

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО ВETERИНАРНОМУ
И ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ**
(Россельхознадзор)
**УПРАВЛЕНИЕ РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА ПО РЯЗАНСКОЙ И ТАМБОВСКОЙ
ОБЛАСТЯМ**
390044, г. Рязань, ул. Костычева, д. 17

ФГБОУ ВО РГАТУ,
г. Рязань, ул. Костычева, д. 1

(кому предписывается)

ПРЕДПИСАНИЕ № 889/ВП
«30» ноября 2021 года

При проведении мероприятий по ветеринарному контролю в отношении Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева» (ФГБОУ ВО РГАТУ), ИНН 6229000643, ОГРН 1026201074998, место нахождения: г. Рязань, ул. Костычева, д. 1, место фактического осуществления деятельности: г. Рязань, ул. Вишневая, д. 35,

(наименование проверяемого лица)

установлены следующие нарушения требований Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (далее по тексту – ТР ТС 021/2011), Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 034/2013) «О безопасности мяса и мясной продукции», утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68 (далее по тексту – ТР ТС 034/2013):

1) на момент проведения проверки (26.10.2021) на предприятии не обеспечена процедура прослеживаемости пищевой продукции.

Так, на хранении в холодильной камере «Камера готовой продукции», а также непосредственно в производственных помещениях предприятия (помещение фаршесоставления, помещение термообработки) находилась обезличенная мясная продукция общим весом 30 кг. На вышеуказанной продукции отсутствовала маркировка, не представилось возможным документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить место происхождения (производства, изготовления, выхода), производителя, дату изготовления, срок годности, а также сопоставить данную продукцию с документами, подтверждающими ее качество и безопасность в ветеринарно-санитарном и эпизоотическом отношении (декларации о соответствии, ветеринарные сопроводительные документы).

На основании вышеизложенного нарушены требования ч. 3, 4 ст. 5, п. 12 ч. 3 ст. 10, ч. 9 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п.п. 23, 60, 89 ТР ТС 034/2013.

В соответствии с п. 3 «Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами», утв. постановлением Правительства Российской Федерации от 07.10.2020 № 1612, владелец некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, обязан изъять их из обращения самостоятельно или на основании предписания органов государственного надзора и контроля и обеспечить их временное хранение. В случае если владелец некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, не принял меры по их изъятию из обращения, органы государственного надзора и контроля обращаются в суд с заявлением об изъятии из обращения таких пищевых продуктов, материалов и изделий и о последующем их уничтожении.

Согласно п. 7 «Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами», утв. постановлением Правительства Российской Федерации от 07.10.2020 № 1612, пищевые продукты, материалы и изделия, контактирующие с пищевыми продуктами, которые являются опасными и (или) некачественными по органолептическим показателям, которые не соответствуют представленной информации (за исключением тех, которые имеют в своем составе нормируемые

ФГБОУ ВО РГАТУ
Вход. № 38-1387
« 30 » 12 2021 г.

вещества в количествах, не соответствующих установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации значениям, и (или) содержат предметы, частицы, вещества и организмы, которые образовались или были добавлены (внесены) в процессе производства пищевых продуктов (загрязнители), наличие которых может оказать вредное воздействие на человека и будущие поколения), информация о которых до потребителя не доведена, и (или) которые не имеют установленных сроков годности для пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами (в отношении которых установление срока годности является обязательным), или срок годности которых истек, и (или) показатели которых не соответствуют требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, образцу, документам по стандартизации, технической документации, могут быть утилизированы для изготовления удобрений, биогаза, твердого топлива без проведения экспертизы.

Таким образом, указанная продукция является некачественной и опасной и подлежит утилизации (уничтожению);

2) на момент проведения проверки (26.10.2021) на предприятии не обеспечен должный контроль за соблюдением условий производства (изготовления) и хранения мясной продукции, а также мониторингом критических контрольных точек производственного процесса. Так, не представлены (отсутствуют) документы, подтверждающие контроль и регистрацию температурного режима хранения мясного сырья в холодильной камере и ларе, а также документы, подтверждающие контроль и регистрацию температурного режима и параметров технологических процессов производства (изготовления) мясной продукции (разделка полутуш, их обвалка и жиловка, измельчение мяса, приготовление фарша, наполнение оболочек при температуре воздуха в производственных помещениях не выше плюс 12°C; посол, варка, копчение мясных деликатесов и колбасных изделий). В соответствии с представленным «Журналом учета температурного режима в холодильных камерах» осуществляется контроль и регистрация температурного режима исключительно в холодильной камере готовой продукции. Между тем, необходимо отметить, что в соответствии с рабочими листами ХАССП контроль температуры и продолжительности термообработки является критической контрольной точкой процесса производства изделий колбасных вареных, полукопченых, варено-копченых, продуктов из свинины копчено-вареных (ККТ № 1, ККТ № 3). Указанные обстоятельства могут привести к развитию патогенной и условно патогенной микрофлоры и выпуску в обращение небезопасной пищевой продукции в нарушение требований п.п. 1, 3, 6, 7 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011, п.п. 49, 67, 94 ТР ТС 034/2013;

3) на момент проведения проверки (26.10.2021) в помещении фаршесоставления, в котором осуществлялся технологический процесс производства (изготовления) мясной продукции (приготовление фарша), на подоконнике находились посторонние предметы (музыкальная колонка, магнитола). Указанные обстоятельства препятствуют проведению качественной мойки и дезинфекции поверхностей, а также создают угрозу попадания в мясное сырье посторонних загрязняющих частиц в нарушение требований ч. 4 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013;

4) в соответствии с представленным «Планом производственного контроля качества и безопасности», утв. проректором ФГБОУ ВО РГТУ С.В. Корниловым, на предприятии установлена следующая периодичность проведения дезинфекции производственных помещений, холодильных/морозильных камер – 1 раз в 2 недели, контроля качества проводимой дезинфекции (путем исследования смывов с поверхностей) – 1 раз в квартал. Между тем, на момент проведения проверки (26.10.2021) документы, подтверждающие проведение мойки и дезинфекции оборудования, инвентаря и производственных помещений, а также осуществление контроля качества дезинфекции не представлены (отсутствуют). Кроме того, в производственном помещении формовки на хранении находилось дезинфицирующее средство с истекшим сроком годности;

- Рапин САХ марки ВА средство дезинфицирующее и моющее техническое производства ООО «ПЦЦ Консьюмер Продактс Навигатор» (Республика Беларусь, г. Гродно, Скидельское шоссе, д. 20А/2), номер партии 3/1102, дата изготовления 11.02.2021, срок годности 6 месяцев (срок годности истек 11.08.2021). Указанные обстоятельства ставят под сомнение факт проведения на предприятии качественной мойки и дезинфекции в нарушение требований п. 10 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011;

5) на момент проведения проверки (26.10.2021) хранение мелкого инвентаря (нож), непосредственно контактирующего с мясным сырьем и мясной продукцией, не используемого во

время технологического процесса, осуществлялось, в том числе, открытым образом на столе в производственном помещении формовки. Вышеуказанные обстоятельства создают угрозу контаминации (обсеменения патогенной и условно патогенной микрофлорой) мелкого инвентаря и, следовательно, мясной продукции, в нарушение требований п. 8 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011, п.п. 22, 65 ТР ТС 034/2013;

6) на момент проведения проверки (26.10.2021) планировка производственных помещений, их конструкция и размещение не обеспечивают возможность осуществления поточности технологических операций, исключающей встречные или перекрестные потоки загрязненного и чистого инвентаря (тары). Так, перемещение грязного и чистого инвентаря (тары) в помещение моечной осуществляются через один вход (вход). Указанные обстоятельства не исключают контаминацию (обсеменение патогенной и условно патогенной микрофлорой) инвентаря (тары) и, соответственно, мясного сырья и мясной продукции в нарушение требований п.п. 1, 5 ч. 1 ст. 14 ТР ТС 021/2011;

7) на момент проведения проверки (26.10.2021) производственные помещения предприятия находятся в неудовлетворительном санитарном состоянии: на полу имеются обширные участки со сколотой керамической плиткой (помещение разделки полутуш, их обвалки и жиловки; помещение термообработки); на металлических частях оборудования имеются следы коррозии и участки со сколотой краской (разделочный стол в помещении разделки полутуш, их обвалки и жиловки; оборудование для подвеса мясных полутуш в помещении «Холодильной камеры № 1», оборудование в помещении фаршесоставления; оборудование «Посолочной камеры»; оборудование для упаковки мясной продукции в помещении раздаточной); на потолочном покрытии имеются подтеки, участки с облупившейся краской, выбоины (помещение разделки полутуш, их обвалки и жиловки; помещение термообработки); на стенах присутствуют выбоины, участки со сколотой керамической плиткой (помещение формовки; помещение термообработки), наличие открытых участков монтажной пены, кирпича возле дверей (помещение термообработки; помещение раздаточной, где осуществляется упаковка мясной продукции и хранение чистой тары). Указанные обстоятельства препятствуют проведению качественной мойки и дезинфекции поверхностей, а также создают угрозу попадания в мясное сырье посторонних загрязняющих частиц в нарушение требований п. 8 ч. 3 ст. 10, п. 6 ч. 1 ст. 14, п.п. 1, 2, 3 ч. 5 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013;

8) на момент проведения проверки (26.10.2021) умывальники для мытья рук, расположенные в производственных помещениях, не оборудованы устройствами для вытирания и (или) сушки рук, что не обеспечивает соблюдение работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции в нарушение требований п. 9 ч. 3 ст. 10, п. 4 ч. 2 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013;

9) на момент проведения проверки (26.10.2021) на предприятии не установлена периодичность проведения дератизации производственных помещений. Документы, подтверждающие проведение дератизационных мероприятий не представлены (отсутствуют) в нарушение требований п. 10 ч. 3 ст. 10, п. 7 ч. 3 ст. 11 ТР ТС 021/2011;

10) на момент проведения проверки (26.10.2021) не представлены (отсутствуют) документы, подтверждающие соответствие воды, используемой в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующей с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Вместе с тем, в соответствии с представленным «Планом производственного контроля качества и безопасности», утв. проректором ФГБОУ ВО РГАТУ С.В. Корниловым, на предприятии установлена следующая периодичность проведения микробиологических исследований (ОМЧ, ОКБ, ТКБ, сульфитредуцирующие кластридии) воды водопроводной – 1 раз в квартал. Указанные обстоятельства свидетельствуют о нарушении требований п. 1 ч. 2 ст. 12 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013;

11) в соответствии с представленным «Планом производственного контроля качества и безопасности», утв. проректором ФГБОУ ВО РГАТУ С.В. Корниловым, на предприятии установлена следующая периодичность лабораторных исследований мясного сырья и вырабатываемой мясной продукции на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013:

- мясное сырье (четвертины/полутуши говядины и свинины охлажденные): микробиологические показатели (КМАФАнМ, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы) – 1 раз в месяц; токсичные элементы (свинец, кадмий, мышьяк, ртуть, медь, цинк) – 3 раза в год;

антибиотики (левомицетин, антибиотики тетрациклиновой группы, бацитрацин), пестициды (ГХЦГ и изомеры, ДДТ и его метаболиты), нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА) – 2 раза в год; радионуклиды (цезий-137, стронций-90) – 1 раз в год;

- колбасные изделия, копчености: микробиологические показатели (БГКП, листерии) – ежедневно; микробиологические показатели – 1 раз в квартал.

Кроме того, необходимо отметить, что в соответствии с рабочими листами ХАССП периодические испытания готовой продукции по показателям безопасности являются критической контрольной точкой процесса производства изделий колбасных вареных, полукопченых, варено-копченых, продуктов из свинины копчено-вареных (ККТ № 2, ККТ № 4).

Вместе с тем, на момент проведения проверки (26.10.2021) представлены исключительно протоколы испытаний мясной продукции производства ФГБОУ ВО РГАТУ (г. Рязань, ул. Вишневая, д. 35), датированные 2018 годом.

Таким образом, на предприятии не обеспечено соблюдение установленной периодичности контроля за мясным сырьем и выпускаемой в обращение мясной продукцией на полный перечень микробиологических и химических показателей безопасности, утвержденный ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, в нарушение требований п.п. 4, 6, 11 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011.

Между тем, необходимо отметить, что ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 не нормируется содержание меди, цинка и нитрозаминов (сумма НДМА и НДЭА) в мясном сырье (четвертины/полутуши говядины и свинины охлажденные);

12) представлена декларация о соответствии регистрационный номер ЕАЭС № RU Д-RU.MT23.B.00586/19 от 06.02.2019 (схема декларирования Зд), подтверждающая, что колбасы полукопченые: категории Б – «Краковская», «Одесская», «Охотничьи колбаски» производства ФГБОУ ВО РГАТУ (г. Рязань, ул. Вишневая, д. 35) соответствуют, в том числе требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013.

Указанная декларация о соответствии принята на основании протокола испытаний испытательной лаборатории ГБУ РО «Рязанская облветлаборатория» № 11828 от 08.10.2018, протокола испытаний испытательного центра (лаборатории) ООО «Коломенский центр сертификации, мониторинга качества и защиты прав потребителей» № 32055 от 17.10.2018. Однако, результаты проведенных испытаний не содержат полного перечня исследований мясной продукции на показатели, установленные требованиями ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 а именно отсутствует информация о соответствии указанной мясной продукции требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 по микробиологическим показателям безопасности (патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, *Listeria monocytogenes*).

Кроме того, представлена декларация о соответствии регистрационный номер ЕАЭС № RU Д-RU.MT23.B.00580/19 от 06.02.2019 (схема декларирования Зд), подтверждающая, что колбасы сырокопченые: категории А – «Брауншвейгская», категории Б – «Свиная» производства ФГБОУ ВО РГАТУ (г. Рязань, ул. Вишневая, д. 35) соответствуют, в том числе требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013.

Указанная декларация о соответствии принята на основании протокола испытаний испытательной лаборатории ГБУ РО «Рязанская облветлаборатория» № 11826 от 08.10.2018, протокола испытаний испытательного центра (лаборатории) ООО «Коломенский центр сертификации, мониторинга качества и защиты прав потребителей» № 32048 от 17.10.2018. Однако, результаты проведенных испытаний не содержат полного перечня исследований мясной продукции на показатели, установленные требованиями ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 а именно отсутствует информация о соответствии указанной мясной продукции требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 по микробиологическим показателям безопасности (*Listeria monocytogenes*).

Кроме того, представлена декларация о соответствии регистрационный номер ЕАЭС № RU Д-RU.MT23.B.00583/19 от 06.02.2019 (схема декларирования Зд), подтверждающая, что продукты из свинины копчено-вареные (с пищевыми добавками фирмы «Альми»): категория А – Филей «Столичный», категория Б – Ветчина «Трапезная», категория В – Шейка «Пряная» производства ФГБОУ ВО РГАТУ (г. Рязань, ул. Вишневая, д. 35) соответствуют, в том числе требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013.

Указанная декларация о соответствии принята на основании протокола испытаний испытательной лаборатории ГБУ РО «Рязанская облветлаборатория» № 12541 от 17.10.2018, протокола испытаний испытательного центра (лаборатории) ООО «Коломенский центр сертификации, мониторинга качества и защиты прав потребителей» № 32053 от 17.10.2018.

Однако, результаты проведенных испытаний не содержат полного перечня исследований мясной продукции на показатели, установленные требованиями ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 а именно отсутствует информация о соответствии указанной мясной продукции требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 по химическим показателям безопасности (бенз(а)пирен).

Кроме того, представлена декларация о соответствии регистрационный номер ЕАЭС № RU Д-RU.MT23.B.00577/19 от 06.02.2019 (схема декларирования 3д), подтверждающая, что колбаса варено-копченая: категории А – «Московская», «Сервелат» производства ФГБОУ ВО РГАТУ (г. Рязань, ул. Вишневая, д. 35) соответствуют, в том числе требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013.

Указанная декларация о соответствии принята на основании протокола испытаний испытательной лаборатории ГБУ РО «Рязанская облветлаборатория» № 11827 от 08.10.2018, протокола испытаний испытательного центра (лаборатории) ООО «Коломенский центр сертификации, мониторинга качества и защиты прав потребителей» № 32052 от 17.10.2018. Однако, результаты проведенных испытаний не содержат полного перечня исследований мясной продукции на показатели, установленные требованиями ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 а именно отсутствует информация о соответствии указанной мясной продукции требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 по микробиологическим показателям безопасности (*Listeria monocytogenes*) и содержанию антибиотиков (левомецитин).

Кроме того, представлена декларация о соответствии регистрационный номер ЕАЭС № RU Д-RU.MT23.B.00582/19 от 06.02.2019 (схема декларирования 3д), подтверждающая, что холодец мясной категория Б – «Сельский», студень мясосодержащий категория В – «Домашний» производства ФГБОУ ВО РГАТУ (г. Рязань, ул. Вишневая, д. 35) соответствуют, в том числе требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013.

Указанная декларация о соответствии принята на основании протокола испытаний испытательной лаборатории ГБУ РО «Рязанская облветлаборатория» № 11835 от 08.10.2018, протокола испытаний испытательного центра (лаборатории) ООО «Коломенский центр сертификации, мониторинга качества и защиты прав потребителей» № 32046 от 17.10.2018. Однако, результаты проведенных испытаний не содержат полного перечня исследований мясной продукции на показатели, установленные требованиями ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 а именно отсутствует информация о соответствии указанной мясной продукции требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 по микробиологическим показателям безопасности (*Listeria monocytogenes*).

В соответствии с ч. 2 ст. 7 ТР ТС 021/2011 показатели безопасности пищевой продукции установлены в Приложениях 1, 2, 3, 4, 5 и 6 к настоящему техническому регламенту.

Согласно ч. 5 ст. 7 ТР ТС 021/2011 в пищевой продукции, находящейся в обращении, не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.

В соответствии с п. 16 ТР ТС 034/2013 мясная продукция, которая в процессе изготовления подвергается копчению, не должна содержать более 0,001 мг/кг бенз(а)пирена.

В силу пунктов 133, 134 ТР ТС 034/2013 подтверждение соответствия мясной продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, осуществляется путем принятия заявителем декларации о соответствии на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием органа по сертификации систем менеджмента (для схемы бд), аккредитованной испытательной лаборатории (центра), включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза. Декларирование соответствия мясной продукции осуществляется по одной из схем декларирования, установленных настоящим техническим регламентом, по выбору заявителя.

Согласно п. 3 ч. 4 ст. 23 ТР ТС 021/2011, п. 135 ТР ТС 034/2013 схема 3д включает, в том числе, проведение испытаний образцов пищевой продукции. С целью контроля соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции заявитель проводит испытания образцов пищевой продукции. Испытания образцов пищевой продукции проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории.

В соответствии с ч. 9 ст. 23 ТР ТС 021/2011 декларация о соответствии должна содержать сведения о проведенных исследованиях (испытаниях) и измерениях, а также документах, послуживших основанием для подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям

настоящего технического регламента или технического регламента Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

На основании вышеизложенного указанные факты свидетельствуют о недостоверном декларировании соответствия мясной продукции, вырабатываемой ФГБОУ ВО РГАТУ, в связи с чем не представляется возможным судить о ее безопасности и соответствии требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013.

Вышеуказанные обстоятельства являются нарушением требований ч. 1 ст. 7, ч. 1 ст. 23 ТР ТС 021/2011, ч. 2 ст. 28 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;

13) установлены факты оформления транзакций переработка/производство и производственных ВСД уполномоченным лицом ФГБОУ ВО РГАТУ Шестаевым Алексеем Юрьевичем в отсутствие прослеживаемости, без указания ссылки на соответствующее сырье, используемое при производстве (изготовлении) подконтрольной государственному ветеринарному надзору продукции, содержащей в своем составе свинину, а именно:

- производственный сертификат № 11120779535 от 23.08.2021 (оформлен в 14 часов 34 минуты), наименование продукции – колбаса «Докторская», выработанная ФГБОУ ВО РГАТУ (г. Рязань, ул. Вишневая, д. 35), дата выработки 22.08.2021, объем 10 кг, транзакция переработка/производство № 3817679195 от 23.08.2021 (оформлена в 14 часов 34 минуты), согласно которой указана исключительно информация о сырье – свинина бескостная мороженая, говядина бескостная замороженная. Вместе с тем, согласно представленной маркировке в состав указанной пищевой продукции входят также меланж яичный и молоко сухое цельное;

- производственный сертификат № 11120779596 от 23.08.2021 (оформлен в 14 часов 34 минуты), наименование продукции – сосиски «Молочные», выработанные ФГБОУ ВО РГАТУ (г. Рязань, ул. Вишневая, д. 35), дата выработки 22.08.2021, объем 10 кг, транзакция переработка/производство № 3817679195 от 23.08.2021 (оформлена в 14 часов 34 минуты), согласно которой указана исключительно информация о сырье – свинина бескостная мороженая, говядина бескостная замороженная. Вместе с тем, согласно представленной маркировке в состав указанной пищевой продукции входят также меланж яичный и молоко сухое цельное.

Необходимо отметить, что указанная пищевая продукция была реализована в пищу людям в адрес ИП Яловенко Р.Г. (Рязанская область, Рыбновский район, с. Кузьминское, д. 201 Б; Рязанская область, Рыбновский район, с. Житово, ул. Садовая, д. 26) в соответствии с ВСД №№ 11120983235, 11120983354, 11120983356, 11120983285 от 23.08.2021.

Согласно ст. 4 ТР ТС 021/2011 прослеживаемость пищевой продукции – возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья.

В соответствии с ч. 3 ст. 5 ТР ТС 021/2011 пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

На основании п.п. 4 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля; прослеживаемость пищевой продукции.

Согласно ч. 1 ст. 13 ТР ТС 021/2011 продовольственное (пищевое) сырье, используемое при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно соответствовать требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, и быть прослеживаемым.

В соответствии с п. 23 ТР ТС 034/2013 на всех стадиях процесса производства продуктов убоя и мясной продукции должна обеспечиваться их прослеживаемость.

Таким образом, не представляется возможным достоверно судить о количестве, качестве и безопасности, а также происхождении сырья, используемого при производстве и выпуске в обращение пищевой продукции.

Вышеуказанные обстоятельства свидетельствуют о нарушении уполномоченным лицом ФГБОУ ВО РГАТУ Шеставиным Алексеем Юрьевичем требований п.п. 4, 12 ч. 3 ст. 10, ч. 1 ст. 13 ТР ТС 021/2011, п. 23 ТР ТС 034/2013, в части обеспечения прослеживаемости выпускаемой в обращение пищевой продукции;

14) в соответствии с представленными маркировками установлено, что в состав следующей свиноводческой продукции производства ФГБОУ ВО РГАТУ (г. Рязань, ул. Вишневая, д. 35) входят меланж яичный и молоко сухое цельное: колбаса «Докторская», сосиски «Молочные».

Согласно информации ФГИС «Меркурий» ФГБОУ ВО РГАТУ (г. Рязань, ул. Вишневая, д. 35) осуществлялась выработка пищевой продукции, содержащей в своем составе меланж яичный и молоко сухое цельное: производственный ВСД № 11120779535 от 23.08.2021 на колбасу «Докторскую», производственный ВСД № 11120779596 от 23.08.2021 на сосиски «Молочные».

Необходимо отметить, что указанная пищевая продукция была реализована в пищу людям в адрес ИП Яловенко Р.Г. (Рязанская область, Рыбновский район, с. Кузьминское, д. 201 Б; Рязанская область, Рыбновский район, с. Житово, ул. Садовая, д. 26) в соответствии с ВСД №№ 11120983235, 11120983354, 11120983356, 11120983285 от 23.08.2021.

При этом в соответствии с транзакцией переработка/производство № 3817679195 от 23.08.2021 в перечне сырья, использованного для производства (изготовления) данной мясной продукции отсутствуют меланж яичный и молоко сухое цельное.

Яйца птиц без скорлупы и яичные желтки, свежие, сушеные, сваренные на пару или в кипящей воде, формованные, замороженные или консервированные другим способом, с добавлением или без добавления сахара или других подслащивающих веществ (код ТН ВЭД ЕАЭС 0408), яйца птиц в скорлупе, свежие, консервированные или вареные (код ТН ВЭД ЕАЭС 0407) входят в «Единый перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору)», утв. решением Комиссии таможенного союза от 18.06.2010 № 317 (Приложение № 1).

В соответствии с «Перечнем подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами», утв. приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 18.12.2015 № 648, указанная подконтрольная государственному ветеринарному надзору продукция подлежит сопровождению ветеринарными сопроводительными документами.

В соответствии с п. 2 «Ветеринарных Правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утв. приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27.12.2016 № 589 (Приложение № 1), ветеринарные сопроводительные документы (ветеринарные сертификаты, ветеринарные свидетельства, ветеринарные справки), характеризующие территориальное и видовое происхождение, ветеринарно-санитарное состояние сопровождаемого подконтрольного товара, эпизоотическое благополучие территорий его происхождения и позволяющие идентифицировать подконтрольный товар, оформляются на подконтрольные товары, включенные в «Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утв. приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 18.12.2015 № 648, из числа товаров, содержащихся в перечне подконтрольных товаров, установленном актом, составляющим право Евразийского экономического союза.

В соответствии с п. 3 «Ветеринарных Правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утв. приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27.12.2016 № 589 (Приложение № 1), оформление ветеринарных сопроводительных документов осуществляется при: производстве партии подконтрольного товара (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами); перемещении (перевозке) подконтрольного товара (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами); переходе права собственности на подконтрольный товар (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью).

Вместе с тем, согласно информации ФГИС «Меркурий» оформление ветеринарных сопроводительных документов на указанную пищевую продукцию в адрес ФГБОУ ВО РГАТУ (г. Рязань, ул. Вишневая, д. 35) не осуществлялось.

Таким образом, на предприятии не обеспечен контроль за сырьем, используемым при производстве (изготовлении), пищевой продукции в нарушение требований п. 4 ч. 3 ст. 10, ч. 1 ст. 13 ТР ТС 021/2011.

На предприятии разработаны и внедрены процедуры, основанные на принципах ХАССП, однако, принимая во внимание выявленные нарушения, можно сделать вывод, что указанные процедуры на предприятии не поддерживаются в полном объеме, предусмотренном требованиями ст.ст. 10, 11 ТР ТС 021/2011, следовательно, не учитываются все возможные риски при производстве (изготовлении) мясной продукции, что может привести к выпуску в обращение небезопасной пищевой продукции.

На основании изложенного нарушены требования ч. 3, 4 ст. 5, п.п. 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 ч. 3 ст. 10, п. 7 ч. 3 ст. 11, п. 1 ч. 2 ст. 12, ч. 1 ст. 13, п.п. 1, 5, 6 ч. 1 ст. 14, п. 4 ч. 2 ст. 14, ч. 4 ст. 14, п.п. 1, 2, 3 ч. 5 ст. 14, ч. 9 ст. 17 ТР ТС 021/2011, п.п. 22, 23, 49, 60, 65, 67, 89, 94 ТР ТС 034/2013.

(указать существо выявленных нарушений и нормативные правовые акты, требования которых нарушены)

Предписывается:

1) на предприятии обеспечить функционирование процедуры прослеживаемости пищевой продукции с возможностью документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить место происхождения (производства, изготовления, выхода), производителя, дату изготовления, срок годности той или иной продукции, а также сопоставить ее с документами, подтверждающими качество и безопасность в ветеринарно-санитарном и эпизоотическом отношении (декларации о соответствии, ветеринарные сопроводительные документы).

Представить подтверждающие документы;

2) на предприятии обеспечить должный контроль за соблюдением условий производства (изготовления) и хранения мясной продукции, а также мониторингом критических контрольных точек производственного процесса. Обеспечить контроль и регистрацию температурного режима хранения мясного сырья, а также температурного режима и параметров технологических процессов производства (изготовления) мясной продукции (разделка полутуш, их обвалка и жиловка, измельчение мяса, приготовление фарша, наполнение оболочек; посол, варка, копчение мясных деликатесов и колбасных изделий). Представить подтверждающие документы;

3) исключить нахождение посторонних предметов в производственных помещениях;

4) на предприятии обеспечить должный контроль за используемыми дезинфицирующими средствами, в том числе соблюдение срока годности. Обеспечить проведение мойки и дезинфекции оборудования, инвентаря и производственных помещений, а также осуществление контроля качества дезинфекции. Представить подтверждающие документы;

5) исключить хранение мелкого инвентаря, непосредственно контактирующего с мясным сырьем и мясной продукцией, не используемого во время технологического процесса, открытым образом в производственных помещениях;

6) обеспечить планировку производственных помещений, их конструкцию и размещение с возможностью осуществления поточности технологических операций, исключающей встречные или перекрестные потоки загрязненного и чистого инвентаря (тары). Исключить перемещение грязного и чистого инвентаря (тары) в помещение моечной через один вход (вход);

7) производственные помещения предприятия привести в должное санитарное состояние: на полу устранить участки со сколотой керамической плиткой (помещение разделки полутуш, их обвалки и жиловки; помещение термообработки); на металлических частях оборудования устранить следы коррозии и участки со сколотой краской (разделочный стол в помещении разделки полутуш, их обвалки и жиловки; оборудование для подвеса мясных полутуш в помещении «Холодильной камеры № 1», оборудование в помещении фаршесоставления; оборудование «Посолочной камеры»; оборудование для упаковки мясной продукции в помещении раздаточной); на потолочном покрытии устранить подтеки, участки с облупившейся краской, выбоины (помещение разделки полутуш, их обвалки и жиловки; помещение термообработки); на стенах устранить выбоины, участки со сколотой керамической плиткой (помещение формовки; помещение термообработки), наличие открытых участков монтажной пены, кирпича возле дверей (помещение термообработки; помещение раздаточной, где осуществляется упаковка мясной продукции и хранение чистой тары);

8) умывальники для мытья рук, расположенные в производственных помещениях, оборудовать устройствами для вытирания и (или) сушки рук;

9) на предприятии установить периодичность проведения дератизации производственных помещений. Обеспечить проведение дератизационных мероприятий в соответствии с утвержденной периодичностью. Представить подтверждающие документы;

10) обеспечить соответствие воды, используемой в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующей с продовольственным (пищевым)

сырьем и материалами упаковки, требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Представить подтверждающие документы;

11) на предприятии обеспечить контроль за мясным сырьем и выпускаемой в обращение мясной продукцией на полный перечень микробиологических и химических показателей безопасности, утвержденный ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, в соответствии с установленной периодичностью. Представить подтверждающие документы;

12) обеспечить достоверное декларирование соответствия вырабатываемой и выпускаемой в обращение переработанной пищевой продукции. Представить подтверждающие документы;

13) обеспечить прослеживаемость при оформлении транзакций переработка/производство и производственных ВСД в ФГИС «Меркурий» с указанием ссылки на соответствующее сырье, используемое при производстве (изготовлении) подконтрольной государственному ветеринарному надзору продукции;

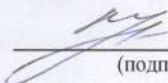
14) на предприятии обеспечить контроль за сырьем, используемым при производстве (изготовлении), пищевой продукции, а именно обеспечить приемку для последующей переработки подконтрольной государственному ветеринарному надзору продукции, входящей в «Единый перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору)», утв. решением Комиссии таможенного союза от 18.06.2010 года № 317 (Приложение № 1), «Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами», утв. приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 18.12.2015 № 648, при наличии ветеринарных сопроводительных документов, характеризующих ветеринарно-санитарное состояние и эпизоотическое благополучие места ее происхождения (производства, изготовления, выхода). Представить подтверждающие документы.

На предприятии процедуры, основанные на принципах ХАССП, поддерживать в полном объеме, предусмотренном требованиями ст.ст. 10, 11 ТР ТС 021/2011, с учетом всех возможных рисков при производстве (изготовлении) мясной продукции.

Срок выполнения до 31.01.2022 включительно.

О выполнении настоящего предписания сообщить в Управление Россельхознадзора по Рязанской и Тамбовской областям до «31» января 2022 года включительно.

Невыполнение настоящего предписания в установленный срок влечет за собой административную ответственность, предусмотренную ч. 15 ст. 19.5 КоАП РФ.


(подпись)

✓

(подпись)


(ФИО должностного лица выдавшего предписание)

(ФИО лица, которому выдано предписание)