

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«ВИТЕБСКАЯ ОРДЕНА «ЗНАК ПОЧЕТА» ГОСУДАРСТВЕННАЯ
АКАДЕМИЯ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

А. А. Русинович, Н. С. Мотузко

**ВЕТЕРИНАРНАЯ ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ
ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ СИСТЕМЫ НАССР В ОРГАНИЗАЦИЯХ,
ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПО УБОЮ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ
И ПЕРЕРАБОТКЕ МЯСА**

Учебно-методическое пособие

для специалистов организаций, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса, государственной ветеринарной службы, преподавателей вузов и колледжей, студентов факультета ветеринарной медицины и слушателей ФПК

Витебск
ВГАВМ
2023

УДК 619:614.31:637.513(07)

ББК 48

Р88

Рекомендовано к изданию методической комиссией
факультета ветеринарной медицины УО «Витебская ордена
«Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины»
от 25.07.2023 г. (протокол № 5)

Авторы:

доктор ветеринарных наук, профессор *А. А. Русинович*;
кандидат биологических наук, доцент *Н. С. Мотузко*

Рецензенты:

доктор ветеринарных наук, профессор *В. С. Прудников*;
доктор ветеринарных наук, профессор *Д. Г. Готовский*

Русинович, А. А.

Р88 Ветеринарная оценка эффективности функционирования системы НАССР в организациях, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса : учеб.-метод. пособие для специалистов организаций, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса, государственной ветеринарной службы, преподавателей вузов и колледжей, студентов факультета ветеринарной медицины и слушателей ФПК / А. А. Русинович, Н. С. Мотузко. – Витебск : ВГАВМ, 2023. – 40 с.

В учебно-методическом пособии изложен порядок ветеринарной оценки эффективности функционирования системы НАССР в организациях, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса, оформление результатов и методика расчета эффективности функционирования системы НАССР.

УДК 619:614.31:637.513(07)

ББК 48

© УО «Витебская ордена «Знак Почета»
государственная академия ветеринарной
медицины», 2023

СОДЕРЖАНИЕ

Используемые сокращения	4
Введение	5
ГЛАВА 1. Общие положения	7
ГЛАВА 2. Порядок ветеринарной оценки эффективности функционирования системы НАССР в организациях, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса	11
ГЛАВА 3. Оформление результатов ветеринарной оценки эффективности функционирования системы НАССР в организациях, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса	13
ГЛАВА 4. Методика расчета ветеринарной оценки эффективности функционирования системы НАССР в организациях, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса	16
ГЛАВА 5. Контроль и ответственность за выполнение норм и правил ветеринарного законодательства	17
Заключение	18
Литература	19
Приложения	22

Используемые сокращения

ЕврАзЭС – Евразийский экономический союз

АРККТ – Анализ Рисков и концепция Критической Контрольной Точки

ЕК – Европейская Комиссия

ЕС – Европейский Союз

ИСО (ISO – International Organization for Standardization) – международный стандарт ISO, определяющий кодовые обозначения государств и зависимых территорий, а также основных административных образований внутри государств

МЭБ – Международное эпизоотическое бюро (OIE – Всемирная организация здравоохранения животных)

НАССР – система управления опасными факторами, существенно влияющими на безопасность пищевых продуктов

НПА – нормативный правовой акт

СТБ – национальный стандарт Беларуси

ТНПА – технический нормативный правовой акт

ТС – Таможенный союз

ФАО ООН – Сельскохозяйственная и продовольственная организация ООН

BSE – Bovine spongiform encephalopathy (губкообразная (спонгиформная) энцефалопатия крупного рогатого скота)

ВВЕДЕНИЕ

Вступая в XXI век, человечество столкнулось с рядом сложных проблем, обусловленных противоречиями между обществом и природой, политическими, экономическими, культурными противоречиями между экономически развитыми и остальными странами мира.

Пути разрешения этих противоречий постоянно находятся на рассмотрении государственных органов, различного рода международных сообществ и организаций.

Одной из таких проблем является обеспечение народов планеты продовольствием.

По данным экспертов ФАО ООН, ежегодный прирост народонаселения планеты опережает прирост продовольствия на 1–1,3%, и как следствие, на планете недоедает около 1,2 млрд и голодает около 950 млн человек. В настоящее время численность населения на земле достигло 8 млрд, в ближайшие 25 лет его численность увеличится примерно до 8,9 млрд человек и общий дефицит продовольствия к приросту населения составит в пределах 526 млн тонн. Эта ситуация усложняется климатическими, геополитическими и военными факторами.

Генеральный директор ФАО ООН Жозе Грациану да Силва, выступая 04.06.2015 года на Международном форуме ЭКСПО в Милане, сказал: «Призываю весь мир присоединиться к глобальному движению по искоренению голода и недоедания раз и навсегда». Он отметил, что причина голода - не в нехватке продовольствия, а в бедности, которая неразрывно связана с неравенством, а также с проблемами доступа к воде, земле и другим производственным ресурсам и рынкам сбыта.

В 2015 году Премия по экономике, учрежденная в память об Альфреде Нобеле, присуждена экономисту Энгусу Дитону «за анализ потребления, бедности и благосостояния». Исследования Дитона внесли большой вклад в понимание того, как делают выбор отдельные потребители. Это важно для формирования правильной экономической политики, направленной на рост благосостояния и на снижение бедности, говорится в сообщении Комитета по присуждению премий Нобеля.

Перечисленное свидетельствует о важности и значимости обеспечения населения планеты продуктами питания, и они должны быть в первую очередь безопасными как для богатых, так и для бедных. Поэтому потребительский спрос на продовольственные товары и пищевые продукты определен не только их ценой, но прежде всего показателями их качества и безопасности.

Вместе с тем зачастую на мировом рынке возникают инциденты, в части несоответствия этих товаров по биологическим и химическим показателям качества и безопасности.

Согласно сведениям МЭБ, важнейшим фактором для распространения различных болезней человека и животных являются заболевания, передаваемые пищей. На сегодня известно около 200 таких болезней.

В качестве примеров могут служить BSE патология крупного рогатого скота, почечно-гемолитический синдром людей, вызванный высоко патогенным штаммом кишечной палочки, ежегодные эпидемические вспышки пищевого сальмонеллеза, листериоза, применение технической соли при изготовлении мясных продуктов, диоксиновые и меламиновые инциденты со свининой и молочными продуктами, т.н. «конино-говядинные» инциденты и ряд других примеров. В США ежегодно только пищевым сальмонеллезом заболевает 1,4 млн человек, регистрируется и подтверждается порядка 40 000 случаев, а ежегодно умирает 380...400 человек. В этой стране общие издержки за год, связанные с сальмонеллезом, составляют до 3 млрд долларов, а в Дании ряд лет расходы, в соответствии с программой контроля сальмонеллеза, ежегодно составляли 15,5 млн долларов (Ю. Г. Костенко, 2015 г.).

Новые технологии производства пищевых продуктов, широкое использование вспомогательных веществ, в том числе различных пищевых добавок, на фоне различного рода экологических проблем в значительной мере повышают риски появления на рынке опасных пищевых продуктов.



(диоксиновые проблемы в пищевых продуктах)



(BSE крупного рогатого скота)

Рисунок 1 – Примеры биологических и химических инцидентов, обусловленных пищевыми продуктами животного происхождения

Перечисленное требует принятия соответствующих мер как со стороны производителей, так и контролирующих государственных органов.

Глава 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В настоящее время в мире, особенно в развитых странах, ужесточены требования к безопасности пищевых продуктов, которая обеспечивается безопасностью сырья и добавок, используемых для их производства, гигиеной и технологией производства, а также системой контроля санитарно-гигиенических условий, технологии производства, показателей качества и безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции по принципу оценки рисков проявления опасностей «от поля до стола».

По оценкам экспертов, санитарные и фитосанитарные нормы ЕС, а также система ветеринарного контроля являются одними из самых строгих и консервативных в мире. Несмотря на ранее перечисленные примеры, они позволяют не только поддерживать биобезопасность в регионе, но и обеспечивать потребительский спрос на продовольствие высокого качества в Евросоюзе, а также способствуют увеличению конкурентоспособности европейских товаров на мировом рынке.

Санитарно-эпидемическим и ветеринарным законодательством Республики Беларусь также определены соответствующие нормы и правила, выполнение которых позволяет производить безопасное в санитарно-эпидемическом и ветеринарно-санитарном отношении продовольственное сырье и пищевые продукты, которые пользуются высоким спросом и конкурентоспособны как на внутреннем, так и внешнем рынках.

Ежегодный экспорт отечественными производителями этих товаров является одним из важных источников поступления валюты в страну. Белорусские продовольственные товары экспортируются во многие страны мира, и этот список постоянно расширяется.

Основным импортером продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения пока по-прежнему является Российская Федерация. Вместе с тем наша страна получила разрешение и уже экспортирует некоторые виды молочной и мясной продукции на безграничный рынок Китая и ряд других стран мира, причем постоянное наращивание экспортного потенциала республики планируется и на дальнейшую перспективу.

Успехи в развитии животноводческой и перерабатывающей отраслей нашей страны позволяет с оптимизмом смотреть в будущее.

Вместе с тем научно-технический прогресс не только способствует их развитию, но и создает некоторые риски в возникновении различного рода опасностей, которые могут приводить к нежелательным последствиям.

В этих условиях необходимо своевременное принятие адекватных мер.

Одним из таких примеров может служить разработка и применение при производстве пищевых продуктов системы анализа рисков и контрольных критических точек по стандартам ИСО - 1470 или ИСО - 22000, без которой операторы продовольственного рынка не могут быть его участниками.

Ветеринарным, санитарно-эпидемическим и законодательством по техническому нормированию и стандартизации Республики Беларусь определено для организаций по производству продовольственного сырья и пищевых продуктов

осуществлять свою деятельность на принципах анализа рисков и критических контрольных точек.

Эта деятельность в нашей стране реализуется через нормы принятыми стандартами СТБ 1470 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Управление безопасностью пищевых продуктов на основе анализа опасностей и критических контрольных точек. Общие требования» и СТБ 22000 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующим в пищевой цепи».

Ветеринарные специалисты, в большинстве своем, в этих мероприятиях задействуются лишь частично. Более того, по этому направлению отсутствует специфическая обучающая литература и нет нормативных правовых документов по участию этой категории специалистов в реализации системы НАССР при производстве продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения. Вместе с тем ветеринарные специалисты являются основным звеном в допуске на рынок посредством **ветеринарной сертификации** этой продукции. Сложившаяся ситуация в значительной мере снижает эффективность работы ветеринарных специалистов, осуществляющих контрольные и надзорные функции, т.е. ветеринарных инспекторов.

Качественная разработка, внедрение и эффективное функционирование системы НАССР на производстве продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения будет зависеть от степени профессиональной подготовки персонала, занятого в этой сфере деятельности по цепи его производства по принципу «от плуга до вилки» и контрольно/надзорной деятельности соответствующих государственных органов.

Необходимость разработки учебно-методического пособия по ветеринарной оценке эффективности функционирования системы НАССР в организациях, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса, обусловлена принятыми документами:

- Постановление Совета Министров от 10 апреля 2017 г. № 265 «Об утверждении Положения о порядке проведения ветеринарного мониторинга и использования его данных в Республике Беларусь»;

- Постановление Совета Министров от 22 января 2018 г. № 43 «О методике формирования системы оценки степени риска»;

- Постановление Совета Министров от 22 марта 2022 г. № 161 «О концепции национальной системы обеспечения биологической безопасности»;

- утвержденный приказом Минсельхозпрода от 20.02.2018 г. № 60 документ «Критерии оценки степени риска при осуществлении контрольной (надзорной) деятельности при осуществлении контроля (надзора), направленного на поддержание безопасности в ветеринарно-санитарном отношении».

Настоящее учебно-методическое пособие разработано в соответствии с:

- Законом Республики Беларусь от 17 июля 2020 г. «Об изменении Закона Республики Беларусь «О ветеринарной деятельности»;

- Указом Президента Республики Беларусь 16 октября 2009 г. № 510 «О совершенствовании контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь»;

- «Санитарным кодексом наземных животных» (2010 г. МЭБ);

- «Общими рекомендациями для компетентных органов по процедурам, которыми надлежит руководствоваться при импорте живых животных и продуктов животного происхождения в Европейский Союз», Генеральной дирекции Европейской комиссии по охране здоровья и защите потребителей от 1 октября 2003 года;

- Регламентом Европейского парламента и совета 882/2004/ЕС от 29 апреля 2004 года, касающимся официального контроля, осуществляемого с целью проверки соблюдения пищевого законодательства и законодательства по кормам, а также положений, касающихся здоровья и защиты животных;

- Регламентом Европейского парламента и совета (ЕС) № 178/2002 от 28 января 2002 г., устанавливающего общие принципы и требования пищевого законодательства, учреждающего Европейский орган по безопасности пищевых продуктов и излагающего процедуры, касающиеся безопасности пищевых продуктов.

При разработке учебно-методического пособия использованы данные, полученные при участии:

- в ветеринарных инспекторских проверках мясо-, молоко-, птице- и рыбоперерабатывающих отечественных предприятий, Российской Федерации, Украины, Бразилии, Европейского союза (Литва, Польша, Франция, Ирландия) за период с 2002 по 2015 годы;

- в составе рабочих групп Евразийской экономической комиссии ЕвразЭС при разработке технических регламентов (ТР ТС 024/2011, ТР ТС 033/2013) и ТНПА по формированию единых подходов при осуществлении ветеринарного лабораторного контроля в рамках Таможенного союза и Единого экономического пространства;

- в миссии ветеринарных инспекторов САНКО в Республику Беларусь (12 миссий в период с 2003 по 2015 гг.), Венесуэлы, РФ, Украины, Китая и др. стран - торговых партнеров Республики Беларусь;

- в реализации 2010–2014 гг. Программы Международной финансовой корпорации «Оказание консультативной помощи в Республике Беларусь по совершенствованию системы обеспечения безопасности пищевых продуктов» и проекта ЕС «Поддержка инфраструктуры качества в Республике Беларусь. Безопасность пищевых продуктов»;

- в международных конференциях и литературных источниках по другим странам мира;

- в обучающих семинарах МЭБ, Комиссии Кодекс Алиментариус;

- использована информация посольств Министерства иностранных дел Республики Беларусь, по просьбе Министерства сельского хозяйства и продовольствия, в 2009 г. относительно ветеринарной деятельности в 41 стране мира 4 континентов планеты.

НАССР – от английского сочетания Hazard Analysis and Critical Control Point (в русскоязычной литературе иногда вместо термина «НАССР» применяется его аналог «АРККТ» – Анализ Рисков и концепция Критической Кон-

трольной Точки, иногда просто пишут «ХАССП») - это, говоря общими словами, система управления пищевой безопасностью).

Если более точно, НАССР – это методология управления процессами по всей «цепочке» от производства сырья, материалов и упаковки до доставки готовой продукции конечному потребителю, направленная на устранение (или минимизацию до приемлемого уровня) возможности производства и попадания к потребителю пищевой продукции, которая является опасной для его (потребителя) здоровья.

Многолетний мировой научно-технический прогресс и практика обусловили производство безопасных продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения на основе следующих принципов, которые нашли отражение в ранее указанных стандартах СТБ 1470 и СТБ 22000 и соответствующих ветеринарно-санитарных правилах, а именно:

- первоочередная ответственность за безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения возлагается на юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, участвующих в пищевой цепи;

- обеспечение безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения на протяжении всей пищевой цепи, начиная от производства сырья;

- поддержание низкотемпературного режима на протяжении всей цепи для продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, которые не могут храниться при температуре окружающей среды, в особенности для замороженных пищевых продуктов;

- осуществление выполнения требований производства продовольственного сырья и пищевых продуктов на основе выявления опасных факторов, определения критических контрольных точек, определения критических пределов, создания системы мониторинга, разработки системы корректирующих воздействий, разработки процедуры проверок (валидации и верификации) и создания системы документации;

- выполнения при производстве продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения на протяжении всей пищевой цепи соответствующих ветеринарно-санитарных и санитарно-гигиенических правил;

- необходимость установления микробиологических показателей и требований к контролю температуры на основе научной оценки риска;

- необходимость обеспечения соответствия импортируемых продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения тем же требованиям, которые предъявляются к таковым, произведенным в стране-импортере.

В связи с этим анализ опасных факторов и определение критических контрольных точек явилось объективным процессом для оформления его в систему для использования в пищевой промышленности с целью обеспечения безопасности пищевых продуктов.

Основой для эффективного функционирования системы НАССР в организациях, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных жи-

вотных и переработке мяса, является выполнение предварительных условий и программ профилактических мер, установленных законодательством Республики Беларусь для этих организаций (рисунок 2).



Рисунок 2 – Пирамида безопасности продовольствия
(из презентации специалистов ЕС при реализации их проектов в Республике Беларусь)

ГЛАВА 2. ПОРЯДОК ВЕТЕРИНАРНОЙ ОЦЕНКИ ЭФФЕКТИВНОСТИ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ СИСТЕМЫ НАССР В ОРГАНИЗАЦИЯХ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПО УБОЮ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ И ПЕРЕРАБОТКЕ МЯСА

1. Целью ветеринарной оценки эффективности функционирования системы НАССР в организациях, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса, является обеспечение безопасности в ветеринарно-санитарном отношении выпускаемой продукции посредством соблюдения организациями в этой сфере деятельности, должностными лицами и гражданами ветеринарного законодательства Республики Беларусь.

2. Ветеринарная оценка эффективности функционирования системы НАССР в организациях, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса, основана на соблюдении ветеринарно-санитарных норм и правил при выращивании животных, производстве, переработке, хранении, транспортировке и реализации продуктов животного происхождения и представляет собой систему мероприятий по анализу и контролю за:

- соблюдением организациями, учреждениями, другими юридическими и физическими лицами ветеринарно-санитарных правил при выращивании, заготовке и убое животных и птицы, заготовке, хранении и переработке мяса;

- обеспечением ветеринарно-санитарного состояния организаций, учреждений, других юридических и физических лиц, осуществляющих выращивание, заготовку, переработку, хранение, транспортировку и реализацию продуктов животного происхождения;

- проведением независимой ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов.

3. Ветеринарная оценка эффективности функционирования системы НАССР в организациях, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса, осуществляется посредством мониторинга и проведения контроля/надзора за соблюдением норм и нормативов ветеринарного законодательства специалистами:

- Департамента ветеринарного и продовольственного надзора Минсельхозпрода Республики Беларусь;

- ГУ «Ветеринарный надзор»;

- Государственного учреждения «Белорусское управление государственного ветеринарного надзора на государственной границе и транспорте»;

- управлений (отделами) ветеринарии комитетов по сельскому хозяйству и продовольствию облисполкомов;

- государственных учреждений - районных (городских) ветеринарных станций;

- организаций, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса.

4. Ветеринарной оценке эффективности функционирования системы НАССР в организациях, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса, подлежат:

- состояние ветеринарного благополучия в зоне деятельности этих организаций посредством предоставления сопроводительной достоверной ветеринарной документации на животных и сырье;

- ветеринарно-санитарное состояние ветеринарных объектов этих предприятий (место предубойного осмотра, карантинное помещение, изолятор, место убоя и др. в зависимости от вида животных, производимой продукции и т.д.);

- выполнение ветеринарно-санитарных правил осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов;

- результаты и достоверность проводимых лабораторных исследований проб от животных на предмет их состояния здоровья и продукции животного происхождения на ее безопасность в ветеринарно-санитарном отношении;

- наличие НПА и ТНПА, предусмотренных ветеринарным законодательством Республики Беларусь;

- порядок функционирования и эффективность системы НАССР в аспекте требований ветеринарного законодательства.

5. При проведении ветеринарной оценки эффективности функционирования системы НАССР в организациях, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса, государственные ветеринарные инспекторы, а также ветеринарные специалисты этих организаций в

пределах имеющихся прав обязаны принимать надлежащие меры по пресечению и предупреждению нарушений ветеринарно-санитарных норм, правил и обеспечению ветеринарно-санитарного качества продуктов и сырья животного происхождения.

6. По времени и периодичности ветеринарная оценка эффективности функционирования системы НАССР в организациях, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса, подразделяется на плановую и внеочередную.

6.1. Плановая производится:

- государственными ветеринарными инспекторами государственных организаций по ветеринарии, перечисленных в п.6 главы 2, в соответствии с их планами работ;

- ветеринарными специалистами организаций по выращиванию животных и производству продукции животного происхождения еженедельно.

6.2. Внеочередная – производится в случае ранее полученной низкой ветеринарной оценки эффективности функционирования системы НАССР в организациях, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса, поступления рекламаций от потребителей, а также, когда имеются подозрения на угрозу возникновения заразных болезней.

Внеочередная оценка производится по распоряжению органов государственного ветеринарного надзора и осуществляется государственными ветеринарными инспекторами этих органов.

ГЛАВА 3. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ВЕТЕРИНАРНОЙ ОЦЕНКИ ЭФФЕКТИВНОСТИ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ СИСТЕМЫ НАССР В ОРГАНИЗАЦИЯХ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПО УБОЮ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ И ПЕРЕРАБОТКЕ МЯСА

7. Результаты ветеринарной оценки эффективности функционирования системы НАССР в организациях, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса, оформляются формуляром оценки организации согласно приложению №1.

8. Формуляр предназначен для документирования результатов оценки, изложенных в п.п. 4 – 6 настоящих рекомендаций, установления степени эффективности функционирования системы НАССР и как основание для принятия решений по результатам оценки.

9. По результатам ветеринарной оценки эффективности функционирования системы НАССР ветеринарными инспекторами и ветеринарными специалистами организации могут приниматься решения по использованию продукции животного происхождения, как:

- выпуск продукции животного происхождения без ограничений;
- промышленная переработка или применение других методов обеззараживания продукции животного происхождения;
- использование продукции животного происхождения в корм животным;

- утилизация или уничтожение продукции животного происхождения;
- введение карантина;
- приостановка/прекращение производственной деятельности организации, осуществляющей деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса.

10. В случае установления несоответствия в выполнении ветеринарных норм и правил с низкой и опасной ветеринарной оценкой эффективности функционирования системы НАССР, а также реальной угрозы риска возникновения заразной болезни или выпуска опасной в ветеринарно-санитарном отношении продукции животного происхождения и если они не могут быть безотлагательно устранены или носят неустранимый характер, государственным ветеринарным инспектором принимается решение по варианту наихудших последствий* с применением соответствующих мер (приостановление/прекращение производственной деятельности оцениваемой организации, введение в установленном порядке ограничительных мер и другие мероприятия, снижающие или устраняющие риск возникновения заразной болезни или выпуска опасной в ветеринарно-санитарном отношении продукции животного происхождения).

**Справочно.* Под вариантом наихудших последствий следует понимать реальную угрозу возникновения опасной заразной патологии или расстройство здоровья потребителей посредством торгового оборота или потребления продукции животного происхождения. К примеру:

- подозрение или возникновение ящура или любой другой опасной заразной болезни; обнаружение опасной в ветеринарно-санитарном отношении продукции животного происхождения или подозрение в ее наличии на любом этапе производства в организации, осуществляющей деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса.

Необходимо отметить, что действия по варианту наихудших последствий предусмотрены законодательством ЕС.

11. Результаты ветеринарной оценки эффективности функционирования системы НАССР в организациях, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса, подлежат постоянному ветеринарному учету, а также предоставляются вышестоящему государственному ветеринарному учреждению ежемесячно с предоставлением других установленных форм ветеринарного отчета.

12. В случае необходимости при проведении оценки может проводиться отбор проб с последующим лабораторным испытанием на соответствующие показатели безопасности. Результаты лабораторных исследований оформляются согласно действующим требованиям по ветеринарному учету и отчетности.

13. По результатам ветеринарной оценки эффективности функционирования системы НАССР в организациях, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса, устанавливается 5 степеней благополучия организации по выращиванию животных и производству продукции животного происхождения относительно возникновения эпизоотической опасности:

- **наивысшая степень эффективности функционирования системы НАССР** – характеризуется выполнением ветеринарных, ветеринарно-санитарных норм и правил, предусмотренных ветеринарным законодательством, от 90 до 100 процентов. Несоответствия в пределах 10% не влияют на показатели безопасности в ветеринарно-санитарном отношении продукции животного происхождения. Система НАССР разработана и функционирует согласно действующему стандарту. Эти организации могут без ограничений экспортировать свою продукцию. Их производство контролируется государственными ветеринарными инспекторами не более 1 раза в 12 месяцев;

- **высокая степень эффективности функционирования системы НАССР** – характеризуется хорошим уровнем выполнения ветеринарных, ветеринарно-санитарных норм и правил, предусмотренных ветеринарным законодательством. В этих организациях выполнение ветеринарно-санитарных норм и правил составляет от 80 до 90 процентов. Система НАССР разработана и функционирует согласно действующему стандарту. Несоответствия в пределах 10 – 20% **не должны существенно** влиять на показатели безопасности в ветеринарно-санитарном отношении продукции животного происхождения. Эти организации могут экспортировать животных и свою продукцию под постоянным ветеринарным инспекторским контролем. Их производство контролируется государственными ветеринарными инспекторами не реже 1 раза в 12 месяцев;

- **средняя степень эффективности функционирования системы НАССР** – характеризуется удовлетворительным уровнем выполнения ветеринарных, ветеринарно-санитарных норм и правил, предусмотренных ветеринарным законодательством. В этих организациях выполнение ветеринарно-санитарных норм и правил составляет от 70 до 80 процентов. Система НАССР разработана и функционирует согласно действующему стандарту. Несоответствия в пределах 20 - 30% **могут незначительно** влиять на показатели безопасности в ветеринарно-санитарном отношении продукции животного происхождения. Эти организации могут экспортировать свою продукцию под постоянным ветеринарным инспекторским контролем. Их производство контролируется государственными ветеринарными инспекторами не реже 1 раза в 6 месяцев;

- **низкая степень эффективности функционирования системы НАССР с риском выпуска опасной в ветеринарно-санитарном отношении продукции животного происхождения** – характеризуется выполнением ветеринарно-санитарных норм и правил от 60 до 70 процентов. Система НАССР разработана и функционирует с неполным соответствием действующему стандарту. Нарушения в пределах 30 - 40% **могут существенно** влиять на показатели безопасности в ветеринарно-санитарном отношении продукции животного происхождения. Эти организации реализуют свою продукцию только на внутреннем рынке и под постоянным инспекторским контролем. Их производство контролируется государственными ветеринарными инспекторами ежеквартально;

- **опасная степень эффективности функционирования системы НАССР с высоким риском выпуска опасной в ветеринарно-санитарном отношении продукции животного происхождения** – характеризуется выпол-

нением ветеринарно-санитарных норм и правил менее 60 процентов, а также несоответствиями, связанными с качеством воды/льда, состоянием холодильного оборудования, контролем, борьбой с грызунами, когда требуется их немедленное устранение. Нарушения в пределах 40% и более создают реальную угрозу выпуска на рынок опасной для здоровья потребителей продукции животного происхождения и осложнения эпизоотолого/эпидемической ситуации посредством возникновения опасной заразной патологии. Решением государственных ветеринарных инспекторов деятельность этих организаций приостанавливается/прекращается. Выработанная ими продукция до приостановки/прекращения допускается в реализацию только после дополнительной ветеринарно-санитарной экспертизы. Ее производство контролируется государственными ветеринарными инспекторами постоянно, без уведомления и указания сроков.

14. Решение о присвоении соответствующей степени благополучия по результатам оценки риска эпизоотической опасности принимается комиссией, создаваемой Департаментом ветеринарного и продовольственного надзора Минсельхозпрода РБ в установленном порядке.

ГЛАВА 4. МЕТОДИКА РАСЧЕТА ВЕТЕРИНАРНОЙ ОЦЕНКИ ЭФФЕКТИВНОСТИ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ СИСТЕМЫ НАССР В ОРГАНИЗАЦИЯХ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПО УБОЮ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ И ПЕРЕРАБОТКЕ МЯСА

15. Для расчета ветеринарной оценки эффективности функционирования системы НАССР в организациях, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса, относительно выпуска на рынок безопасной в ветеринарно-санитарном отношении продукции животного происхождения, а также обеспечения эпизоотолого/эпидемического благополучия используются данные формуляра (приложение № 1) с применением следующей формулы и шкалы (рисунок 3):

$$A = \frac{a \times 100}{b - n/k},$$

где А – процент оценки;

а – полученное число баллов;

в – общее число баллов;

н/к – количество баллов, не имеющих отношения к объекту оценки.

Степень благополучия:

- наивысшая – 90 – 100 процентов
- высокая – 80 – 90 процентов
- средняя – 70 – 80 процентов
- низкая – 60 - 70 процентов
- опасная – ниже 60 процентов

Степень благополучия с процентами и шкалой оценки				
Наивысшая	Высокая	Средняя	Низкая	Опасная
90 – 100	80 - 90	70 - 80	60 – 70	Ниже 60

Рисунок 3 – Шкала эпизоотической безопасности

Красная Зона свидетельствует о создании реальной угрозы выпуска на рынок опасных для здоровья потребителей продукции животного происхождения и осложнения эпизоотолого/эпидемической ситуации посредством возникновения опасной заразной патологии.

Представленное учебно-методическое пособие ветеринарной оценки эффективности функционирования системы НАССР в организациях, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса, не представляет сложности для его применения в любой организации по производству продукции животного происхождения.

ГЛАВА 5. КОНТРОЛЬ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕ НОРМ И ПРАВИЛ ВЕТЕРИНАРНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА

16. Контроль за выполнением норм и правил ветеринарного законодательства в организациях, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса, осуществляется ветеринарными инспекторами и ветеринарными специалистами указанных организаций.

17. Лица, виновные в нарушениях норм и правил ветеринарного законодательства в организациях, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса, несут ответственность в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Основной задачей для организаций, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса, является обеспечение безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения и своего эпизоотического благополучия в своей зоне посредством выполнения соответствующих норм и правил, предусмотренных действующим законодательством.

Для ее выполнения также определенная роль отводится Системе анализа рисков и контрольных критических точек. В Республике Беларусь в организациях по производству продовольственного сырья и пищевых продуктов разработка, внедрение и функционирование системы НАССР носит обязательный характер. В случае невыполнения требований стандарта этой системы производимая продукция не должна иметь доступа на рынок.

Фундаментом для разработки, внедрения и функционирования системы НАССР является выполнение предварительных условий и программ профилактических мер, которые заложены в соответствующих ветеринарно-санитарных правилах для этих организаций, а на выпускаемую в рыночный оборот продукцию оформляется в установленном порядке ветеринарный сопроводительный документ.

Реализация настоящего учебно-методического пособия требует привлечения к этому всех участников производственного процесса, а также проявления руководством организации, осуществляющей деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса, высокой степени ответственности. Последнее охватывает не только реализацию перечисленных мероприятий, но и мониторинг всех мероприятий и процессов, модернизацию, а также обучение персонала.

Применение положений настоящего учебно-методического пособия позволяет не только обеспечивать безопасность в ветеринарно-санитарном отношении выпускаемой продукции, но и эпизоотическое благополучие организации, осуществляющей деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса. В конечном счете повышает конкурентоспособность этой организации как на внутреннем, так и внешнем рынках.

ЛИТЕРАТУРА

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии мяса и рыбных продуктов : справочное пособие / В. М. Лемеш [и др.] ; ред. В. М. Лемеш. – Витебск, 2004. – 322 с.
2. Гудзь, В. П. Организационно-методические аспекты применения системы НАССР в условиях комплексов по производству говядины / В. П. Гудзь, В. Н. Белявский, А. А. Белко // Приоритеты развития АПК в современных условиях : сборник материалов Международной научно-практической конференции, посвященной 40-летию ФГБОУ ВПО «Смоленская ГСХА», 26–27 ноября / Смоленская государственная сельскохозяйственная академия. – Смоленск : Универсум, 2014. – Ч. II. – С. 232–239.
3. Гудзь, В. П. Пути повышения производства качественной и безопасной говядины в условиях сельскохозяйственных и боенских предприятий : монография / В. П. Гудзь, В. Н. Белявский ; Гродненский государственный аграрный университет. – Гродно : ГГАУ, 2019. – 181 с.
4. Железко, А. Ф. Ветеринарный контроль (надзор) в Евразийском экономическом союзе : практическое пособие / А. Ф. Железко, И. Дж. Мурзалиев, Ж. К. Керималиев. – Бишкек, 2021. – 126 с.
5. Железко, А. Ф. Международные обязательства и рекомендации в области ветеринарии и безопасности пищевых продуктов / А. Ф. Железко. – Минск : ИВЦ Минфина, 2020. – 208 с.
6. Лемеш, В. М. К вопросу контроля безопасности мясных продуктов на основе принципов ХАССП / В. М. Лемеш, М. М. Алексин, И. А. Сидоренко // Ученые записки учреждения образования «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины». – Витебск, 2004. – Т. 40, ч. 1. – С. 100–101.
7. Марченкова, Т. Руководство по внедрению общих принципов Надлежащей производственной и гигиенической практики, а также принципов НАССР на пищевых предприятиях, в рамках реализации проекта ЕС «Поддержка инфраструктуры качества в Республике Беларусь – Безопасность пищевых продуктов» / Т. Марченкова. – Минск, 2013. – 90 с.
8. О некоторых вопросах государственной ветеринарной службы Республики Беларусь : Указ Президента Республики Беларусь, 3 июня 2013 г., № 253 // Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь [Электронный ресурс]. – 2013. – Режим доступа : http://pravo.by/upload/docs/op/P31300253_1370379600.pdf. – Дата доступа : 15.07.2019.
9. Рекомендуемый международный кодекс практики. Общие принципы пищевой гигиены // Gigabaza.ru [Электронный ресурс]. – 2019. – Режим доступа : <https://gigabaza.ru/doc/76954.html>. – Дата доступа : 15.07.2019.
10. Русинович, А. А. Ветеринарное законодательство, система анализа рисков и контрольных критических точек : учебно-методическое пособие для специалистов государственной ветеринарной службы, преподавателей ву-

- зов и техникумов, студентов факультетов ветеринарной медицины и слушателей факультета повышения квалификации и переподготовки кадров по изучению вопросов безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения / А. А. Русинович, Н. С. Мотузко ; Витебская государственная академия ветеринарной медицины. – Витебск : ВГАВМ, 2020. – 198 с.
11. Русинович, А. А. Анализ рисков в ветеринарной деятельности / А. А. Русинович // Продукт ВУ. – 2015. – № 14 (161). – С. 63–65.
 12. Русинович, А. А. Безопасность пищевых продуктов и сырья – важнейшее условие для их успешного экспорта / А. А. Русинович, Н. С. Мотузко // Наше сельское хозяйство. Ветеринария и животноводство. – 2019. – № 2. – С. 18–23.
 13. Русинович, А. А. Клининг и микробиологическая безопасность сырья и пищевых продуктов / А. А. Русинович // Наше сельское хозяйство. Ветеринария и животноводство. – 2018. – № 22. – С. 11–15.
 14. Русинович, А. А. НАССР и производство безопасного продовольствия / А. А. Русинович, Н. С. Мотузко // Наше сельское хозяйство. Ветеринария и животноводство. – 2019. – № 4. – С. 24–29.
 15. Русинович, А. А. Принципы системы НАССР / А. А. Русинович, Н. С. Мотузко // Наше сельское хозяйство. Ветеринария и животноводство. – 2019. – № 22. – С. 58–61.
 16. Русинович, А. А. Программы профилактических мер в системе НАССР / А. А. Русинович, Н. С. Мотузко // Наше сельское хозяйство. Ветеринария и животноводство. – 2019. – № 18. – С. 20–23.
 17. Русинович, А. А. Производство продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения на основе анализа рисков и критических контрольных точек в Республике Беларусь : рекомендации / А. А. Русинович, С. Н. Мотузко ; ГУ «Белорусский государственный ветеринарный центр». – Минск, 2015. – 44 с.
 18. Русинович, А. А. Санитарные работы на предприятиях пищевой индустрии / А. А. Русинович // Продукт ВУ. – 2015. – № 15 (162). – С. 60–61.
 19. Русинович, А. А. Специфические предварительные условия в системе НАССР / А. А. Русинович // Наше сельское хозяйство. Ветеринария и животноводство. – 2019. – № 16. – С. 21–26.
 20. Русинович, А. А. Этапы реализации принципов НАССР. Этапы 1-4 / А. А. Русинович, Н. С. Мотузко // Наше сельское хозяйство. Ветеринария и животноводство. – 2019. – № 24. – С. 37–43.
 21. Русинович, А. А. Этапы реализации принципов НАССР. Этапы 5-7 / А. А. Русинович, Н. С. Мотузко // Наше сельское хозяйство. Ветеринария и животноводство. – 2020. – № 2. – С. 56–60.
 22. Русинович, А. Бразилия глазами белорусских ветеринаров / А. Русинович, Д. М. Зубовский // Белорусское сельское хозяйство. – 2008. – № 12. – С. 41–43.
 23. Русинович, А. Зарубежный опыт. Государственный контроль безопасности продовольствия в Литве / А. Русинович // Белорусское сельское хо-

- зяйство. – 2013. – № 9. – С. 4–7.
24. Русинович, А. Зарубежный опыт. Контроль безопасности производства мяса во Франции / А. Русинович // Белорусское сельское хозяйство. – 2013. – № 11. – С. 13–15.
 25. Русинович, А. Совершенствование системы обеспечения безопасности продукции животного происхождения в Беларуси / А. Русинович, П. Расторгуев // Аграрная экономика. – 2007. – № 2. – С. 10–13.
 26. Система анализа рисков и контрольных критических точек в ветеринарной деятельности : учебное пособие / А. А. Русинович [и др.] ; Кубанский государственный аграрный университет им. И. Т. Трубилина, Витебская государственная академия ветеринарной медицины. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 209 с.
 27. Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующим в пищевой цепи. Общие требования : СТБ 22000. – Введ. 01.01.07. – Минск : БелГИСС, 2006. – 40 с.
 28. Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Управление безопасностью пищевых продуктов на основе анализа опасностей и критических контрольных точек. Общие требования : СТБ 1470. – Введ. 01.01.13. – Минск : БелГИСС, 2012. – 18 с.
 29. Физиолого-биохимические и технологические аспекты кормления коров / В. К. Пестис [и др.] ; Учреждение образования «Гродненский государственный аграрный университет». – Гродно : Гродненский государственный аграрный университет, 2020. – 426 с.
 30. Хоченков, А. А. Система управления качеством и безопасностью продукции в промышленном свиноводстве : монография / А. А. Хоченков ; Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по животноводству. – Жодино : НПЦ НАН Беларуси по животноводству, 2020. – 183 с.
 31. Шашков, М. С. Стандартизация и сертификация продукции животноводства : учебно-методическое пособие для студентов учреждений высшего образования, обучающихся по специальности «Зоотехния» / М. С. Шашков ; Главное управление образования, науки и кадров, Белорусская государственная сельскохозяйственная академия. – Горки : БГСХА, 2016. – 130 с.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

к методике ветеринарной оценки эффективности функционирования системы НАССР в организациях, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса

Формуляр

ветеринарной оценки эффективности функционирования системы НАССР в организациях, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса

Общие положения. Настоящий формуляр предназначен для документирования результатов ветеринарной оценки эффективности функционирования системы НАССР в организациях, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса.

Положения формуляра составлены в соответствии с требованиями национальных нормативных документов, директив Европейского Союза и Рекомендаций Санитарного кодекса наземных животных МЭБ.

Данный формуляр содержит элементы требований, касающихся территории предприятий, производственных помещений, технологических процессов и соблюдения гигиены, а также охватывает вопросы, связанные с внутренней системой контроля производства предприятия на основе системы НАССР.

Заполнение формуляра позволяет получить полную картину организации и сделать заключение относительно степени выполнения действующих норм и правил по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса.

Примечание. В случае установления несоответствий, связанных с качеством воды/льда, состоянием холодильного оборудования, контролем, борьбой с грызунами, требуется их немедленное устранение.

Наименование предприятия: _____

Адрес предприятия (вместе с почтовым кодом и номером телефона):

Номера и даты выдачи постановления Компетентного органа о размещении и допуске к использованию производственного объекта:

Применяемые перерабатывающие процессы: (производственные коды) и продукт (вид): _____

Соответствие апробированной технологии:	Количество пунктов формуляра, имеющих применение: _____
Проектная недельная (суточная, месячная) перерабатывающая мощность: _____	Количество пунктов формуляра, не имеющих применения: _____
Фактическая недельная (суточная, месячная) перерабатывающая мощность: _____	

Состав работающих на производстве: женщины – , мужчины – .

Ответственный представитель организации: _____

Контролирующие лица _____	Дата предыдущей оценки:
(Ф. И. О., должность и место работы)	

Система НАССР, применяемая на предприятии: Сертификат соответствия № _____ Дата регистрации _____

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ И ПРОГРАММЫ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ МЕР (ПЛАНЫ, СХЕМЫ)				
I. ЗДАНИЕ: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, СЫРЬЕ И ГИГИЕНА				
п/п	Вопросы	Ветеринарная оценка эффективности (баллы)	Сроки устранения несоответствий	Примечания (графы для регистрации вопросов, не имеющих применения к оцениваемой организации)
1.	Наличие документа ввода объекта в эксплуатацию. Государственная регистрация производственного объекта.	1 – 2		
2.	Соответствие мощности и ассортимента выпускаемой продукции проектным параметрам организации.	1 – 3		
3.	Соблюдение поточности технологических процессов. Исключение пересечения путей сырья и готовой продукции, чистой и грязной тары и т.д.	1 – 2		
4.	Формирование коллектива организации. Наличие подготовленных специалистов по обеспечению технологических процессов, гигиены организации и внутреннего производственного контроля. Система подготовки и переподготовки специалистов, повышение квалификации работающего персонала	1 – 3		
5.	Конструкция/поддержание здания. Производственная площадь здания имеет солидную конструкцию и поддерживается в хорошем состоянии.	1 – 2		
6.	Ветеринарно-санитарный пропускник и его состояние. Наличие раздевалки, туалета, душа и другие условия, обеспечивающие режим доступа на территорию организации.	1 – 3		
7.	Уход за производственной территорией. Территория содержится в чистоте, поэтому нет опасности загрязнения организации и мясопродуктов.	1 – 2		
8.	Предупреждение нежелательных явлений. Исполнение и размещение предприятия способствуют предупреждению влияния нежелательных факторов, таких как: песок, пыль, дым и загрязнение воздуха.	1 – 2		

9.	Предупреждение появления нежелательных животных. Принимаются соответствующие меры защиты от нежелательных животных, таких как: собаки, коты, а также от насекомых, грызунов или птицы.	1 – 3		
10.	План борьбы с грызунами и насекомыми. Существует программа (план) борьбы с грызунами, насекомыми, в соответствии с которой систематически уничтожаются грызуны, насекомые и др. План соблюдает действующие требования. План реализуется в соответствии с действующими требованиями.	1 – 2		
11.	Мышеловки. Мышеловки установлены в соответствии с планами.	1 – 2		
12.	Эффективность дератизации. Расчеты эффективности дератизации. Оформление документации по дератизации.	1 – 3		
13.	Приманки для насекомых. Схема размещения приманок. Наличие защитных сеток на окнах и т.д. Эффективности дезинсекции. Оформление документации по дезинсекции.	1 – 2		
14.	Места выгрузки животных и их приема. Состояние дезбарьера. Помещения для работников, занимающихся приемом животных. Наличие раздевалки, туалета, душа.	1 – 2		
15.	Карантинное отделение, изолятор. Санитарное состояние этих объектов.	1 – 2		
16.	Ветеринарно-санитарные объекты организации по убою животных и переработке мяса. Наличие санитарной бойни и ее соответствие ветеринарно-санитарным требованиям. Санитарная камера (холодильник) бойни.	1 – 3		
17.	Отдельное место для вторичного убойного сырья. Соответствие имеющихся условий производства нормативным требованиям.	1 – 3		
18.	Помещение для временно задержанного мяса до выяснения его ветеринарно-санитарного качества. Санитарное состояние и условия хранения.	1 – 3		
19.	Помещения для хранения и складирования продуктов убоя, представляющих особую опасность (SRM). Санитарное состояние и условия хранения.	1 – 3		
20.	Мойка и дезинфекция транспортных средств, контейнеров, ящиков и других предметов, доставляющих на убой животных. Условия и режим мойки и дезинфекции. Контроль качества дезрастворов и дезинфекции. Документация по дезинфекции.	1 – 2		

21.	Производственные помещения и их состояние. Соответствие проектным параметрам и исключение пересечения потоков сырья и готовой продукции. Система конвейерной линии и ее состояние. Наличие перед входом в помещения ковриков, смоченных дезраствором.	1 – 2		
22.	Отопление, освещение, вентиляция. Указанные технические системы должны обеспечивать выполнение технологических процессов и условия для работающего персонала в соответствии с действующими нормативными документами.	1 – 3		
23.	Величина рабочих мест. Рабочие места настолько велики, что возможно выполнение профессиональных действий в удовлетворительных санитарных условиях.	1 – 2		
24.	Закрываемые на ключ помещения для специалистов, осуществляющих ветеринарно-санитарный контроль.	1 – 2		
25.	Использование рабочего места, орудий труда и сырья. Они используются исключительно для разделки туш переработки мяса и мясопродуктов.	1 – 2		
26.	Разграничения между чистым сектором и грязным. Рабочие места спроектированы/оснащены таким образом, чтобы четко разграничивались чистый и грязный сектора. Целью этого является предупреждение загрязнения мяса и мясопродуктов.	1 – 2		
27.	Действия, вызывающие загрязнения. Помещения, в которых производятся действия (ремонтно-строительные работы и т.д.), которые могут вызвать загрязнение продуктов или сырья, отделены от остальных производственных площадей.	1 – 2		
28.	Канализация. Устройство системы канализации, соответствие нормативным требованиям.	1 – 2		
29.	Отвод сточных вод. Требуется гигиенический отвод сточных вод. Предназначенные для отвода сточных вод оттоки, сточные трубы, канализация чистые и в хорошем состоянии.	1 – 2		
30.	План поддержания чистоты (мойки) и дезинфекции. План поддержания чистоты и дезинфекции является основой для систематического поддержания чистоты и дезинфекции. Расчеты потребности в дезсредствах. Контроль качества дезрастворов и дезинфекции. Документация по санитарным работам.	1 – 2		
31.	Средства, служащие для содержания в чистоте транспортных средств. Предусмотрены средства, служащие для содержания в чистоте транспортных средств. Транспортные средства указаны в плане мойки и дезинфекции.	1 – 2		

32.	Помещение, служащее для хранения средств для проведения санитарных работ. Имеется соответствующее помещение, закрываемое на ключ или шкаф для хранения средств для мойки, дезинфекции, дезинсекции, дератизации, которые не должны контактировать с пищевыми средствами. Условия хранения уборочного инвентаря.	1 – 2		
33.	Обозначение моющих и дезинфицирующих средств. Эти средства снабжены наставлениями по их применению и надписями, информирующими об их свойствах.	1 – 2		
34.	Применение моющих и дезинфицирующих средств. Моющие, дезинфицирующие средства и средства для уничтожения грызунов и насекомых используются таким образом, чтобы не произошло химического повреждения или порчи оборудования, приборов и продуктов.	1 – 2		
35.	Расчеты потребности в воде. Определяются расчеты потребности в горячей, холодной, питьевой воде, для технических и хозяйственно-бытовых целей.	1 – 2		
36.	План контроля воды. Предусмотрен план контроля воды.	1 – 2		
37.	Качество воды, используемой на предприятии. Применяемая вода находится под давлением и берется в необходимых количествах из общей водопроводной сети с питьевой водой. Использование воды, не пригодной для питья, может быть разрешено в исключительных случаях: для производства пара, для противопожарных целей, для охлаждения в холодильных установках при условии, что водопроводы исключают применение воды для других целей и не представляют риска загрязнения продукции, трубы и краны необходимо обозначить иным цветом, чем для питьевой воды.	1 – 2		
38.	Результаты, касающиеся водопроводной воды. Протоколы испытаний.	1 – 2		
39.	Результаты, касающиеся собственной воды. Протоколы испытаний.	1 – 2		
40.	Результаты, касающиеся запасов воды. Протоколы испытаний.	1 – 2		
41.	Разделение питьевой и промышленной воды. Водопроводы для воды (промышленной) для нужд производства пара, тушения пожара или охлаждения, были спроектированы таким образом, чтобы использование ее в других целях было невозможно или исключалось загрязнение продуктов.	1 – 2		
42.	Обозначение водопроводов и кранов для питьевой и промышленной воды. Водопроводы и краны для промышленной воды необходимо обозначить иным способом, чем для питьевой воды.	1 – 2		

II. РАБОЧИЕ МЕСТА ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, СЫРЬЕ И ГИГИЕНА				
1.	Размер производственных зон. Производственная зона достаточно велика, чтобы производить переработку при удовлетворительных гигиенических условиях.	1 – 2		
2.	Отсутствие непосредственного доступа к туалетам и т.п. Помещения не имеют дверей, окон или люков, ведущих непосредственно к навозохранилищам, выгребным ямам, туалетам, писсуарам и/или сточным канавам.	1 – 3		
3.	Полы. Полы выполнены из водонепроницаемого, легкого в чистке и дезинфицировании нескользкого материала, без щелей и трещин.	1 – 2		
4.	Уход за полами. Полы чистые и содержатся в хорошем состоянии.	1 – 2		
5.	Наклоны полов/оттоки/сифоны. Стекающую воду необходимо отводить по наклонным полам в оттоки, оснащенные сифонами, а в случае необходимости - и тщательно очищенными и дезинфицированными сточными трубами.	1 – 2		
6.	Стены. Светлые стены с гладкой поверхностью, легкие в обслуживании, прочные и непроницаемые.	1 – 2		
7.	Уход за стенами. Стены чистые и содержатся в хорошем состоянии.	1 - 2		
8.	Соединения стен, полов и разделительных стенок. Соединения полов со стенами и другими постоянными разделительными стенками должны быть хорошо уплотнены.	1 – 2		
9.	Двери. Двери выполнены из прочного, легкого в уходе материала.	1 – 2		
10.	Уход за дверями. Двери чистые и содержатся в хорошем состоянии.	1 – 2		
11.	Потолки. Потолки легкие в уходе и сконструированы способом, сводящим к минимуму конденсацию водяного пара, лущение или образование плесени.	1 – 2		
12.	Уход за потолками. Потолки чистые и содержатся в хорошем состоянии.	1 – 2		
13.	Конструкция окон и других отверстий. Они сконструированы таким способом, чтобы сделать невозможным накопление грязи и пыли, проникновение насекомых.	1 - 2		
14.	Уход за окнами и другими отверстиями. Конструкции окон и других отверстий чистые и содержатся в хорошем состоянии.	1 – 2		
15.	Воздушный обмен. Обмен воздуха достаточен. Образующиеся возможные загрязнения воздуха/испарения эффективно отводятся.	1 – 2		

16.	Программа поддержания холодной цепи. Кондиционирование. Их реализация обеспечивает установленные параметры микроклимата в помещении.	1-3		
17.	Освещение. Освещение соответствует установленным нормам.	1 – 2		
18.	Уход за оборудованием искусственного освещения. Оборудование искусственного освещения чистое и содержится в хорошем состоянии.	1 – 2		
19.	Оборудование и инструменты. Оборудование и инструменты должны быть изготовлены из некоррозийного или синтетического материалов, допущенных Минздравом Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами, которые можно легко очистить и продезинфицировать.	1 – 2		
20.	Программа технического обслуживания производственных объектов и оборудования. Сроки и качество ее выполнения.	1 – 2		
21.	Оборудование и инструменты ветсанэкспертов. Место ветсанэкспертов оборудовано устройствами для экстренной остановки конвейера, бесконтактным умывальником с горячей и холодной водой, оборудованием для стерилизации инструментов, вешалом для сомнительных органов, емкостями с крышками для органов, направляемых на техническую утилизацию, и столом для ведения документальных записей по результатам ветсанэкспертизы.	1 – 2		
22.	Уход за оборудованием и инструментами. Оборудование и инструменты чистые и содержатся в хорошем состоянии, а поэтому не могут вызвать загрязнение продукта и используются исключительно для переработки продукции животного происхождения.	1 – 2		
23.	Очистка оборудования и инструментов. Имеется специализированное оснащение для чистки и дезинфекции приборов, инструментов, машин, материалов.	1 – 2		
24.	Место для мытья рук на отдельных рабочих местах. На каждом рабочем месте, везде, где этого требует производственный процесс, имеется легко доступное место для мытья рук.	1 – 2		
25.	Исполнение мест для мытья рук. Исполнение/оснащение: - краны, обслуживаемые иным способом, нежели вручную, - проточная вода, - места для мытья рук с соответствующими моющими средствами (но не мыло в кусках) и дезинфицирующими средствами, а также - одноразовые полотенца.	1 – 2		

26.	Уход за местами для мытья рук. Устройства для мытья рук чистые и содержатся в хорошем состоянии.	1 – 2		
27.	Рабочая одежда. Каждое лицо, находящееся на рабочем месте, носит соответствующую, чистую рабочую одежду, обувь и чистый, полностью покрывающий волосы головной убор (при необходимости разовые бактерицидные маски и перчатки).	1 – 2		
28.	Личная гигиена персонала. Персонал тщательно моет и дезинфицирует руки перед началом работы и в случае необходимости. Возможные раны на руках должны быть защищены водонепроницаемой повязкой.	1 – 2		
29.	Запрет курения, еды и т.п. на рабочих местах. На рабочем месте и в складских помещениях действует запрет на курение, питье и еду.	1 – 2		
30.	Медицинская справка на момент приема на работу. Руководство организации может доказать, что персонал, принимающий участие в процессе производства, имел на момент принятия на работу санитарные книжки.	1 – 2		
31.	Программа и график прохождения медосмотров, имеющаяся документация.	1 – 2		
III. ХОЛОДИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И МАТЕРИАЛЫ				
1.	Холодильные камеры. Они должны иметь достаточно места для использования по назначению.	1 – 2		
2.	Полы. Полы выполнены из водонепроницаемого, легкого в чистке и дезинфицировании материала.	1 – 2		
3.	Уход за полами. Полы чистые и содержатся в хорошем состоянии.	1 – 2		
4.	Наклоны полов/оттоки/сифоны. Стекающую воду необходимо отводить по наклонным полам в оттоки, оснащенные сифонами, а в случае необходимости - и тщательно очищенными и дезинфицированными сточными трубами.	1 – 2		
5.	Стены. Гладкие стены холодильных камер легкие в обслуживании.	1 – 2		
6.	Уход за стенами. Стены чистые и содержатся в хорошем состоянии.	1 – 2		
7.	Соединения стен, полов и разделительных стенок. Соединения полов со стенами и другими постоянными разделительными стенками и между отдельными стенками должны быть хорошо уплотнены.	1 – 2		
8.	Двери. Двери выполнены из прочного, легко в уходе материала.	1 – 2		

9.	Уход за дверями. Двери чистые и содержатся в хорошем состоянии.	1 – 2		
10.	Потолки. Потолки плотные и легкие в уходе.	1 – 2		
11.	Уход за потолками. Потолки чистые и содержатся в хорошем состоянии.	1 – 2		
12.	Освещение. Освещение соответствует установленным нормам.	1 – 2		
13.	Уход за оборудованием искусственного освещения. Оборудование искусственного освещения чистое и содержится в хорошем состоянии.	1 – 2		
14.	Возможность мытья оборудования и конструкций. Материал и конструкция оборудования и приборов позволяют содержать их в чистоте.	1 – 2		
15.	Уход за оборудованием и инструментами. Указанные в списке оборудование и инструменты чистые и содержатся в хорошем состоянии.	1 – 2		
16.	Температура в холодильных камерах. Выполнение холодильной камеры позволяет хранить мясо при рекомендованных температурах. Зарегистрированные данные, касающиеся температуры, хранятся для проверки контрольных органов согласно установленным срокам.	1 – 2		
17.	Холодильное оборудование. Используемое холодильное оборудование должно быть достаточным для того, чтобы позволить хранить продукты при температурах, рекомендованных в нормативных документах.	1 – 2		
IV. МОРОЗИЛЬНИК: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И МАТЕРИАЛЫ				
1.	Производительность морозильника. В случае холодильного оборудования, используемого для замораживания продуктов, должна существовать возможность быстрого понижения температуры продуктов.	1 – 2		
2.	Морозильный туннель. Оборудование обладает оптимальной возможностью понижения, при правильном использовании туннеля, температуры продуктов, при которой происходит уничтожение паразитов.	1 – 2		
3.	Рекомендуемая температура. В случае хранения продуктов глубокой заморозки температура в морозильнике не должна быть выше -18°C (независимо от внешней температуры).	1 – 2		
4.	Регистрация данных, касающихся температуры. Зарегистрированные данные, касающиеся температуры, хранятся для проверки контрольных органов согласно установленным срокам.	1 – 2		

5.	Конструкция морозильника. Конструкция морозильника легко подвергается чистке.	1 – 2		
6.	Освещение. Освещение достаточное.	1 – 2		
7.	Оборудование искусственного освещения. Оборудование искусственного освещения сконструировано таким образом, что загрязнение продукта невозможно при возникновении трещин или другом повреждении.	1 – 2		
V. ТУАЛЕТЫ, ВАННЫЕ И РАЗДЕВАЛКИ: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И МАТЕРИАЛЫ				
1.	Наличие санпропускника. Режим работы объекта и его состояние.	1 – 2		
2.	Количество туалетов. На предприятии имеется достаточное количество туалетов.	1 – 2		
3.	Размещение туалетов. Туалеты оснащены хорошо работающим смывом и размещены вблизи рабочих мест, но не имеют непосредственного входа с рабочих мест.	1 – 2		
4.	Стены и полы туалетов. Стены и полы туалетов гладкие, легкие в обслуживании, непроницаемые и легко моющиеся.	1 – 2		
5.	Освещение и вентиляция туалетов. Кабины хорошо освещаются и вентилируются.	1 – 2		
6.	Уборка туалетов. Туалеты чистые и содержатся в хорошем состоянии.	1 – 2		
7.	Информация в туалете. В каждом туалете имеется табличка с информацией об обязательном мытье рук после посещения туалета.	1 – 2		
8.	Место для мытья рук в туалете. В непосредственной близости от туалета имеется место для мытья рук.	1 – 2		
9.	Исполнение мест для мытья рук. Исполнение/оснащение: - краны, обслуживаемые бесконтактным способом, - проточная вода, - места для мытья рук с соответствующими моющими средствами без запаха (но не мыло в кусках) и дезинфицирующими средствами, а также одноразовые полотенца.	1 – 2		
10.	Уход за местами для мытья рук. Устройства для мытья рук чистые и содержатся в хорошем состоянии.	1 – 2		
11.	Личная гигиена персонала. Персонал тщательно моет и дезинфицирует руки после каждого посещения туалета.	1 – 2		
12.	Раздевалки. На предприятии имеется достаточное количество раздевалок, обустроенных по типу санпропускника.	1 – 2		
13.	Стены и полы раздевалок. Стены и полы раздевалок гладкие, легкие в обслуживании, непроницаемые и легко моющиеся.	1 – 2		

14.	Освещение и вентиляция раздевалок. Раздевалки хорошо освещаются и вентилируются.	1 – 2		
15.	Уборка раздевалок. Раздевалки чистые и содержатся в хорошем состоянии.	1 – 2		
VI. НАКОПЛЕНИЕ, ВЫВОЗ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОТХОДОВ: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, МАТЕРИАЛЫ И ГИГИЕНА				
1.	Наличие плана, схемы и графика по обороту отходов в организации. Учет оборота отходов документируется.	1 – 3		
2.	Накопление отходов. На предприятии имеются оборудованная площадка и специальные водонепроницаемые закрывающиеся контейнеры из материала, устойчивого к коррозии.	1 – 3		
3.	Вывоз отходов. Должен проводиться ежедневный вывоз отходов.	1 – 3		
4.	Отделение инструментов и контейнеров. Отдельно контейнеры и/или инструменты, используемые для отходов, которые не вступают в контакт с продуктами, предназначенными для потребления.	1 – 3		
5.	Маркировка контейнеров, инструментов для уборки отходов. Контейнеры, инструменты и орудия, предназначенные для использования при перевозке отходов, оснащаются соответствующей маркировкой.	1 – 2		
6.	Удаление производственных отходов с рабочих мест. С рабочих мест отходы устраняются в соответствии с установленным графиком или сразу после наполнения емкостей, но не менее одного раза в смену, в конце каждой смены.	1 – 2		
7.	Очистка контейнеров для отходов. Контейнеры и/или помещение, в котором собираются отходы, регулярно и тщательно очищаются и дезинфицируются.	1 – 2		
8.	Профилактика загрязнений и проблем, связанных с отходами. Накопленные отходы не являются источником загрязнения предприятия и других проблем (неприятный запах) для окружающей среды.	1 – 2		
VII. СКЛАД УПАКОВКИ И ТАРЫ, ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И ГИГИЕНА				
1.	Отдельное помещение для упаковочных материалов. Упаковочные материалы хранятся в отдельном помещении, отделенном от производственных помещений.	1 – 2		
2.	Хранение упаковочных материалов. Хранение в отдельном помещении позволяет предохранять их от пыли и загрязнения.	1 – 2		

3.	Повторное использование упаковочных материалов. Для повторного использования пригодны только непроницаемые, гладкие и антикоррозийные материалы, которые можно легко очистить и продезинфицировать.	1 – 2		
4.	Содержание упаковочных материалов. Перед повторным использованием упаковочный материал необходимо тщательно очистить и, при необходимости, продезинфицировать.	1 – 2		
5.	Хранение вспомогательного сырья. Вспомогательное сырье хранится отдельно таким образом, чтобы не могло произойти его загрязнение.	1 – 2		
VIII. ВНУТРЕННИЕ ТРАНСПОРТНЫЕ СРЕДСТВА				
1.	Соответствующий раствор для очистки и дезинфекции средств транспортировки. Должны применяться соответствующие растворы для очистки и дезинфекции средств транспортировки.	1 – 2		
2.	Установка транспортных средств. Средства транспортировки построены так, чтобы они могли поддерживать требуемую температуру во время транспортировки.	1 – 2		
3.	Внутренние стены транспортных средств. Стены транспортного средства изготовлены так, чтобы они не влияли отрицательно на гигиеническое качество продуктов животного происхождения; должны легко поддаваться чистке и дезинфекции.	1 – 2		
4.	Требования к транспортным средствам. Система для транспортировки продуктов животного происхождения не используется для транспортировки других продуктов, которые могут загрязнять или портить продукты.	1 – 2		
5.	Гигиенические требования к транспортным средствам. Продукты животного происхождения перевозятся в чистых и продезинфицированных грузовиках или контейнерах.	1 – 2		
IX. МАРКИРОВКА ПРОДУКЦИИ				
1.	Маркировка. Идентификационный номер помещается на транспортной упаковке или на большой упаковке; в случае неупакованных продуктов – в сопроводительных документах.	1 – 2		
2.	Маркировка соответствует установленным требованиям.	1 – 2		
3.	Идентификация продукции. Система учета на предприятии позволяет обеспечить прослеживаемость продукции по технологической цепи на шаг назад и шаг вперед.	1 – 2		

Х. СИСТЕМА НАССР (ВНУТРЕННЯЯ СИСТЕМА КОНТРОЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА)				
1.	Рабочая группа по НАССР. Приказ о ее создании. Компетентность рабочей группы.	1 – 2		
2.	Организация производственного контроля. Наличие структуры и схемы производственного контроля, в том числе и проведение лабораторных испытаний.	1 – 2		
3.	Производственная лаборатория предприятия. Материальное и методическое обеспечение лабораторных испытаний. Профессиональное и квалификационное соответствие персонала. Аккредитация лаборатории.	1 – 2		
4.	Сырье, полуфабрикаты и конечные продукты, являющиеся собственным продуктом, их описание. Все произведенное сырье, полуфабрикаты и конечные продукты снабжаются характеристикой продукта. Указываются сведения о физических/химических свойствах и показателях безопасности. - Последовательное описание этапов, которым были подвергнуты произведенные продукты, должно соответствовать действительности. - Описывается непосредственная упаковка.	1 – 2		
5.	Сырье, полуфабрикаты и конечные продукты, являющиеся собственным продуктом (продолжение). Имеются правила, определяющие все вопросы, связанные с хранением и распределением. - Каждая производственная единица оснащена следующей информацией: дата производства, дата упаковки, дата минимального срока годности, максимальная дата продажи или код. В случае применения кода необходимо описать его значение. Описание группы получателей или потребителей произведенных единиц.	1 – 2		
6.	Сырье, полуфабрикаты и конечные продукты, являющиеся собственным продуктом (продолжение). Описываются органолептические критерии или делается ссылка на действующие правовые положения. Описываются микробиологические требования или делается ссылка на соответствующие правовые положения.	1 – 2		
7.	Последовательное описание технологических процессов. Схема каждой произведенной единицы. Имеется последовательное описание (схема) всего процесса и отдельных процессов.	1 – 2		

8.	<p>Анализ риска проявления опасности продукта (физической, химической, биологической) и установление Критических Контрольных Точек (ККТ) в производственном процессе</p> <ul style="list-style-type: none"> - ККТ соответствуют указанным. - Для каждой ККТ указана норма/допуск. - Для каждой ККТ дана информация об угрозе в случае превышения или несоблюдения выдвинутых требований. - Для каждой ККТ указан способ действия в случае превышения или несоблюдения выдвинутых требований. - Для каждой ККТ дана информация о контроле, основанном на систематическом взятии проб и количестве. 	1 – 3		
9.	<p>Диапазон ответственности. Для каждой ККТ дана информация о лице, контролирующем критические точки, и ответственном (исполнителе) лице.</p>	1 – 2		
10.	<p>Сверка фактических данных запланированным параметрам. Дана информация о требованиях выполнения периодической сверки системы контроля за процессом.</p>	1 – 2		
11.	<p>Документация. Имеется прозрачная документированная система хранения в хронологическом порядке данных, касающихся проведенного контроля. Имеется документированная система регистрации исправительных средств и результатов их применения.</p>	1 – 2		
12.	<p>Сырье. Вспомогательные материалы. Искомые продукты регистрируются; имеется сертификат качества поставщика. Установлено, что полученные от поставщика продукты проходят процедуру гигиенической регистрации и сертификации в установленном порядке и выдается соответствующий документ.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Описан способ действия при обнаружении несоответствия или при необходимости уведомляется ветеринарная инспекция. 	1 – 2		
13.	<p>Сырье. Полуфабрикаты, конечные продукты и т.п. из других стран.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Документы и сертификаты хранятся в течение 1 года. - Об установленных недостатках, связанных с требованиями обозначения, наличия сертификатов и документов, заявлено региональному ветеринарному врачу. 	1 – 2		
14.	<p>Температурный контроль. Там, где температура обозначена как критическая точка, данные регистрируются и запоминаются в соответствии с указанной частотой. Там, где требование относительно температуры не было соблюдено, применяются исправительные средства.</p>	1 – 2		

15.	Программа калибровки измерительной аппаратуры. Организация располагает актуальными, действительными данными о калибровке используемых устройств измерения температуры. Относительно другой измерительной аппаратуры и регуляторов также имеются сведения о проведенной калибровке.	1 – 2		
16.	Контроль над ККТ и конечным продуктом. Сама организация осуществляет контроль на основании описанных ККТ точек и в соответствии с ним производит регистрацию данных. Возможно ясное прослеживание пути между взятыми образцами и данной партией продукции (например, код образца/код партии). О выявленных недостатках при необходимости уведомить регионального ветеринарного врача.	1 – 2		
17.	Исправительные средства. - В случае обнаружения недостатков применяются исправительные средства. - Выявленные недостатки, в отношении которых применяются исправительные средства, тщательно регистрируются. После применения исправительных средств вновь берутся образцы с целью контроля: дало ли использование исправительных средств эффективный результат.	1 - 2		
18.	Соответствие продукции требованиям Сан-Пин 11-63 РБ 98, ГН-10-17-99.	1 – 2		
19.	Соблюдение методик санитарно-микробиологического и санитарно-технического контроля.	1 – 2		
20.	Сверка фактических данных запланированным параметрам. Система сличается с требуемой частотой на основании контроля производственного процесса. Требуемое сличение было проведено в последний определенный срок.	1 – 2		
21.	Недостатки, связанные со сверкой фактических данных запланированным параметрам. В ответ на обнаружение ошибок незамедлительно применены исправительные меры.	1 – 2		
22.	Изменение производственного процесса. Вследствие, например, реконструкции, введения новых продуктов, управления производством, состава продукции и т.п. произошло изменение производственного процесса. В связи с этим применена система контроля производственного процесса.	1 – 2		
23.	План борьбы с грызунами и насекомыми в системе НАССР. См. пункт 10 к разделу I.	1 – 2		

24.	План поддержания чистоты и дезинфекции в системе НАССР. См. пункт 30 к разделу I.	1 – 2		
25.	План контроля воды. См. пункт 36 к разделу I.	1 – 2		
26.	Оговорки (касающиеся исправительных средств). Все жалобы (рекламации) записываются, в каждом случае проверяется, насколько они обоснованы и необходимо ли применять исправительные средства. В случае более серьезных жалоб необходимо незамедлительно информировать ветеринарную инспекцию. Установлено, что существенные жалобы (рекламации) записаны и проверены и в случае необходимости применены исправительные средства. В конкретных случаях уведомляется ветеринарная инспекция.	1 – 2		

**Ветеринарная оценка эффективности функционирования системы
НАССР в организациях, осуществляющих деятельность по убою
сельскохозяйственных животных и переработке мяса**

В соответствии с разделами с I по XIII проведена оценка по 159 пунктам формуляра и получено баллов:

- минимальное количество баллов – 159
- общее количество баллов по формуляру – 335
- количество баллов, имеющих применение к данной организации – ____
- количество баллов, не имеющих применения к данной организации (Н.К. – не касается) – ____

Итоговый результат: $\frac{\text{количество полученных баллов} \times 100\%}{\text{общее количество баллов минус кол-во баллов Н.К.}}$ =

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: _____

ВЫВОДЫ: _____

РЕЗУЛЬТАТЫ оценки обсуждены с руководством организации

Оценку осуществили _____
(фамилия И.О., должность)

Подписи:

Заявление организации:

Дата _____ нижеподписавшийся _____
исполняющий функцию _____ был ознакомлен

с содержанием данного заполненного формуляра, и не имею ничего против содержащейся в нем информации.

Подпись _____

Сделал примечание к формуляру: _____

(Подпись)

Отказался подписать формуляр: _____

(Подпись)

Учебное пособие

Русинович Алексей Адамович,
Мотузко Николай Степанович

**ВЕТЕРИНАРНАЯ ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ
ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ СИСТЕМЫ НАССР В ОРГАНИЗАЦИЯХ,
ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПО УБОЮ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ
И ПЕРЕРАБОТКЕ МЯСА**

Учебно-методическое пособие

Ответственный за выпуск Н. С. Мотузко
Технический редактор Е. А. Алисейко
Компьютерный набор А. А. Русинович
Компьютерная верстка Е. В. Морозова
Корректор Е. В. Морозова

Подписано в печать 02.11.2023. Формат 60×84 1/16.
Бумага офсетная. Ризография.
Усл. печ. л. 2,50. Уч.-изд. л. 1,93. Тираж 70 экз. Заказ 2419.

Издатель и полиграфическое исполнение:
учреждение образования «Витебская ордена «Знак Почета»
государственная академия ветеринарной медицины».
Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя,
распространителя печатных изданий № 1/ 362 от 13.06.2014.

ЛП №: 02330/470 от 01.10.2014 г.
Ул. 1-я Доватора, 7/11, 210026, г. Витебск.
Тел.: (0212) 48-17-82.
E-mail: rio@vsavm.by
<http://www.vsavm.by>