

Опросный лист убойного предприятия

Критерии проверки:

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».

Правила в области ветеринарии при убойе животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности (приказ Минсельхоза России от 12.03.2014 г. № 72, рег. Минюста России 11.11.2014 г. № 34634).

Правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде (приказ Минсельхоза России от 17.07.2014 г. № 281, рег. Минюста России 18.07.2014 г. № 33161)

Положение о едином порядке осуществления ветеринарного контроля на таможенной границе Таможенного союза и на таможенной территории Таможенного союза (Решение Комиссии таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317).

Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору) (Решение Комиссии таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317).

Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов (Утверждены ГУ ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27 декабря 1983 года).

1. Имеются ли описания процессов по убою и первичной переработке животных (п. 6 Приказа Минсельхоза России от 12.03.2014 г. № 72):

а) обездвиживание (оглушение) при режимах и способах, которые исключают возможность остановки сердца животного; обескровливание; нумерация одним и тем же номером туш, внутренних органов, голов (кроме голов овец) и шкур, а также емкостей с пищевой кровью; сбор крови на пищевые и технические цели; снятие шкур (с туш крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота), шпарка, зачистка и опаливание шкуры или крупона (для свиней):

б) извлечение внутренних органов (нутровка); разделка туш; зачистка и туалет туш:

в) обработка и переработка побочного сырья (субпродуктов, кишечного сырья, жира-сырца, крови, кости, кожевенного и другого технического сырья):

г) проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарное клеймение туш и шкур и их взвешивание; охлаждение, замораживание и хранение туш и иных продуктов убоя непромышленного изготовления:

2. Соответствие помещений и оборудования убойного пункта требованиям п. 7, 9, 12, 15 Приказа Минсельхоза России от 12.03.2014 г. № 72):

3. Исключается ли при передвижении туш и иных продуктов убоя на подвижных линиях переработки животных возможность соприкосновения их друг с другом, с полом и стенами (п. 8 Приказа Минсельхоза России от 12.03.2014 г. № 72):

4. В какой срок проводится обескровливание животных после обездвиживания (оглушения) животного и какие меры принимаются при обескровливании (п. 10 Приказа Минсельхоза России от 12.03.2014 г. № 72):

5. В какой срок проводится извлечения из туш внутренних органов (нутровка) (п. 14 Приказа Минсельхоза России от 12.03.2014 г. № 72):

<p>6. В какие емкости собираются непищевые боевские отходы (п. 16 Приказа Минсельхоза России от 12.03.2014 г. № 72):</p>
<p>7. Как оборудованы рабочие места для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы (п. 17 Приказа Минсельхоза России от 12.03.2014 г. № 72, п. 2.1.1 Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов):</p>
<p>8. Наличие помещений и оборудования для обработки субпродуктов (п. 18-20 Приказа Минсельхоза России от 12.03.2014 г. № 72):</p>
<p>9. Наличие и оборудование шкуропосолочных помещений, порядок отгрузки шкур (п. 21 Приказа Минсельхоза России от 12.03.2014 г. № 72):</p>
<p>10. Порядок направления туш и иных продуктов убоя для охлаждения и хранения (п. 22 Приказа Минсельхоза России от 12.03.2014 г. № 72):</p>
<p>11. Наличие процедур проведения предубойного ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы туш и иных продуктов убоя, полученных в результате убоя от этих животных (п. 17 Приказа Минсельхоза России от 12.03.2014 г. № 72):</p>
<p>12. Срок предубойной выдержки животных (п. 1.8-1.9 Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов):</p>
<p>13. Кто и как осуществляет предубойный ветеринарный осмотр убойных животных, ветеринарно-санитарную экспертизу, ветеринарное клеймение туш и иных продуктов убоя, полученных от этих животных, шкур, а также выдачу и оформление ветеринарных сопроводительных документов (п. 27-38 Приказа Минсельхоза России от 12.03.2014 г. № 72):</p>
<p>14. Какие рабочие места оборудованы для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов (п. 2.1 Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов):</p>
<p>15. Как подготовлены рабочими предприятия головы и внутренние органы для ветеринарного осмотра (п. 2.2 Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов):</p>
<p>16. Какие записи ведутся ветеринарными специалистами на убойных пунктах (п. 40 Приказа Минсельхоза России от 12.03.2014 г. № 72):</p>
<p>17. Как проводится удаление бытовых отходов и ветеринарные конфискатов (п. 41-42 Приказа Минсельхоза России от 12.03.2014 г. № 72):</p>
<p>18. Порядок мойки и дезинфекции оборудования, помещений, транспорта, емкостей, мелкого инвентаря (п. 43-45 Приказа Минсельхоза России от 12.03.2014 г. № 72):</p>
<p>19. Как осуществляется контроль за принятыми на хранение в холодильник мясом и мясопродуктами, а также за ветеринарно-санитарным состоянием холодильника (п. 41-42 Приказа Минсельхоза России от 12.03.2014 г. № 72):</p>