при использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции (п. 2 ст. 17 ТР ТС 021/2011) | | да/нет |
| 17.2 | конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции. (п. 3 ст. 17 ТР ТС 021/2011) | | да/нет |
| 17.3 | внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов (п. 5 ст. 17 ТР ТС 021/2011) | | да/нет |
| 17.4 | транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим (абз. 3 п.92 ТР ТС 034/2013) | | да/нет |
| 17.5 | в процессе перевозки туши, полутуши и четвертины транспортируются в вертикальном подвешенном состоянии, исключающем их соприкосновение (п.98 ТР ТС 034/2013) | | да/нет |
| 17.6 | туши, полутуши и четвертины в замороженном состоянии допускается перевозить в штабелированном виде, исключающем загрязнение поверхности туш (п.98 ТР ТС 034/2013) | | да/нет |
| 17.7 | в процессе хранения, перевозки и реализации не допускается размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции (п. 102 ТР ТС 034/2013) | | да/нет |
| 17.8 | во время загрузки или выгрузки продуктов убоя допускается не более чем на 5 °C (п.96 ТР ТС 034/2013) | | да/нет |
| 17.9 | в процессе хранения парное и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) находится в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом (п.92 ТР ТС 034/2013) | |  |
| 17.10 | не допускается хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер (п.97 ТР ТС 034/2013) | | да/нет |
| 17.11 | тара не должна использоваться повторно, за исключением тары, легко поддающейся очистке и дезинфекции | | да/нет |
| 17.12 | потолки помещений или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги (пп.3 п. 5 ст. 14 ТР ТС 021/2011) | | да/нет |
| 17.13 | открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых (пп.4 п. 5 ст. 14 ТР ТС 021/2011) | | да/нет |
| 18 | Отходы в соответствии с категорией должны быть раздельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости (п.3 ст. 16 ТР ТС 021/2011) | | да/нет |
| 18.1 | удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции не должны приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека (п.5 ст. 16 ТР ТС 021/2011) | | да/нет |
| 18.2 | отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, должны регулярно удаляться из производственных помещений (п. 1 ст. 16 ТР ТС 021/2011) | | да/нет |
| **19** | **Соответствие или несоответствие обследуемого объекта требованиям ветеринарного законодательства** | | **да/нет** |

Итог обследования \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подписи членов комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подписи лиц, присутствовавших при проведении обследования:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение № 5

к Порядку ветеринарной услуги

«Проведение ветеринарных обследований

объектов, связанных с содержанием животных,

переработкой, хранением и реализацией

продукции животного происхождения

**АКТ   
обследования ветеринарно-санитарного состояния рыбоперерабатывающего предприятия**

«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(место составления)

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

провели обследование ветеринарно-санитарного состояния объекта \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В результате данного обследования установлено:

1. Общие сведения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *№ п/п* | *Показатели* | *Данные проверки* |
|  | Наименование предприятия |  |
|  | Юридический адрес |  |
|  | Фактический адрес |  |
|  | Наименование производства | *Пример: «Цех по производству полуфабрикатов» и т.д.* |
|  | ИНН |  |
|  | ОГРН |  |
|  | ОКВЭД |  |
|  | ФИО руководителя, приказ о назначении |  |
|  | Договор аренды либо свидетельство о праве собственности на занимаемый объект (территорию) (с указанием даты заключения и срока действия документа) |  |
|  | Численность сотрудников |  |
|  | Назначение помещений (перечисление технологических цехов и помещений) с указанием площади |  |
|  | Производственная мощность |  |
|  | Страна-производитель сырья, используемого для производства |  |
|  | Экспортируется ли продукция |  |

1. Информация о производстве

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *№ п/п* | *Показатель (оснащенность производственных помещений/ показатели оснащенности / показатели соответствия предприятия ветеринарно-санитарным нормам)* | | *Наличие, м, t\*С, и т.д.* |
| 1 | Ассортимент вырабатываемой продукции: | | |
|  | *продукция* | *ГОСТ, ТУ* |  |
|  |  |  |  |
| 2 | Обеспеченность: | | |
| 2.1 | холодной водой | | да/нет |
| 2.2 | горячей водой | | да/нет |
| 2.3 | канализацией | | да/нет |
| 2.4 | дезрастворы для обработки рук | | да/нет |
| 3 | Наличие дезковриков: | | |
| 3.1 | при входе в производственные помещения | | да/нет |
| 3.2 | при входе в холодильные камеры | | да/нет |
| 4 | Соответствие маркировки, реализуемой (производимой) продукции ТР ТС: | | |
| 4.1 | наименование | | да/нет |
| 4.2 | состав | | да/нет |
| 4.3 | количество | | да/нет |
| 4.4 | дата изготовления и срок годности | | да/нет |
| 4.5 | условия хранения | | да/нет |
| 4.6 | изготовитель | | да/нет |
| 4.7 | проведенных экспертиз поступающей продукции | | да/нет |
| 5 | Учет температурных режимов: | |  |
| 5.1 | наличие приборов учета | | да/нет |
| 5.2 | в отделениях цеха | | да/нет |
| 5.3 | холодильных камерах | | да/нет |
| 5.4 | наличие журнала температурных режимов на каждую холодильную камеру и производственное помещение | | да/нет |
| 6 | Наличие договора, актов с организациями: | | |
| 6.1 | утилизации биоотходов | | да/нет |
| 6.2 | ТБО | | да/нет |
| 7 | Проведение дезинфекции (договор, акт выполненных работ, журнал о проведении работ) | | да/нет |
| 7.1 | Наличие запаса дезинфицирующих средств | | да/нет |
| 8 | Соблюдение периодичности лабораторного контроля: | | да/нет |
| 8.1 | наличие договоров с аккредитованными лабораториями | | да/нет |
| 8.2 | контроля качества дезинфекции | | да/нет |
| 8.3 | готовой продукции | | да/нет |
| 9 | Проведение дезинсекции (договор, акт выполненных работ, журнал о проведении работ) | | да/нет |
| 10 | Проведение дератизации (договор, акт выполненных работ, журнал о проведении работ) | | да/нет |
| 11 | Обеспеченность рабочего персонала санитарной одеждой | | да/нет |
| 11.1 | стирка, документы её подтверждающие | | да/нет |
| 12 | Наличие условий для работы специалиста подразделения ВСЭ по оказанию ветеринарных услуг: | | да/нет |
| 12.1 | кабинет (рабочее место) | | да/нет |
| 12.2 | компьютер | | да/нет |
| 12.3 | интернет | | да/нет |
| 12.4 | сейф | | да/нет |
| 12.5 | условия для ВСЭ осмотра | | да/нет |
| 13 | Наличие программы производственного контроля | | да/нет |
| 14 | Ветеринарно-санитарное состояние холодильных камер: | | |
| 14.1 | светильники должны иметь защитные плафоны с металлической сеткой | | да/нет |
| 14.2 | наличие приборов, измеряющие температурно-влажностный режим | | да/нет |
| 14.3 | полы в камерах должны быть водонепроницаемыми, без щелей, отверстий и выбоин | | да/нет |
| 14.4 | стены холодильных камер могут быть оштукатурены, покрашены масляной краской, облицованы глазурованной плиткой или другими материалами | | да/нет |
| 14.5 | продукция должна штабелироваться на поддоны, а при отсутствии - на рейки, минимальное расстояние которых от пола должно составлять 0,10 - 0,15 м | | да/нет |
| 14.6 | отступы от стен расположенной продукции | | да/нет |
| 14.7 | загрязненность плесенями камер | | да/нет |
| 14.8 | наличие камеры изолированного хранения | | да/нет |
| 15 | Ветеринарно-санитарное состояние производственных помещений и оборудования: | | |
| 15.1 | стены всех производственных помещений цехов должны быть облицованы глазурованной плиткой на высоту не менее 2 м, потолки и стены выше панели побелены | | да/нет |
| 15.2 | расположение производственных помещений должно обеспечивать поточность технологических процессов и исключать возможность пересечения потоков сырья и отходов с потоком готовой продукции | | да/нет |
| 15.3 | все поверхности, которые могут соприкасаться с рыбой, должны быть изготовлены из коррозийно-устойчивых, водонепроницаемых материалов и быть светлоокрашенными, гладкими и легко моющимися | | да/нет |
| 15.4 | стены и перегородки должны быть гладкими и иметь достаточную высоту для обеспечения технологического процесса | | да/нет |
| 15.5 | на потолках и навесных арматурах не допускаются скопления грязи, осыпания посторонних частиц в пищевую продукцию и образования конденсатов или плесени на поверхности | | да/нет |
| 15.6 | полы всех помещений предприятия покрываются ровными, гладкими, водонепроницаемыми материалами и должны быть сконструированы таким образом, чтобы обеспечить соответствующий отвод сточных вод в канализацию | | да/нет |
| 15.7 | конструкция окон должна свести к минимуму накопление грязи | | да/нет |
| 15.8 | двери должны иметь гладкую несорбирующую поверхность | | да/нет |
| 15.9 | соединения между полами и стенами должны быть легко доступными для очистки | | да/нет |
| 15.10 | поточность технологических процессов | | да/нет |
| 15.11 | расположение оборудования в цехах должно быть таковым, чтобы свести к минимуму перекрестное загрязнение | | да/нет |
| 15.12 | наличие соответствующего оборудования для хранения и/или производства льда | | да/нет |
| 15.13 | металлические конструкции, имеющие контакт с сырьем и готовой продукцией, должны быть изготовлены из нержавеющих материалов | | да/нет |
| 15.14 | в местах обработки рыбы водой должна быть налажена подача холодной питьевой воды | | да/нет |
| 15.15 | все поверхности в местах обработки продукта должны быть изготовлены из нетоксичных материалов, быть гладкими, водонепроницаемыми, поддерживаться в хорошем состоянии - для того чтобы свести к минимуму накопление рыбьей слизи, чешуи, внутренностей и снизить риск физического загрязнения | | да/нет |
| 15.16 | конструкция и исполнение оборудования должны давать возможность производить их мойку, дезинфекцию и уборку окружающей зоны | | да/нет |
| 15.17 | стенки стационарных чанов для посола, размораживания отмочки, углубленных в землю, должны возвышаться над полом не менее чем на 50 сантиметров | | да/нет |
| 15.18 | дно чанов должно иметь уклон к сливному отверстию и обеспечивать полный сток отработанных тузлуков и смывных вод | | да/нет |
| 15.19 | контейнеры, используемые для посола, должны быть изготовлены из антикоррозийного или полимерного материала | | да/нет |
| 15.20 | стеллажи, предназначенные для стока воды с размороженной, промытой и соленой рыбы, должны находиться на высоте не менее 40 сантиметров от пола | | да/нет |
| 15.21 | коптильные камеры должны быть оснащены дистанционными контрольно-измерительными приборами, показания которых заносится в специальный журнал | | да/нет |
| 15.22 | икорный цех должен быть спроектирован в отдельном помещении | | да/нет |
| 15.23 | икра рыб должна собираться в чистые емкости и поставляться в цех в охлажденном состоянии | | да/нет |
| 15.24 | упаковка рыбы и рыбной продукции должна производиться в условиях, не допускающих их загрязнение | | да/нет |
| 15.25 | тара не должна использоваться повторно, за исключением тары, легко поддающейся очистке и дезинфекции | | да/нет |
| 15.26 | в цехах по производству наличие принудительной вентиляции | | да/нет |
| 16 | Ветеринарно-санитарное состояние территории - содержится в чистоте | | да/нет |
| 17 | Условия транспортировки и хранения поступающего сырья, реализуемой продукции: | | |
| 17.1 | процесс разгрузки и транспортировки должен исключать контаминацию продуктов рыболовства, обеспечивать защиту от солнечных и атмосферных воздействий и соответствующие температурные условия ее хранения | | да/нет |
| 17.2 | перевозка рыбы и рыбной продукции осуществляется специально оборудованным транспортным средством | | да/нет |
| 17.3 | внутренние поверхности или любая другая часть транспортного средства, которая контактирует с рыбой и рыбной продукцией, изготавливаются из материалов, не влияющих на безопасность продукции и здоровье потребителя, и должны быть гладкими, легко чиститься и дезинфицироваться | | да/нет |
| 17.4 | транспортные средства должны быть оснащены контрольно-измерительными средствами (наличие прибора измеряющего температурно-влажностного режима) | | да/нет |
| 17.5 | хранение рыбы и рыбной продукции осуществляется в специально выделенных, оборудованных для этих целей, закрытых, чистых, оснащенных контрольно-измерительными приборами для контроля условий хранения этой продукции помещениях, исключающих проникновение грызунов, птиц, насекомых | | да/нет |
| 17.6 | охлажденная рыба должна храниться при температуре, близкой к температуре тающего льда | | да/нет |
| 17.7 | при производстве мороженых рыбы и рыбной продукции должны выполняться следующие требования: | |  |
| 17.7.1 | участок разделки должен быть обеспечен питьевой или чистой водой | |  |
| 17.7.2 | замораживание должно проходить при температуре не выше -30 °C до достижения в толще продукта температуры не выше -18 °C | |  |
| 17.7.3 | допускается проводить замораживание в естественных условиях в местах улова при температуре воздуха не выше -12 °C на ледяных, хорошо проветриваемых площадках или на сквозняке | |  |
| 17.7.4 | с момента поступления сырья в производство и до его закладки в морозильник не должно проходить более 4 часов | |  |
| 17.7.5 | мороженые рыба и рыбная продукция должны храниться при температуре не выше -18 °C | | да/нет |
| 17.8 | неразделенная мороженая рыба в тузлуке, предназначенная для производства консервов, может храниться при температуре не выше -9 °C | | да/нет |
| 17.9 | живая рыба должна содержаться в условиях, обеспечивающих ее жизнедеятельность, без ограничения срока реализации | | да/нет |
| 17.10 | во время загрузки или выгрузки продукции допускается не более чем на 5 °C | | да/нет |
| 18 | Отходы, полученные в процессе производства рыбной продукции должны собираться в водонепроницаемые промаркированные емкости и по мере накопления удаляться из производственных помещений | | да/нет |
| **19** | **Соответствие или несоответствие обследуемого объекта требованиям ветеринарного законодательства** | | **да/нет** |

Замечания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подписи членов комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подписи лиц, присутствовавших при проведении обследования:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Приложение № 6

к Порядку ветеринарной услуги

«Проведение ветеринарных обследований

объектов, связанных с содержанием животных,

переработкой, хранением и реализацией

продукции животного происхождения

**АКТ №** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **обследования ветеринарно-санитарного состояния рыбодобывающего предприятия**

«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(место составления)

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

провели обследование ветеринарно-санитарного состояния объекта \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В результате данного обследования установлено:

1. Общие сведения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *№ п/п* | *Показатели* | *Данные проверки* |
|  | Наименование предприятия |  |
|  | Юридический адрес |  |
|  | Фактический адрес |  |
|  | Наименование производства |  |
|  | ИНН |  |
|  | ОГРН |  |
|  | ОКВЭД |  |
|  | ФИО руководителя, приказ о назначении |  |
|  | Договор аренды либо свидетельство о праве собственности на занимаемый объект (с указанием даты заключения и срока действия документа) |  |
|  | Численность сотрудников |  |
|  | Назначение помещений (перечисление технологических цехов и помещений) с указанием площади |  |
|  | Производственная мощность |  |
|  | Экспортируется ли продукция |  |

1. Информация о показателях

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *№ п/п* | *Показатель (оснащенность производственных помещений/ показатели оснащенности / показатели соответствия предприятия ветеринарно-санитарным нормам)* | | *Наличие, м, t\*С, и т.д.* |
| 1 | Ассортимент продукции: | | |
|  | *продукция* | *ГОСТ, ТУ* |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 2 | Обеспеченность: | | |
| 2.1 | холодной водой | | да/нет |
| 2.2 | горячей водой | | да/нет |
| 2.3 | канализацией | | да/нет |
| 2.4 | дезрастворы для обработки рук | | да/нет |
| 3 | Наличие дезковриков: | | |
| 3.1 | при входе в производственные помещения | | да/нет |
| 3.2 | при входе в холодильные камеры | | да/нет |
| 4 | Соответствие маркировки продукции ТР ТС: | | |
| 4.1 | наименование | | да/нет |
| 4.2 | состав | | да/нет |
| 4.3 | количество | | да/нет |
| 4.4 | дата изготовления и срок годности | | да/нет |
| 4.5 | условия хранения | | да/нет |
| 4.6 | изготовитель | | да/нет |
| 4.7 | проведенных экспертиз поступающей продукции | | да/нет |
| 4.8 | ГОСТ, ТУ | | да/нет |
| 4.9 | не допускается ли хранение упаковочных материалов в производственных помещениях | | да/нет |
| 5 | Учет температурных режимов: | |  |
| 5.1 | наличие приборов учета в трюмах | | да/нет |
| 5.2 | в отделениях цеха | | да/нет |
| 5.3 | в холодильных камерах | | да/нет |
| 5.4 | наличие журнала температурных режимов на каждую холодильную камеру, цех и помещение трюма | | да/нет |
| 5.6 | Морозильное судно должно иметь:  морозильное оборудование достаточной мощности для быстрого понижения температуры до -18 °C | | да/нет |
| 5.6.1 | охлаждающее оборудование достаточной мощности, чтобы содержать продукты рыболовства в трюмах для хранения при температуре не выше -18 °C | | да/нет |
| 5.6.2 | датчик температуры считывающего устройства должен быть расположен в зоне, где самая высокая температура в трюме | |  |
| 6 | Наличие договора, актов с организациями: | | |
| 6.1 | утилизации биоотходов | | да/нет |
| 6.2 | ТБО | | да/нет |
| 7 | Проведение дезинфекции (договор, акт выполненных работ, журнал о проведении работ) | | да/нет |
| 7.1 | Наличие запаса дезинфицирующих средств | | да/нет |
| 7.2 | При входах в производственные, складские и бытовые помещения должны быть дезковрики, смоченные 0,5% раствором хлорной извести или хлорамина | | да/нет |
| 8 | Соблюдение периодичности лабораторного контроля: | | да/нет |
| 8.1 | наличие договоров с аккредитованными лабораториями | | да/нет |
| 8.2 | контроля качества дезинфекции | | да/нет |
| 8.3 | Предмета промысла (рыбы, икры, рыбных полуфабрикатов) | | да/нет |
| 9 | Проведение дезинсекции (договор, акт выполненных работ, журнал о проведении работ) | | да/нет |
| 10 | Проведение дератизации (договор, акт выполненных работ, журнал о проведении работ) | | да/нет |
| 11 | Обеспеченность рабочего персонала санитарной одеждой | | да/нет |
| 11.1 | стирка, документы её подтверждающие | | да/нет |
| 12 | Наличие условий для работы специалиста подразделения ВСЭ по оказанию ветеринарных услуг: | | да/нет |
| 12.1 | рабочее место | | да/нет |
| 12.2 | компьютер | | да/нет |
| 12.3 | интернет | | да/нет |
| 12.4 | сейф | | да/нет |
| 12.5 | условия для ВСЭ осмотра | | да/нет |
| 13 | Наличие программы производственного контроля | | да/нет |
| 14 | Ветеринарно-санитарное состояние холодильных камер: | | |
| 14.1 | светильники должны иметь защитные плафоны с металлической сеткой | | да/нет |
| 14.2 | наличие приборов, измеряющие температурный режим | | да/нет |
| 14.3 | продукты рыболовства при размещении в камерах холодильника и морозильника укладываются штабелями на деревянные решетки или поддоны высотой 8 сантиметров от пола | | да/нет |
| 14.3.1 | штабеля должны располагаться на расстоянии не ближе 30 сантиметров от стен и приборов охлаждения | | да/нет |
| 14.3.2 | между штабелями оставляются проходы | | да/нет |
| 14.3.3 | продукция должна штабелироваться на поддоны, а при отсутствии - на рейки, минимальное расстояние которых от пола должно составлять 0,10 - 0,15 м | | да/нет |
| 14.4 | отступы от стен расположенной продукции | | да/нет |
| 14.5 | загрязненность плесенями камер | | да/нет |
| 14.6 | наличие камеры изолированного хранения | | да/нет |
| 15 | Ветеринарно-санитарное состояние производственных помещений, трюма и оборудования: | | |
| 15.1 | расположение производственных помещений должно обеспечивать поточность технологических процессов и исключать возможность пересечения потоков сырья и отходов с потоком готовой продукции | | да/нет |
| 15.2 | все поверхности, которые могут соприкасаться с рыбой, должны быть изготовлены из коррозийно-устойчивых, водонепроницаемых материалов и быть светлоокрашенными, гладкими и легко моющимися | | да/нет |
| 15.3 | стены и перегородки должны быть гладкими и иметь достаточную высоту для обеспечения технологического процесса | | да/нет |
| 15.4 | на потолках и навесных арматурах не допускаются скопления грязи, осыпания посторонних частиц в пищевую продукцию и образования конденсатов или плесени на поверхности | | да/нет |
| 15.5 | полы всех помещений предприятия покрываются ровными, гладкими, водонепроницаемыми материалами и должны быть сконструированы таким образом, чтобы обеспечить соответствующий отвод сточных вод в канализацию | | да/нет |
| 15.6 | конструкция окон должна свести к минимуму накопление грязи | | да/нет |
| 15.7 | двери должны иметь гладкую несорбирующую поверхность | | да/нет |
| 15.8 | соединения между полами и стенами должны быть легко доступными для очистки | | да/нет |
| 15.9 | обеспечение поточности технологических процессов | | да/нет |
| 15.10 | расположение оборудования в цехах должно быть таковым, чтобы свести к минимуму перекрестное загрязнение | | да/нет |
| 15.11 | наличие соответствующего оборудования для хранения и/или производства льда | | да/нет |
| 15.12 | металлические конструкции, имеющие контакт с сырьем и готовой продукцией, должны быть изготовлены из нержавеющих материалов | | да/нет |
| 15.13 | в местах обработки рыбы водой должна быть налажена подача холодной питьевой воды | | да/нет |
| 15.14 | все поверхности в местах обработки продукта должны быть изготовлены из нетоксичных материалов, быть гладкими, водонепроницаемыми, поддерживаться в хорошем состоянии - для того чтобы свести к минимуму накопление рыбьей слизи, чешуи, внутренностей и снизить риск физического загрязнения | | да/нет |
| 15.15 | конструкция и исполнение оборудования должны давать возможность производить их мойку, дезинфекцию и уборку | | да/нет |
| 15.16 | икра рыб должна собираться в чистые емкости и поставляться в цех в охлажденном состоянии | | да/нет |
| 15.17 | упаковка рыбы и рыбной продукции должна производиться в условиях, не допускающих их загрязнение | | да/нет |
| 15.18 | тара не должна использоваться повторно, за исключением тары, легко поддающейся очистке и дезинфекции | | да/нет |
| 16 | Ветеринарно-санитарное состояние судна - содержится в чистоте | | да/нет |
| 17 | Условия транспортировки и хранения поступающего сырья, реализуемой продукции: | | |
| 17.1 | процесс разгрузки и транспортировки должен исключать контаминацию продуктов рыболовства, обеспечивать защиту от солнечных и атмосферных воздействий и соответствующие температурные условия ее хранения | | да/нет |
| 17.2 | перевозка рыбы и рыбной продукции осуществляется специально оборудованным транспортным средством | | да/нет |
| 17.3 | внутренние поверхности или любая другая часть транспортного средства, которая контактирует с рыбой и рыбной продукцией, изготавливаются из материалов, не влияющих на безопасность продукции и здоровье потребителя, и должны быть гладкими, легко чиститься и дезинфицироваться | | да/нет |
| 17.4 | транспортные средства должны быть оснащены контрольно-измерительными средствами (наличие прибора измеряющего температурно-влажностного режима) | | да/нет |
| 17.5 | хранение рыбы и рыбной продукции осуществляется в специально выделенных, оборудованных для этих целей, закрытых, чистых, оснащенных контрольно-измерительными приборами для контроля условий хранения этой продукции помещениях, исключающих проникновение грызунов, птиц, насекомых | | да/нет |
| 17.6 | охлажденная рыба должна храниться при температуре, близкой к температуре тающего льда | | да/нет |
| 17.7 | при производстве мороженых рыбы и рыбной продукции должны выполняться следующие требования: | | да/нет |
| 17.7.1 | участок разделки должен быть обеспечен питьевой или чистой водой | | да/нет |
| 17.7.2 | замораживание должно проходить при температуре не выше -30 °C до достижения в толще продукта температуры не выше -18 °C | | да/нет |
| 17.7.3 | допускается проводить замораживание в естественных условиях в местах улова при температуре воздуха не выше -12 °C на ледяных, хорошо проветриваемых площадках или на сквозняке | | да/нет |
| 17.7.4 | с момента поступления сырья в производство и до его закладки в морозильник не должно проходить более 4 часов | | да/нет |
| 17.7.5 | мороженые рыба и рыбная продукция должны храниться при температуре не выше -18 °C | | да/нет |
| 17.8 | живая рыба должна содержаться в условиях, обеспечивающих ее жизнедеятельность, без ограничения срока реализации | | да/нет |
| 17.9 | во время загрузки или выгрузки продукции допускается колебание температуры не более чем на 5 °C | | да/нет |
| 18 | Плавбазам (плавсредствам) необходимо иметь: | |  |
| 18.1 | зону приемки, зарезервированную для принятия продуктов рыболовства на борт, которая спроектирована так, чтобы защитить продукт от солнца и нагревательных элементов и от любого источника контаминации и легко поддающуюся уборки | | да/нет |
| 18.2 | систему для подачи рыбы из зоны приема в рабочую зону, соответствующую санитарно-гигиеническим требованиям | | да/нет |
| 18.3 | рабочие зоны, достаточно просторные для приготовления и обработки продуктов рыболовства, легко поддающиеся уборке и дезинфекции, устроенные таким образом, чтобы предотвращать любую контаминацию продуктов | | да/нет |
| 18.4 | зону для хранения готовой продукции | | да/нет |
| 18.5 | место для хранения упаковочных материалов, отделенное от зон приготовления и обработки продукции | | да/нет |
| 18.6 | специальное оборудование для удаления отходов или камеры для хранения отходов продуктов рыболовства, непригодных для потребления людьми, при этом отходы должны храниться на судне не более 24 часов | | да/нет |
| 18.7 | водозаборное устройство, расположение которого исключает контакт с системой водоснабжения - оборудование для мытья рук персонала, занятого обработкой продуктов рыболовства | | да/нет |
| 19 | Отходы, полученные в процессе производства рыбной продукции должны собираться в водонепроницаемые промаркированные емкости и по мере накопления удаляться из производственных помещений | | да/нет |
| **20** | **Соответствие или несоответствие обследуемого объекта требованиям ветеринарного законодательства** | | **да/нет** |

Выявленные замечания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подписи членов комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подписи лиц, присутствовавших при проведении обследования:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Приложение № 7

к Порядку ветеринарной услуги

«Проведение ветеринарных обследований

объектов, связанных с содержанием животных,

переработкой, хранением и реализацией

продукции животного происхождения

**ОБРАЗЕЦ**

**ЖАЛОБЫ НА ДЕЙСТВИЕ (БЕЗДЕЙСТВИЕ)**

**Государственного бюджетного учреждения «Севастопольский ветеринарный центр» и (или) его работника**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**(ФИО)**

Исх. от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_

**Жалоба**

\* Ф.И.О. физического лица

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Местонахождение физического лица

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(адрес)

Телефон: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Адрес электронной почты: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* на действия (бездействие):

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование ГБУ или должность, ФИО работника)

\* существо жалобы:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(краткое изложение обжалуемых действий (бездействия), указать основания, по которым лицо, подающее жалобу, не согласно с действием (бездействием) со ссылками на пункты регламента)

поля, отмеченные звездочкой (\*), обязательны для заполнения.

Перечень прилагаемой документации

(подпись физического лица)

Приложение № 8

к Порядку ветеринарной услуги

«Проведение ветеринарных обследований

объектов, связанных с содержанием животных,

переработкой, хранением и реализацией

продукции животного происхождения

**ОБРАЗЕЦ**

**РЕШЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ПО ЖАЛОБЕ НА ДЕЙСТВИЕ (БЕЗДЕЙСТВИЕ) ГБУ**

**ИЛИ ЕГО специалиста**

Исх. от \_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_\_\_\_\_

РЕШЕНИЕ

по жалобе на решение, действие (бездействие)

ГБУ и (или) его работника

Наименование органа или должность, фамилия и инициалы должностного лица (работника) органа (организации), принявшего решение по жалобе: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О. физического лица, обратившегося с жалобой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Номер жалобы, дата и место принятия решения: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Изложение жалобы по существу: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Изложение возражений, объяснений заявителя: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

УСТАНОВЛЕНО:

Фактические и иные обстоятельства дела, установленные органом или должностным лицом (организацией), рассматривающим жалобу:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Доказательства, на которых основаны выводы по результатам рассмотрения жалобы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Законы и иные нормативные правовые акты, которыми руководствовался орган или должностное лицо при принятии решения, и мотивы, по которым орган или должностное лицо не применил законы и иные нормативные правовые акты, на которые ссылался заявитель - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

На основании изложенного

РЕШЕНО:

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(решение, принятое в отношении обжалованного действия (бездействия), признано правомерным или неправомерным полностью

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

или частично или отменено полностью, или частично)

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(решение принято по существу жалобы, - удовлетворена

или не удовлетворена полностью или частично)

3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(решение либо меры, которые необходимо принять в целях устранения допущенных нарушений, если они не были приняты до вынесения решения по жалобе)

Настоящее решение может быть обжаловано в суде, арбитражном суде.

Копия настоящего решения направлена по адресу\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(должность лица уполномоченного, (подпись) (инициалы, фамилия)

принявшего решение по жалобе)