

Перечень вопросов при проведении аудита по определению зоосанитарного статуса земельных участков, объектов капитального строительства, помещений, некапитальных строений, сооружений, с использованием которых физические и юридические лица осуществляют выращивание, содержание и убой птиц, производство, переработку и хранение продукции птицеводства

№ пп.	Проводимые мероприятия	Отметка о выполнении
<i>1. Для объектов, с использованием которых осуществляется Деятельность по выращиванию и содержанию птиц</i>		
<i>Требования Ветеринарных правил содержания птиц на птицеводческих предприятиях закрытого типа (птицефабриках) (Приказ Минсельхоза РФ от 03.04.2006 N 104)</i>		
1.	Территория организации огорожена способом, обеспечивающим защиту от непреднамеренного проникновения на территорию организации	☐ да ☐ нет
2.	Территория организации благоустроена.	☐ да ☐ нет
3.	Обеспечены условия, не позволяющие дикой птице гнездиться на территории организации.	☐ да ☐ нет
4.	Не допускается наличие на территории открытых водоемов.	☐ да ☐ нет
5.	Для стока и отвода поверхностных вод устроены уклоны и канавы.	☐ да ☐ нет ☐ не применимо
6.	Внутрихозяйственные дороги, проезды и технологические площадки имеют твердые покрытия.	☐ да ☐ нет
7.	Исключается пересечение дорог, используемых для вывоза или выноса помета, отходов инкубации, павшей птицы, отходов убоя, подлежащих утилизации, и других отходов, и дорог, используемых для подвоза кормов, транспортировки яиц, цыплят, мяса птицы и мясопродуктов.	☐ да ☐ нет
8.	Дороги имеют различимую маркировку или обозначения.	☐ да ☐ нет
9.	При въездах на территорию обособленных подразделений организаций располагаются дезинфекционные барьеры для автотранспорта и пешеходов.	☐ да ☐ нет

10.	Организации, осуществляющие выращивание или разведение птицы, должны быть отделены от ближайшего населенного пункта защитной зоной в соответствии с установленными требованиями	☐ да ☐ нет ☐ не применимо
11.	Территория организации разделена на зоны: основного производства, хранения и приготовления кормов (если производится), инкубаторий (если имеется), убойный цех (если имеется), хранения и переработки и/или утилизации отходов производства, административно-хозяйственную.	☐ да ☐ нет ☐ не применимо
12.	На одной площадке содержится птица одной категории (ремонтный молодняк, промышленные куры-несушки, взрослая племенная птица, молодняк на мясо).	☐ да ☐ нет ☐ не применимо
13.	Расстояние между площадками - не менее 60 метров.	☐ да ☐ нет ☐ не применимо
14.	Каждая площадка организации огорожена для предупреждения несанкционированного проникновения на территорию посторонних людей и транспорта, домашних и диких животных.	☐ да ☐ нет ☐ не применимо
15.	Административно-хозяйственные и прочие вспомогательные здания и сооружения размещены на расстоянии не менее 60 метров от зоны основного производства	☐ да ☐ нет ☐ не применимо
16.	Зона убоя и переработки птицы размещена на расстоянии не менее 300 метров от зоны основного производства.	☐ да ☐ нет ☐ не применимо
17.	Зона хранения и утилизации отходов производства, включая помехохранилище, площадка для компостирования, цех сушки помета, размещены на расстоянии не менее 300 метров от птицеводческих помещений в соответствии с розой ветров для данной местности таким образом, что большую часть теплого времени года они находятся с подветренной стороны.	☐ да ☐ нет ☐ не применимо
18.	Территория помехохранилища по периметру оборудована сточными лотками с направлением стоков в приемный резервуар. Утилизация указанных стоков осуществляется по	☐ да ☐ нет ☐ не применимо

	согласованию с государственной ветеринарной службой и службой экологического контроля.	
19.	В организациях предусмотрено специальное место для утилизации отходов инкубации и павшей птицы, оборудованное котлами для тепловой обработки или трупосжигательными печами.	☐ да ☐ нет ☐ не применимо
20.	При наличии в организации цеха убоя отделение утилизации размещено в его составе; при отсутствии цеха убоя - в отдельном здании административно-хозяйственной зоны.	☐ да ☐ нет
21.	Цех по производству яичного порошка (при наличии) размещен в административно-хозяйственной зоне на расстоянии не менее 60 метров от других зданий. Допускается его конструктивный или территориальный контакт с яйцескладом.	☐ да ☐ нет
22.	Цех по изготовлению консервов, полуфабрикатов и готовых продуктов (при наличии) находится в зоне убоя и переработки птицы.	☐ да ☐ нет
23.	Полы в помещениях для содержания птицы имеют прочное твердое покрытие и обладают стойкостью к стокам и дезинфицирующим веществам, отвечают ветеринарным требованиям и обеспечивают возможность механизации процессов уборки помета и подстилки.	☐ да ☐ нет
24.	Уровень чистого пола должен быть не менее чем на 0,15 метра выше планировочной отметки примыкающей к зданию площадки.	☐ да ☐ нет ☐ не применимо
25.	Внутренние поверхности помещений для содержания птицы должны быть окрашены известковым составом или иным покрытием, обеспечивающим сходные свойства в отношении дезинфекции.	☐ да ☐ нет
26.	Поверхности стен помещений и ограждающих конструкций должны легко подвергаться очистке, мойке и дезинфекции.	☐ да ☐ нет
27.	Стены в инкубаториях, в залах убоя и переработки птицы и сушки яичного порошка облицовываются глазурованной облицовочной плиткой на всю высоту.	☐ да ☐ нет ☐ не применимо
28.	В инкубатории должны быть изолированы друг от друга залы для инкубационных и выводных шкафов, яйцесклад, камеры для	☐ да ☐ нет

	предынкубационной дезинфекции яиц, помещение для сортировки молодняка по полу, помещение для сдачи-приемки суточного молодняка и моечное отделение.	
29.	На входе в птичники, инкубаторий, цех убоя и переработки, кормосклады для дезинфекции обуви оборудованы дезинфекционные кюветы во всю ширину прохода длиной 1,5 метра, которые регулярно заполняют дезинфицирующим раствором, качество которого контролируется раз в сутки.	☐ да ☐ нет
30.	В каждом птицеводческом помещении, кормоцехе (кормоскладе) вентиляционные и иные технологические отверстия оборудованы рамами с сеткой во избежание залета дикой птицы.	☐ да ☐ нет
31.	На объекте предпринимаются меры для отпугивания дикой птицы.	☐ да ☐ нет
32.	На объекте осуществляется борьба с грызунами.	☐ да ☐ нет
33.	Въездные и выездные дезбарьеры с обеспечением возможности подогрева дезраствора в зимнее время (если в данной местности среднезимняя температура ниже -5 град. С) размещены при основном въезде на территорию хозяйства, в зоне размещения инкубатория, в зоне убоя и переработки и на каждой производственной площадке основного производства.	☐ да ☐ нет
34.	Дезинфекционный блок для тары и транспорта со складом дезинфицирующих средств размещены на главном въезде на территорию организации, в инкубатории, яйцескладе, зоне убоя и переработки и на каждой площадке зоны основного производства.	☐ да ☐ нет
35.	Пропускники с проходной и подсобными помещениями размещены при въезде на каждую производственную площадку основного производства, либо при входе на территорию организации, если она не разделена на отдельные производственные площадки.	☐ да ☐ нет
36.	Пропускники для персонала инкубатория, цеха убоя и переработки, цеха для сортировки и упаковки яиц размещены в составе этих зданий.	☐ да ☐ нет

37.	Помещение для патологоанатомического вскрытия трупов птиц (вскрывочная) размещены в отделении для утилизации отходов производства или цехе убоя.	☐ да ☐ нет ☐ не применимо
38.	Ветеринарная лаборатория размещена на территории административно-хозяйственной зоны.	☐ да ☐ нет ☐ не применимо
39.	Убойный пункт (бойня) размещены в административно-хозяйственной зоне на расстоянии не менее 60 м от других зданий или при цехе убоя в его зоне на расстоянии, равном противопожарному разрыву.	☐ да ☐ нет ☐ не применимо
40.	Территория организации и периметр ограждения охраняются.	☐ да ☐ нет
41.	Техническое оснащение, статус и порядок действий охраны должны обеспечивать достаточный для данной местности уровень защиты организации от несанкционированных проникновения и выноса (вывоза) продукции или птицы.	☐ да ☐ нет
42.	Въезд на территорию организации транспорта, не связанного с обслуживанием организации не допускается.	☐ да ☐ нет
43.	Въезд транспорта осуществляется только через постоянно действующие дезбарьеры и дезинфекционные блоки. Все другие входы в производственные зоны организации постоянно закрыты.	☐ да ☐ нет
44.	Вход обслуживающего персонала на территорию производственных помещений организации, где содержится птица, осуществляется через пропускник со сменой одежды и обуви на специальную (предназначенную для осуществления соответствующих производственных операций), прохождением гигиенического душа, мытьем головы.	☐ да ☐ нет
45.	При проходе обслуживающего персонала через пропускник с территории производственных помещений организации, где содержится птица, осуществляется смена специальной одежды и обуви.	☐ да ☐ нет

46.	Для обслуживания птиц закреплен постоянный персонал, прошедший медицинское обследование и зоотехническую и ветеринарную подготовку.	☐ да ☐ нет
47.	При посещении производственных помещений, в которых содержится птица, проводится инструктаж посторонних лиц по правилам поведения на предприятии, санитарной обработке в пропускнике, предоставляется спецодежда и обувь.	☐ да ☐ нет
48.	Комплектование поголовья осуществляется из источников (специализированных птицеводческих предприятий, организаций, ферм, инкубаторно-птицеводческих станций), благополучных в ветеринарном отношении.	☐ да ☐ нет
49.	Птичники (залы) комплектуют одновозрастной птицей. При комплектовании поголовья многоэтажных и сблокированных птичников максимальная разница в возрасте птицы в залах не превышает для молодняка - 7 дней, для взрослой птицы - 15 дней.	☐ да ☐ нет
50.	При откорме бройлеров на производственных площадках, функционирующих как самостоятельные производственные единицы с соблюдением для площадки в целом принципа "все занято - все пусто", максимальная разница в возрасте птицы в пределах площадки не превышает 7 дней.	☐ да ☐ нет ☐ не применимо
51.	В племенных хозяйствах для упаковки и реализации инкубационных яиц запрещается использование бывшей в употреблении тары, которая не может быть подвергнута дезинфекции.	☐ да ☐ нет
52.	Перед размещением очередной партии птиц предусматривается проведение в установленном порядке полной дезинфекции помещений с уборкой и очисткой помещений (включая удаление подстилки) или минимальные межцикловые профилактические перерывы: при напольном содержании всех видов взрослой птицы и ремонтного молодняка - 4 недели; при клеточном содержании взрослой птицы и ремонтного молодняка - 3 недели; при напольном (на подстилке, сетчатых полах) и клеточном выращивании на мясо молодняка всех	☐ да ☐ нет

	видов птицы - 2 недели и один дополнительный перерыв в году после последнего цикла - не менее 2 недель; в инкубатории между последним выводом молодняка и первой закладкой яиц после перерыва - не менее 6 дней в году. В выводном зале (боксе) не менее 3 дней между очередными партиями выводимого молодняка.	
53.	В организации организован контроль за состоянием кормов (имеются результаты лабораторных исследований).	☐ да ☐ нет
54.	В организации организован контроль за состоянием воздуха (имеются записи в журналах).	☐ да ☐ нет
55.	В организации организован контроль за состоянием воды (имеются результаты лабораторных исследований, определена периодичность).	☐ да ☐ нет
56.	Питьевая вода подвергается микробиологическому анализу не реже 1 раза в месяц (имеются результаты лабораторных исследований).	☐ да ☐ нет
57.	Использование для поения птицы воды из открытых водоемов без предварительной дезинфекции не допускается (ведутся записи по обеззараживанию воды).	☐ да ☐ нет
58.	Кормление птиц должно осуществляться полнорационными комбикормами заводского изготовления, прошедшими термическую обработку при температуре, обеспечивающей уничтожение вирусов - возбудителей болезней птиц. В случае приготовления кормосмеси непосредственно на предприятии следует предусматривать проведение такой термообработки на месте.	☐ да ☐ нет
59.	В организациях проводят выбраковку больной и инфицированной птицы, которую убивают и обрабатывают отдельно от здоровой.	☐ да ☐ нет
60.	Не допускается контакт с птицей и инкубационным яйцом лиц, имеющих повышенную температуру или симптомы, которые могут иметь место при заразных болезнях.	☐ да ☐ нет
61.	На территории организации не содержаться кошки и собаки, кроме сторожевых собак, находящихся на привязи возле помещения охраны или по периметру ограды.	☐ да ☐ нет

Требования Ветеринарных правил сбора, хранения, перемещения, утилизации и уничтожения биологических отходов (Приказ Минсельхоза России от 11 ноября 2024 г. N 677)		
62.	Сбор биологических отходов осуществляется в местах их образования или обнаружения.	☐ да ☐ нет
63.	Сбор, хранение биологических отходов и их перемещение к местам хранения, утилизации или уничтожения осуществляются с использованием закрываемых емкостей, исключающих высыпание, утечку биологических отходов (проверяется наличие ресурсов - закрываемых емкостей для биологических отходов).	☐ да ☐ нет
64.	Не допускается прямой контакт содержимого таких емкостей с окружающей средой.	☐ да ☐ нет
65.	Конструкция емкости для биологических отходов должна обеспечивать защиту емкости от самопроизвольного открывания и проникновения в них животных.	☐ да ☐ нет
66.	Используемые многоразовые емкости для биологических отходов устойчивы к:	☐ да ☐ нет
67.	- процессам очищения и мойки,	
68.	- процессу дезинфекции, действию моющих и дезинфицирующих веществ.	☐ да ☐ нет
69.	Запрещено повторное использование одноразовых емкостей для биологических отходов.	☐ да ☐ нет
70.	Емкости для биологических отходов в форме пакетов, мешков заполняются не более чем на 3/4 от их объема.	☐ да ☐ нет
71.	Для сбора, хранения, перемещения биологических отходов, включенных в перечень, установленный в соответствии с пунктом 3 статьи 4.3 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. N 4979-1 "О ветеринарии" (далее - Закон), за исключением биологических отходов в отношении которых по результатам проведенных исследований принято решение о направлении мяса и продуктов убоя (промысла) животных на уничтожение, загрязненных возбудителями особо опасных болезней, используются емкости для биологических отходов с надписью "умеренно опасные биологические отходы".	☐ да ☐ нет

72.	Для сбора, хранения, перемещения биологических отходов, полученных от животных, в отношении которых по результатам проведенных исследований принято решение о направлении мяса и продуктов убоя (промысла) животных на уничтожение, контаминированных и/или инфицированных возбудителями высокопатогенного гриппа птиц и возбудителями болезней животных, впервые выявленными на территории Российской Федерации и (или) которые являются материалами, повышающими риск передачи губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота, и (или) в отношении которых невозможно подтвердить их происхождение или владелец не установлен, используются емкости для биологических отходов с надписью "особо опасные биологические отходы".	☐ да ☐ нет
73.	Хранение биологических отходов осуществляется в емкостях для биологических отходов, расположенных в помещениях для хранения биологических отходов, оборудованных запирающими устройствами для предотвращения доступа к биологическим отходам посторонних лиц и животных.	☐ да ☐ нет
74.	В помещениях для хранения биологических отходов предусмотрено охладительное или морозильное оборудование.	☐ да ☐ нет
75.	Помещения для хранения биологических отходов укомплектовано термометрами (термографами, терморегистраторами).	☐ да ☐ нет
76.	Допускается хранение умеренно опасных биологических отходов в емкостях для биологических отходов, расположенных в холодильниках, оборудованных запирающими устройствами для предотвращения доступа к биологическим отходам посторонних лиц и животных и термометрами (термографами, терморегистраторами).	☐ да ☐ нет ☐ не применимо
77.	Стены, перегородки, потолок, пол в помещениях для хранения биологических отходов выполнены из материалов, устойчивых к воздействию	☐ да ☐ нет ☐ не применимо

	моющих и дезинфицирующих средств.	
78.	Внутренние поверхности помещения для хранения биологических отходов и инвентарь в таких помещениях, которые сделаны из деревянных материалов, окрашены.	☐ да ☐ нет ☐ не применимо
79.	Запрещено хранение биологических отходов в одном помещении с продукцией животного происхождения, кормами и (или) кормовыми добавками.	☐ да ☐ нет
80.	Срок хранения биологических отходов не должен превышать: при температуре от плюс 4 до 0 °С - 2 суток; при температуре от минус 1 до минус 7 °С - 3 суток; при температуре от минус 8 до минус 10 °С - 7 суток; при температуре от минус 11 до минус 17 °С - 30 суток; при температуре от минус 18 °С и ниже - 12 месяцев.	☐ да ☐ нет ☐ не применимо
81.	Для хранения умеренно опасных биологических отходов, образовавшихся на территориях в течение не более чем 48 часов с момента их образования допускается размещение емкостей для биологических отходов на указанных территориях на площадке для временного хранения биологических отходов.	☐ да ☐ нет ☐ не применимо
82.	Площадка для временного хранения (не более 48 ч) оборудована навесом, имеет твердое, влагонепроницаемое покрытие с уклонами, обеспечивающими стоки и отвод сточных вод и атмосферных осадков.	☐ да ☐ нет ☐ не применимо
83.	Площадка для временного хранения биологических отходов расположена на границе территорий, используемых организациями, с подветренной стороны по отношению к местам для содержания животных и имеет подъездные пути.	☐ да ☐ нет ☐ не применимо
84.	Сбор и перемещение трупов птиц, образовавшихся при одновременном массовом заболевании,	☐ да ☐ нет

	допускается осуществлять без использования емкостей для биологических отходов с использованием транспортных средств.	
85.	Перемещение биологических отходов осуществляется способами, исключая вытекание (высыпание) биологических отходов.	☐ да ☐ нет
86.	Поверхности транспортных средств, которые контактировали с биологическими отходами, дезинфицируются после каждого случая перемещения биологических отходов.	☐ да ☐ нет
87.	Емкости для биологических отходов (за исключением одноразовых емкостей для биологических отходов) дезинфицируются после каждого случая перемещения биологических отходов.	☐ да ☐ нет
88.	Тенты или иные приспособления, используемые для накрывания биологических отходов при их перемещении, дезинфицируются после каждого случая перемещения биологических отходов.	☐ да ☐ нет
89.	Инвентарь, используемый при перемещении биологических отходов, дезинфицируется после каждого случая перемещения биологических отходов.	☐ да ☐ нет
90.	Для дезинфекции транспортных средств, емкостей, тентов, инвентаря и других предметов, используемых при перемещении биологических отходов, используют 4%-ный раствор едкого натра, или 3%-ный раствор формальдегида, или раствор препаратов, содержащих не менее 3% активного хлора, при норме расхода жидкости 0,5 л на 1 м ² , или другого дезинфицирующего средства, обладающего инактивирующим действием в отношении возбудителей особо опасных болезней животных.	☐ да ☐ нет
91.	Запрещено перемещение биологических отходов в одном транспортном средстве совместно с другими грузами.	☐ да ☐ нет
92.	Утилизация умеренно опасных биологических отходов осуществляется посредством:	☐ да ☐ нет

93.	- производства кормов и кормовых добавок,	☐ да ☐ нет
94.	- удобрений,	☐ не применимо ☐ да ☐ нет
95.	- биогаза,	☐ не применимо ☐ да ☐ нет
96.	- другой продукции технического назначения.	☐ не применимо ☐ да ☐ нет ☐ не применимо
97.	Утилизация умеренно опасных биологических отходов, контаминированных возбудителями болезней животных, осуществляется при соблюдении режимов, обеспечивающих инактивацию возбудителей болезней животных.	☐ да ☐ нет
98.	Допускается утилизация умеренно опасных биологических отходов посредством предварительного измельчения и последующей проварки в котлах или иных емкостях не менее 2 часов при температуре не менее 100 °С. Полученная продукция используется такими организациями в течение 12 часов с момента приготовления для кормления животных, за исключением крупного рогатого скота, овец, коз, или направляться на утилизацию или уничтожение.	☐ да ☐ нет
99.	Запрещена утилизация особо опасных биологических отходов.	☐ да ☐ нет
100.	Ввоз на территорию организаций умеренно опасных биологических отходов для хранения, утилизации и (или) уничтожения допускается с территорий организаций и граждан, осуществляющих разведение и содержание животных, расположенных в регионе со статусом "благополучный регион" по заразным болезням животных.	☐ да ☐ нет ☐ не применимо

101.	Места хранения, утилизации и уничтожения ввезенных умеренно опасных биологических отходов располагаются на расстоянии не менее 1000 м от мест содержания птиц.	☐ да ☐ нет ☐ не применимо
102.	Уничтожение умеренно опасных биологических отходов осуществляется;	
103.	- посредством уничтожения в скотомогильниках посредством их сброса в биотермическую яму под наблюдением специалиста в области ветеринарии, являющегося уполномоченным лицом органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации,	☐ да ☐ нет ☐ не применимо
104.	- посредством сжигания в печах (крематорах, инсинераторах) до образования негорючего остатка,	☐ да ☐ нет ☐ не применимо
105.	- посредством сжигания под открытым небом в траншеях (ямах) до образования негорючего остатка.	☐ да ☐ нет ☐ не применимо
106.	Уничтожение особо опасных биологических отходов осуществляется под наблюдением специалиста госветслужбы путем сжигания в печах (крематорах, инсинераторах) или под открытым небом в траншеях (ямах) до образования негорючего остатка.	☐ да ☐ нет
107.	Траншея (яма) для сжигания биологических отходов обустроена так, чтобы обеспечивалось нахождение продуктов сжигания биологических отходов в пределах траншеи (ямы).	☐ да ☐ нет
108.	Зола и другие негорючие остатки должны захораниваться в той же траншее (яме), в которой проводилось сжигание биологических отходов.	☐ да ☐ нет
109.	Запрещается захоронение биологических отходов в землю, вывоз их на объекты размещения отходов производства и потребления, сброс в бытовые мусорные контейнеры, в поля, леса, овраги, водные	☐ да ☐ нет

объекты.

<i>Требования Ветеринарных правил определения зоосанитарного статуса земельных участков, объектов капитального строительства, помещений, некапитальных строений, сооружений, с использованием которых физические и юридические лица осуществляют выращивание, содержание и убой птиц, производство, переработку и хранение продукции птицеводства</i>		
110.	Проводится производственный мониторинг за циркуляцией вируса гриппа птиц и ньюкаслской болезни (направление проб в лабораторию).	☐ да ☐ нет
111.	Проводится ежемесячный контроль напряженности иммунитета к ньюкаслской болезни после вакцинации.	☐ да ☐ нет
112.	В течении 12 мес, предшествующих аудиту, отсутствовали такие заболевания, как грипп птиц и ньюкаслская болезнь ¹ .	☐ да ☐ нет
113.	Исследования на грипп птиц и ньюкаслскую болезнь проводятся в лабораториях (испытательных центрах) органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, или иных лабораториях (испытательных центрах), аккредитованных в национальной системе аккредитации и вносятся в Федеральную государственную информационную систему в области ветеринарии.	☐ да ☐ нет
114.	Исследования на грипп птиц и ньюкаслскую болезнь проводятся любым из методов, указанных в пунктах 95 и 98 приложения № 6 к Правилам организации проведения лабораторных исследований (испытаний) при осуществлении ветеринарного контроля (надзора), утвержденных Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 10 ноября 2017 г. № 80. <i>Примечание: Для НБ - РТГА, ИФА, ПЦР, секвенирование, изоляция вируса в развивающихся эмбрионах (РКЭ), биопроба (ICPI), для Гриппа - изоляция вируса, ИФА, РТГА, РДП, экспресс-тесты по обнаружению антигена, ПЦР, секвенирование, биопроба (тест на патогенность).</i>	☐ да ☐ нет
115.	Не допускается посещение производственных помещений объекта лицами, включая должностных лиц органов, уполномоченных на осуществление государственного контроля (надзора), специалистов по обслуживанию	☐ да ☐ нет

	оборудования и проведению других производственных мероприятий, контактировавшими в течение 2 недель, предшествующих дате посещения объекта, с птицами, содержащимися на других объектах, участвовавшими в охоте на диких птиц, отнесенных к охотничьим ресурсам ¹² , посещавшими в течение 2 недель, предшествующих дате посещения объекта, объекты, отнесенные к незащищенным объектам, и объекты, зоосанитарный статус которых не определен, очаги заразных болезней птиц, или участвовавшими в проведении противозoonотических мероприятий по ликвидации очагов заразных болезней птиц (представляются журналы, расписки или иные свидетельства).	
116.	Информация о наличии вышеуказанных контактов и посещении перечисленных в настоящем подпункте объектов и мероприятий указывается персоналом и иными лицами, посещающими объект, в произвольном виде на бумажном или электронном носителе и хранится на объекте в течение 12 месяцев, а в случаях, когда деятельность на объекте осуществляется менее 12 месяцев, - в течение срока функционирования объекта (представляются журналы, расписки или иные свидетельства за указанный период)	☐ да ☐ нет
117.	При въезде на территорию объекта обеспечивается мойка и дезинфекция транспортных средств при любых погодных условиях.	☐ да ☐ нет
118.	Для сети дорог внутри объекта, проездов и технологических площадок применяются покрытия, поддающиеся мойке, обработке и дезинфекции.	☐ да ☐ нет
119.	Информация о проведении дезинфекции транспорта и используемые при этом средства вносится в журналы на бумажном носителе или в цифровом виде.	☐ да ☐ нет
120.	Информация о проведении дезинфекции помещений объекта и используемые при этом средства вносится в журналы на бумажном носителе или в цифровом виде.	☐ да ☐ нет

121.	Информация о проведении дезинфекции оборудования и используемые при этом средства вносятся в журналы на бумажном носителе или в цифровом виде.	☐ да	☐ нет
122.	Информация о проведении дезинсекции помещений объекта и используемом средстве вносятся в журналы на бумажном носителе или в цифровом виде.	☐ да	☐ нет
123.	Информация о проведении дератизации и используемом средстве вносятся в журналы на бумажном носителе или в цифровом виде.	☐ да	☐ нет
124.	В случае кормления птиц кормами собственного производства сырье растительного и животного происхождения, не прошедшее физическую или химическую обработку, обеспечивающую уничтожение возбудителей высокопатогенного гриппа птиц и болезни Ньюкасла, для изготовления таких кормов получено с территорий со статусом «Благополучный регион» или «Регион с неопределенным статусом» по заразным болезням птиц, установленным решением федерального органа исполнительной власти в области ветеринарного надзора о регионализации по болезням птиц.	☐ да	☐ нет ☐ не применимо
125.	При наличии мест накопления воды, предназначенной для поения птиц на объекте, вода не реже 1 раза в месяц подвергается исследованиям на наличие болезнетворных микроорганизмов и паразитов (предоставляются результаты лабораторных исследований с установленной периодичностью).	☐ да	☐ нет
126.	В случае наличия в воде, предназначенной для поения птиц, болезнетворных микроорганизмов и паразитов она подвергается дезинфекции, обеспечивающей их уничтожение (предоставляются соответствующие записи не менее, чем за последние 12 мес. или за период функционирования организации, если срок составляет менее 12 мес.).	☐ да	☐ нет
127.	До даты проведения обследования объекта на него не завозилась птица, продукция птицеводства и инкубационное яйцо из объектов, зоосанитарный статус которых не определен, и объектов, отнесенных к незащищенным объектам ² .	☐ да	☐ нет

	Если соблюдается примечание 2, то ставится отметка «Да».	
128.	Рабочая одежда персонала, обслуживающего птиц на объекте, подвергается ежедневной стирке либо с применением дезинфицирующих растворов, либо с последующим ультрафиолетовым обеззараживанием, либо обработкой в пароформалиновой камере (проверяются наличие ресурсов - стиральных машин и записи по выполнению мероприятия).	☐ да ☐ нет
129.	Транспортные средства не используются для доставки кормов на объекты, зоосанитарный статус которых не определен, и объекты, отнесенные к незащищенным объектам, за исключением использования транспортных средств данного объекта для доставки кормов на объекты в пределах дочерних хозяйственных обществ при условии дезинфекции транспортных средств, обеспечивающей уничтожение возбудителей заразных болезней птиц.	☐ да ☐ нет
130.	В случае организации питания персонала на объекте питание осуществляется в специально отведенном для этих целей помещении.	☐ да ☐ нет ☐ не применимо
131.	Допускается пронос на объект только пищевых продуктов, не содержащих мяса птицы, яиц и продуктов их переработки до комнат приема пищи, продуктов питания, упакованных в промышленную упаковку.	☐ да ☐ нет ☐ не применимо
132.	Не реже 1 раза в 3 месяца на объекте осуществляется очистка водоемов (в случае их наличия на территории объекта), а также осуществляются мероприятия, направленные на недопущение заболачивания территории объекта.	☐ да ☐ нет ☐ не применимо
II. Для объектов, с использованием которых осуществляется деятельность по убою птиц		
<i>Требования Ветеринарных правил убоя животных и Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации (Приказ Минсельхоза России от 28.04.2022 N 269 (ред. от 16.05.2023))</i>		
133.	К убою допускаются животные, поступившие из мест содержания животных (далее - хозяйства), в которых отсутствуют запреты на вывоз животных	☐ да ☐ нет

	в соответствии с ветеринарными правилами осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены на территории Российской Федерации карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов заразных и иных болезней животных и статусом региона, на территории которого расположено хозяйство, установленным решением федерального органа исполнительной власти в области ветеринарного надзора о регионализации по заразной болезни согласно ветеринарным правилам проведения регионализации территории Российской Федерации	
134.	Направляемые на убой животные сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами, оформленными согласно ветеринарным правилам организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденным Минсельхозом России.	☐ да ☐ нет
135.	На убой для использования на пищевые цели не принимаются неидентифицированные группы птиц, больные или подозреваемые в заболевании.	☐ да ☐ нет
136.	На убой не принимаются партии птиц, обработанные препаратами для защиты от насекомых, и (или) в отношении которых применялись лекарственные средства для ветеринарного применения, предназначенные для откорма, лечения, профилактики заболеваний, до истечения сроков ожидания их выведения из организма животных.	☐ да ☐ нет
137.	Партия птиц перед убоем подлежит предубойной выдержке от 6 до 12 часов (водоплавающая птица - от 4 до 6 часов).	☐ да ☐ нет
138.	Поение птиц прекращается не менее чем за 3 часа до убоя.	☐ да ☐ нет
139.	Животные, поступившие в места убоя животных, подвергаются предубойному ветеринарному осмотру.	☐ да ☐ нет
140.	Предубойный ветеринарный осмотр проводится специалистами в области ветеринарии, являющимися уполномоченными лицами органов и организаций, входящих в систему	☐ да ☐ нет

	Государственной ветеринарной службы Российской Федерации.	
141.	Запрещается возврат владельцам больных и (или) подозреваемых в заболевании птиц, а также птиц с травматическими повреждениями и трупов птиц, обнаруженных при приемке.	☐ да ☐ нет
142.	Запрещается вывоз (вывод) принятых на убой птиц с территории зоны предубойного содержания и убоя продуктивных животных.	☐ да ☐ нет
143.	В рамках предубойного ветеринарного осмотра птиц осуществляется рассмотрение документов и сведений, представленных владельцем птиц или его уполномоченным лицом.	☐ да ☐ нет
144.	В рамках предубойного ветеринарного осмотра осуществляется рассмотрение ветеринарных сопроводительных документов, содержащих результаты проведенных ветеринарно профилактических мероприятий в отношении животных, или информации об их оформлении и выдаче, содержащихся в Федеральной государственной информационной системе в области ветеринарии.	☐ да ☐ нет
145.	В рамках предубойного ветеринарного осмотра осуществляется рассмотрение информации о применении лекарственных препаратов для ветеринарного применения и соблюдении сроков их выведения из организма животных в соответствии с инструкциями по применению лекарственных препаратов для ветеринарного применения.	☐ да ☐ нет
146.	В рамках предубойного ветеринарного осмотра животных осуществляется осмотр животных с целью выявления больных или подозреваемых в заболевании.	☐ да ☐ нет
147.	Производится внесение информации о результатах предубойного ветеринарного осмотра животных в журнал учета результатов предубойного ветеринарного осмотра животных в местах убоя животных (журнал предубойного ветеринарного осмотра).	☐ да ☐ нет
148.	Имеется карантинное помещение для размещения птиц, подозреваемых в заболевании.	☐ да ☐ нет
149.	При выявлении в партии трупов или птиц, подозреваемых в заболевании заразными	☐ да ☐ нет

	болезнями, либо если фактическое наличие голов не соответствует их количеству, указанному в ветеринарном сопроводительном документе, такая партия птиц помещается в карантинное помещение до установления диагноза или причин несоответствия.	
150.	После установления диагноза животные подлежат убою на санитарной бойне. В случае отсутствия санитарной бойни убой больных животных допускается в конце смены при удалении из помещения туш и других продуктов убоя здоровых животных или в дни, в которые не осуществляется убой здоровых животных.	☐ да ☐ нет
151.	Трупы птиц подлежат утилизации, уничтожению в соответствии с ветеринарными правилами перемещения, хранения, переработки, утилизации биологических отходов, утвержденными Минсельхозом России.	☐ да ☐ нет
152.	Запрещено направление трупов животных на полигоны твердых бытовых отходов.	☐ да ☐ нет
153.	По результатам предубойного ветеринарного осмотра животных специалистами Госветслужбы принимается решение о направлении животных на убой при отсутствии оснований, запрещающих их направление на убой.	☐ да ☐ нет
154.	Журнал предубойного ветеринарного осмотра содержит следующую информацию: дата поступления животных; вид и количество животных; наименование хозяйства, фамилия и инициалы владельца; адрес хозяйства; номер и дата выдачи ветеринарного сопроводительного документа, в сопровождении которого поступили животные; результаты предубойного ветеринарного осмотра; решение о направлении животных на убой с указанием даты принятия решения, а также фамилии, имени, отчества (при наличии) специалиста Госветслужбы, принявшего такое решение.	☐ да ☐ нет
155.	Убой животных осуществляется способами, обеспечивающими гуманное обращение с животными.	☐ да ☐ нет
156.	В местах, предназначенных для убоя животных, обеспечивается соблюдение процессов убоя и применение технологических приемов,	☐ да ☐ нет

	исключающих загрязнение поверхности туш (тушек).		
157.	Убой птицы осуществляется при соблюдении требований части 5 статьи 16 и статьи 19 технического регламента "О безопасности пищевой продукции" и требований пунктов 30 - 42 технического регламента Евразийского экономического союза "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки" (ТР ЕАЭС 051/2021).	☐ да	☐ нет
158.	В местах убоя животных обеспечивается разделение следующих процессов убоя: обездвиживание, обескровливание, тепловая обработка со снятием оперения, нутровка (потрошение) туш (тушек).	☐ да	☐ нет
159.	Обескровливание проводится после обездвиживания и оглушения животного способом, обеспечивающим полное обескровливание туш (тушек).	☐ да	☐ нет
160.	Нутровка (потрошение) производится не позднее 30 - 45 минут после обездвиживания и оглушения животных.	☐ да	☐ нет
161.	В местах убоя животных выделяются отдельные места:		
162.	- предубойного ветеринарного осмотра животных;	☐ да	☐ нет
163.	- карантинирования животных;	☐ да	☐ нет
164.	- нутровки и зачистки туш (тушек);	☐ да	☐ нет
165.	- проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя;	☐ да	☐ нет
166.	- для сора ветеринарных конфискатов.	☐ да	☐ нет
167.	Места убоя животных обеспечиваются:		
168.	- водой, моечными и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем;	☐ да	☐ нет
169.	- оборудованием и инвентарем, необходимыми для осуществления процессов убоя животных и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, стерилизаторами.	☐ да	☐ нет
170.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя проводится в соответствии с утвержденными	☐ да	☐ нет

	Правилами. (Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации).	
Требования технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»		
171.	На производственных объектах, производящих убой, должны соблюдаться гигиенические и ветеринарно-санитарные требования по содержанию и эксплуатации производственных объектов по производству (изготовлению) мяса и мясной продукции, направленные на обеспечение выпуска безопасной пищевой и непищевой продукции, а также на предупреждение возникновения недопустимого риска.	☐ да ☐ нет
172.	Убой продуктивных животных осуществляется способами, обеспечивающими гуманное обращение с продуктивным животным.	☐ да ☐ нет
173.	База предубойного содержания продуктивных животных в обязательном порядке должна включать карантинное отделение, изолятор и санитарную бойню.	☐ да ☐ нет ☐ не применимо
174.	В случае отсутствия санитарной бойни убой продуктивных животных, направляемых для санитарного убоя, допускается в специально отведенные дни или в цехе первичной переработки продуктивных животных в конце смены при удалении из цеха всех туш и других продуктов убоя здоровых продуктивных животных.	☐ да ☐ нет ☐ не применимо
175.	Производитель должен определить перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям.	☐ да ☐ нет
176.	Производитель должен определить перечень критических контрольных точек процесса производства, а именно:	☐ да ☐ нет
177.	- предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках,	
178.	- порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства,	

179.	- установление порядка действий в случае отклонения значений показателей,	☐ да	☐ нет
180.	- периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции,	☐ да	☐ нет
181.	- периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства,	☐ да	☐ нет
182.	- меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.	☐ да	☐ нет
183.	Изготовитель обязан вести и хранить документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства.	☐ да	☐ нет
184.	Документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, подлежат хранению в течение трех лет со дня их выдачи.	☐ да	☐ нет
185.	Введен запрет на прием пищи непосредственно в производственных помещениях.	☐ да	☐ нет
186.	Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с производством (изготовлением) пищевой продукции.	☐ да	☐ нет
187.	Вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, должна соответствовать требованиям к питьевой воде.	☐ да	☐ нет
188.	Пар, используемый в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующий с продовольственным (пищевым) сырьем и	☐ да	☐ нет

	материалами упаковки, не должен являться источником загрязнения пищевой продукции.	
189.	Используемый в производстве (изготовлении) пищевых продуктов лед должен быть изготовлен из питьевой воды.	☐ да ☐ нет ☐ не пр именовано
190.	Трубопроводы с технической водой не должны использоваться в целях снабжения питьевой водой и должны иметь признаки, позволяющие отличать их от трубопроводов для питьевой воды.	☐ да ☐ нет ☐ не пр именовано
191.	Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер обеспечивают:	
192.	- возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря,	☐ да ☐ нет
193.	- предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции,	☐ да ☐ нет
194.	- защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых,	☐ да ☐ нет
195.	- возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений,	☐ да ☐ нет
196.	- необходимое пространство для осуществления технологических операций,	☐ да ☐ нет
197.	- защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений,	☐ да ☐ нет
198.	- условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции.	☐ да ☐ нет
199.	Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, оборудованы:	
200.	- средствами естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют	☐ да ☐ нет

201.	избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены,	☐ да	☐ нет
202.	- естественным или искусственным освещением,		
202.	- туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук,	☐ да	☐ нет
203.	- умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук	☐ да	☐ нет
204.	В производственных помещениях не храниться личная и производственная (специальная) одежда и обувь персонала.	☐ да	☐ нет
205.	В производственных помещениях не хранятся вещества и материалы, не используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющие и дезинфицирующие средства, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования.	☐ да	☐ нет
206.	Части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, соответствуют следующим требованиям:		
207.	- поверхности полов выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, доступные для проведения мытья и, дезинфекции, обеспечен их надлежащий дренаж,	☐ да	☐ нет
208.	- поверхности стен выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции,	☐ да	☐ нет
209.	- потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги,	☐ да	☐ нет

210.	- открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых,	☐ да	☐ нет
211.	- двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов.	☐ да	☐ нет
212.	Открывание дверей должно проводиться наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное.	☐ да	☐ нет
213.	Канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.	☐ да	☐ нет
214.	Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях.	☐ да	☐ нет
215.	В процессе производства (изготовления) пищевой продукции должны использоваться технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые:	☐ да	☐ нет
216.	- имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей техническим регламентам Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,		
217.	- дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию,	☐ да	☐ нет
218.	- изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией.	☐ да	☐ нет
219.	Технологическое оборудование, если это необходимо, должно быть оснащено соответствующими контрольными приборами.	☐ да	☐ нет
220.	Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, должны быть выполненными из неабсорбирующих материалов.	☐ да	☐ нет
221.	Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, должны регулярно удаляться из производственных помещений.	☐ да	☐ нет

222.	Отходы в соответствии с категорией (отходы, состоящие из животных тканей; отходы жизнедеятельности продуктивных животных; иные отходы (твердые отходы, мусор)) должны быть раздельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости.	☐ да ☐ нет
223.	Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции не должны приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.	☐ да ☐ нет
224.	Конструктивные характеристики емкостей для отходов должны обеспечивать возможность их очищения и (или) мойки и их защиту от проникновения в них животных.	☐ да ☐ нет
<i>Требования технического регламента Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»</i>		
225.	Производственные объекты, на которых осуществляются убой птицы, переработка (обработка) продуктов убоя птицы и производство продукции из мяса птицы, подлежат государственной регистрации в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).	☐ да ☐ нет
226.	Организация производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства продуктов убоя птицы и (или) продукции из мяса птицы, технологическое оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, условия хранения и удаления отходов производства таких продуктов и продукции, а также вода, используемая в процессе их производства, должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).	☐ да ☐ нет

227.	Изготовители продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы обязаны осуществлять процессы их производства таким образом, чтобы продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы соответствовали требованиям технического регламента <i>ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»</i> и технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на них распространяется.	☐ да	☐ нет
228.	Хранение упаковочных материалов в производственных помещениях после окончания рабочей смены не допускается.	☐ да	☐ нет
229.	Хранение упаковочных материалов осуществляется в отдельном сухом, проветриваемом помещении, оборудованном полками и стеллажами.	☐ да	☐ нет
230.	Изготовитель продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы обязан внедрить процедуры, необходимые для обеспечения безопасности их производства в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).	☐ да	☐ нет
231.	Производство продуктов убоя птицы включает в себя следующие процессы: предубойную выдержку и подготовку к убою, оглушение, убой, обескровливание, тепловую обработку, снятие оперения, потрошение, обработку субпродуктов, охлаждение, разделку тушек, упаковку, замораживание, хранение, сбор ветеринарных конфискатов и технических отходов.	☐ да	☐ нет
232.	Птица, поступившая на производственный объект для убоя, проходит предубойный ветеринарный осмотр в соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями.	☐ да	☐ нет
233.	Не принимается на убой птица с наполненным зобом и желудочно-кишечным трактом	☐ да	☐ нет
234.	Не принимается на убой птица с загрязненным, влажным оперением	☐ да	☐ нет
235.	Не принимается на убой птица не идентифицированная и не прошедшая предубойный ветеринарный осмотр	☐ да	☐ нет
236.	Больная, подозрительная на наличие заболевания, с травматическими повреждениями птица, а также	☐ да	☐ нет

	трупы птиц, обнаруженные при приемке, сдатчикам не возвращается.		
237.	Не принимается на убой птица в течение 10 календарных дней с даты последнего скармливания ей рыбы, рыбных отходов и (или) рыбной муки.	☐ да	☐ нет
238.	Не принимается на убой птица, при выращивании которой применялись антибиотики, противогельминтные средства и другие лекарственные препараты в лечебных и (или) профилактических целях, до истечения сроков выведения этих препаратов, указанных в инструкциях по их применению.	☐ да	☐ нет
239.	При обнаружении в момент приемки и предубойного ветеринарного осмотра птицы с признаками инфекционного заболевания вся партия птицы направляется на санитарную бойню или убой в конце смены либо в отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы (отдельно от здоровой птицы).	☐ да	☐ нет
240.	После окончания санитарного убоя проводится дезинфекция помещений и оборудования.	☐ да	☐ нет
241.	В процессе убоя птицы проводится идентификация продуктов убоя птицы и обеспечивается их прослеживаемость на протяжении всего технологического процесса их производства.	☐ да	☐ нет
242.	Обездвиживание птицы осуществляется с использованием средств, обеспечивающих временное ограничение и потерю ею способности к движению при работающем сердце.	☐ да	☐ нет
243.	Убой птицы обеспечивает наиболее полное ее обескровливание.	☐ да	☐ нет
244.	Режимы тепловой обработки птицы подобраны в зависимости от ее вида и не допускают термическое повреждение кожи птицы.	☐ да	☐ нет
245.	Технологическая операция снятия оперения обеспечивает полное удаление оперения с тушки птицы и не допускает механических повреждений кожи птицы.	☐ да	☐ нет
246.	При технологической операции потрошения повреждение желудочно-кишечного тракта птицы и попадание его содержимого на тушки птицы и оборудование не допускается.	☐ да	☐ нет

247.	До проведения ветеринарно-санитарной экспертизы отделение внутренних органов от тушки птицы без возможности идентификации их принадлежности к тушке птицы не допускается.	☐ да	☐ нет
248.	Оборудование и инструменты, используемые при убойе птицы, должны исключать возможность загрязнения тушек птицы и других продуктов убой птицы.	☐ да	☐ нет
249.	На линии убой предусмотрена экстренная остановка линии с рабочего места специалиста ветеринарной службы при помощи технического устройства (например, кнопки "стоп").	☐ да	☐ нет
250.	Для сбора ветеринарных конфискатов оборудованы специальные желоба, емкости или используется специально маркированный транспорт, оборудованный емкостями из полимерных материалов, допускающих обработку дезинфицирующими средствами, горячей водой и острым паром, или из нержавеющей стали с плотно закрывающимися крышками, исключающие несанкционированный доступ.	☐ да	☐ нет
251.	Ножи, ножницы, вилки и другие инструменты по мере загрязнения, но не реже 1 раза в час, очищаются от загрязнений и моются, после окончания рабочей смены, соприкосновения с загрязненными продуктами убой птицы, тушками, полученными от больной или подозрительной на наличие заболевания птицы, обеззараживаются.	☐ да	☐ нет
252.	Сапоги, фартуки, перчатки, прорезиненные нарукавники ежедневно после окончания работы очищаются, моются и просушиваются.	☐ да	☐ нет
253.	Работники производственных цехов моют и дезинфицируют руки перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, а также после соприкосновения с загрязненными продуктами убой птицы, тушками, полученными от больной или подозрительной на наличие заболевания птицы.	☐ да	☐ нет
254.	По окончании процесса охлаждения обеспечивается температура в любой точке измерения тушки птицы от минус 1 °С до 4 °С.	☐ да	☐ нет

255.	Запрещено при технологической операции водяного охлаждения (путем погружения) и (или) воздушно-распылительного охлаждения тушек птицы использовать растворы, содержащие активный хлор в концентрации, превышающей допустимую концентрацию хлора в питьевой воде.	☐ да	☐ нет
256.	При технологической операции водяного охлаждения (путем погружения) направление движения тушек птицы в ваннах охлаждения должно быть противоположным направлению поступающей воды.	☐ да	☐ нет
257.	В процессе производства продуктов убоя птицы, тушек птицы и их частей запрещено введение в них воды, других ингредиентов и пищевых добавок.	☐ да	☐ нет
258.	Процессы обработки субпродуктов птицы, включающие в себя удаление кутикулы, освобождение содержимого желудка, удаление серозных оболочек, желчного пузыря, остатков прилегающих тканей, жира, ороговевших слоев эпидермиса ног и загрязнений, завершаются не позднее чем через 30 минут после потрошения тушек птицы (включая передачу на охлаждение и (или) выполнение других технологических процессов)	☐ да	☐ нет
259.	Разделка тушек птицы на части, обвалка тушек птицы и их частей, производство мяса птицы механической обвалки, полуфабрикатов, приготовление фарша и наполнение им оболочек осуществляются в отдельном от убойного цеха помещении (отделении, участке) при температуре воздуха не выше 12 °С.	☐ да	☐ нет
260.	Неидентифицированные мясо птицы и другие продукты убоя птицы, находящиеся на производственном объекте, подлежат утилизации или уничтожению.	☐ да	☐ нет
261.	После потрошения наружные и внутренние поверхности тушек птицы обмываются питьевой водой.	☐ да	☐ нет
262.	После мойки на поверхности тушек не должно быть видимых изменений и фекальных загрязнений.	☐ да	☐ нет
263.	Перед разделкой и обвалкой тушки птицы подвергаются доработке (удаляются остатки пера, гематомы, амины, кровоизлияния).	☐ да	☐ нет

264.	В случае если для разделки и (или) обвалки ножи, ножницы и другие инструменты не используются, они должны храниться в стерилизаторе или специально отведенном месте.	☐ да	☐ нет
265.	После убоя тушки птицы и внутренние органы птицы подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе.	☐ да	☐ нет
266.	При выявлении заболеваний птицы после убоя тушки такой птицы помещаются в специальный контейнер с маркировкой об их направлении на обезвреживание, утилизацию или уничтожение.	☐ да	☐ нет
267.	При обнаружении в тушек птицы и их частях процессе обвалки, а также в субпродуктах патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, до получения результатов лабораторных исследований продукты убоя птицы помещаются в холодильник санитарной камеры с температурой не выше минус 12 °С.	☐ да	☐ нет
268.	В зависимости от полученных результатов лабораторных исследований проводится соответствующая санитарная обработка.	☐ да	☐ нет
269.	Обезвреживание продуктов убоя птицы, допущенных органами государственного ветеринарного контроля (надзора) к использованию с ограничением, проводится в конце смены после завершения основного производства или в обособленных помещениях с использованием оборудования, исключающего перекрестное перемещение необезвреженных и обезвреженных продуктов убоя птицы. Дальнейшая переработка продуктов убоя птицы проводится в производственных помещениях в конце смены или в отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы.	☐ да	☐ нет
270.	По окончании работы проводится санитарная обработка технологического оборудования, помещений, инвентаря и специальной одежды.	☐ да	☐ нет
271.	Для переработки обезвреженных продуктов убоя птицы не допускается использование специализированных технологических линий и технологического оборудования,	☐ да	☐ нет

	предназначенных для производства продукции из мяса птицы для детского питания.	
272.	Процесс производства продуктов убоя птицы для детского питания осуществляется на специализированных производственных объектах, в специализированных цехах, на специализированных технологических линиях или на технологическом оборудовании по производству продуктов убоя птицы общего назначения.	☐ да ☐ нет
273.	Процесс производства продуктов убоя птицы для детского питания на технологическом оборудовании по производству продуктов убоя птицы общего назначения осуществляется в начале смены или в отдельную смену после предварительной мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, а также санитарной обработки помещений.	☐ да ☐ нет
274.	Запрещается использование для пищевых целей мяса птицы, субпродуктов, жира птицы: а) не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу и не допущенных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы к использованию для пищевых целей, неидентифицированных; б) с несвойственным изменением цвета кожи, мышечной и жировой тканей; в) с посторонним запахом; г) имеющих прижизненные пороки, дефекты после убоя и обработки, без предварительной доработки (с остатками пера, гематомами, наминами, кровоизлияниями); д) с наличием загрязнений и чужеродных примесей, в том числе металлических; е) повторно замороженных; ж) полученных от птицы, при выращивании которой применялись антибиотики, противогельминтные средства и другие препараты в лечебных и (или) профилактических целях, до истечения срока их выведения, указанного в инструкциях по их применению; з) с истекшим сроком годности.	☐ да ☐ нет

275.	Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса птицы, не должна превышать 4 процентов.	☐ да	☐ нет
276.	Массовая доля влаги, выделившейся при хранении охлажденного мяса птицы, кусковых полуфабрикатов из мяса птицы, не должна превышать 4 процентов.	☐ да	☐ нет
277.	Для выработки мяса птицы механической обвалки не допускается использовать: а) тушки птицы и их части в охлажденном состоянии со сроком хранения более 2 суток; б) кости, шеи птицы в охлажденном состоянии со сроком хранения более 1 суток; в) тушки птицы и их части в замороженном состоянии со сроком хранения более 1 месяца; г) кости птицы с массовой долей мякотных тканей менее 30 процентов.	☐ да	☐ нет
278.	Температура мяса птицы непосредственно после механической обвалки должна быть не выше 6 °С.	☐ да	☐ нет
279.	Замороженное мясо птицы механической обвалки, полученное на собственном производстве, используется для производства полуфабрикатов и другой продукции из мяса птицы.	☐ да	☐ нет
280.	Замороженное мясо птицы механической обвалки, полученное на других производствах, используется только для выработки продукции из мяса птицы, подвергаемой тепловой обработке в процессе производства.	☐ да	☐ нет
281.	На технологической таре (емкости) с мясом птицы механической обвалки должны быть предусмотрены ярлыки с указанием даты и часа выработки такого мяса птицы или электронные средства для записи и считывания информации, обеспечивающие его прослеживаемость.	☐ да	☐ нет
282.	Мясо птицы механической обвалки в течение 1 часа с момента выработки должно быть использовано для производства продукции из мяса птицы.	☐ да	☐ нет ☐ не применимо
283.	В случае если мясо птицы механической обвалки не предназначено для использования в течение 1 часа, сразу после выработки оно должно быть направлено в холодильные камеры для охлаждения или замораживания.	☐ да	☐ нет ☐ не применимо

284.	Упаковка (в том числе укупорочные средства) продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011).	☐ да	☐ нет
285.	Упаковка и материалы, контактирующие с продуктами убоя птицы и продукцией из мяса птицы, должны обеспечивать их безопасность и неизменность идентификационных признаков.	☐ да	☐ нет
286.	Маркировка продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы должна соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012)	☐ да	☐ нет
287.	Соответствие продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы требованиям безопасности обеспечивается выполнением требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки», требований технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) и иных технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на них распространяется.	☐ да	☐ нет
<i>Требования Ветеринарных правил определения зоосанитарного статуса земельных участков, объектов капитального строительства, помещений, некапитальных строений, сооружений, с использованием которых физические и юридические лица осуществляют выращивание, содержание и убой птиц, производство, переработку и хранение продукции птицеводства</i>			
288.	В течении 90 календарных дней до даты проведения обследования объекта на нем не осуществлялся убой птицы, выращенной на объектах, зоосанитарный статус которых не определен, и объектах, отнесенных к незащищенным объектам	☐ да	☐ нет
289.	Перевозка птицы, выращенной на объектах, зоосанитарный статус которых не определен, и объектах, отнесенных к незащищенным объектам, с использованием транспортных средств данного объекта не осуществляется ³	☐ да	☐ нет

290.	Территория объекта огорожена способом, препятствующим проникновению диких животных, за исключением беспозвоночных, рукокрылых, грызунов и птиц.	☐ да ☐ нет
291.	Производственные помещения объекта защищены от проникновения животных (включая птиц).	☐ да ☐ нет
292.	Объект не связан технологически (продукция птицеводства, транспортные средства, тара, специалисты в области ветеринарии, персонал) с объектами, зоосанитарный статус которых не определен, объектами, отнесенными к незащищенным объектам, за исключением поставок из данного объекта продуктов убоя птицы на объекты, зоосанитарный статус которых не определен, объекты, отнесенные к незащищенным объектам ⁴ .	☐ да ☐ нет
293.	Не допускается посещение производственных помещений объекта лицами, включая должностных лиц органов, уполномоченных на осуществление государственного контроля (надзора), специалистов по обслуживанию оборудования и проведению других производственных мероприятий, контактировавшими в течение 2 недель, предшествующих дате посещения объекта, с птицами, содержащимися на других объектах, участвовавшими в охоте на диких птиц, отнесенных к охотничьим ресурсам, посещавшими в течение 2 недель, предшествующих дате посещения объекта, объекты, отнесенные к незащищенным объектам, и объекты, зоосанитарный статус которых не определен, очаги заразных болезней птиц или участвовавшими в проведении противоэпизоотических мероприятий по ликвидации очагов заразных болезней птиц	☐ да ☐ нет
294.	Информация о наличии вышеуказанных контактов и посещениях объектов и мероприятий указывается персоналом и иными лицами, посещающими объект, в произвольном виде на бумажном или электронном носителе и хранится на объекте в течение 12 месяцев, а в случаях, когда деятельность на объекте осуществляется менее 12	☐ да ☐ нет

	месяцев, - в течение срока функционирования объекта	
295.	Прослеживаемость птиц, направленных на убой, и прослеживаемость продуктов убоя птицы обеспечивается на объекте в соответствии со статьей 4.1 Закона «О ветеринарии»	☐ да ☐ нет
III. Для объектов, с использованием которых осуществляется деятельность по производству и переработке продукции птицеводства		
<i>Требования ТР «О безопасности пищевой продукции»</i>		
279.	Пищевая продукция выпускается в обращение на рынке при ее соответствии техническому регламенту «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).	☐ да ☐ нет
280.	При производстве пищевой продукции должны учитываться требования технических регламентов Таможенного союза, устанавливающих обязательные требования к отдельным видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ним процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации (далее - технические регламенты Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции).	☐ да ☐ нет
281.	Пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной. <i>(Требования безопасности установлены в ТР ТС 021/2011).</i>	☐ да ☐ нет
282.	В пищевой продукции, находящейся в обращении, не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.	☐ да ☐ нет
283.	Непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения, предназначенное для производства (изготовления) пищевой продукции, должно быть получено от продуктивных животных и признано пригодным для употребления в пищу по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы	☐ да ☐ нет
284.	К производству (изготовлению) пищевой продукции не допускается непереработанное	☐ да ☐ нет

	продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения: - не соответствующее по органолептическим показателям; - содержащее средства консервирования; - обработанное красителями и ароматизаторами, ионизирующим облучением (мясо птицы, кроликов и конины) или ультрафиолетовыми лучами; - мясо и продукты убоя, полученные от туш с остатками внутренних органов, мясо с кровоизлияниями в тканях, неудаленными абсцессами, с личинками оводов и других насекомых, поврежденное и (или) контаминированное грызунами, с механическими примесями, а также с несвойственными мясу цветом, запахом, вкусом (рыбы, лекарственных средств, трав и др.); - охлажденное мясо, мясо птицы, имеющее в любой точке измерения температуру выше плюс 4 °С; - замороженное мясо (за исключением мяса кроликов), имеющее в любой точке измерения температуру выше минус 8 °С, замороженное мясо птицы и мясо кроликов, имеющее в любой точке измерения температуру выше минус 12 °С (температура хранения мяса должна быть не выше минус 18 °С); - замороженное мясо и мясо птицы, подвергнутое размораживанию в период хранения.	
285.	Сроки годности и условия хранения пищевой продукции устанавливаются изготовителем.	☐ да ☐ нет
286.	Материалы, используемые для изготовления упаковки, изделий, контактирующих с пищевой продукцией, должны соответствовать требованиям, установленным соответствующим техническим регламентом Таможенного союза.	☐ да ☐ нет
287.	Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим средствам, используемым при производстве пищевой продукции, устанавливаются соответствующим техническим регламентом Таможенного союза.	☐ да ☐ нет

288.	При производстве (изготовлении) пищевой продукции из продовольственного (пищевого) сырья, полученного из ГМО растительного, животного и микробного происхождения, должны использоваться линии ГМО, прошедшие государственную регистрацию.	☐ да	☐ нет
289.	Производство специализированной пищевой продукции (для детского питания, пищевой продукции для беременных и кормящих женщин) в соответствии с <i>ТР ТС 021/2011</i> .	☐ да	☐ нет
290.	Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей пищевой продукции, обязаны осуществлять процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней техническим регламентом <i>ТР ТС 021/2011</i> и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.	☐ да	☐ нет
291.	При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП.	☐ да	☐ нет
292.	Разработаны, внедрены и поддерживаются следующие процедуры:		
293.	- выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции,	☐ да	☐ нет
294.	- выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;	☐ да	☐ нет
295.	- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;	☐ да	☐ нет
296.	- контроль за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями,	☐ да	☐ нет

	используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;		
297.	- контроль за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технического регламента <i>ТР ТС 021/2011</i> и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;	☐ да	☐ нет
298.	- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;	☐ да	☐ нет
299.	- соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;	☐ да	☐ нет
300.	- содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;	☐ да	☐ нет
301.	- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;	☐ да	☐ нет
302.	- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;	☐ да	☐ нет
303.	- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническим регламентом <i>ТР ТС 021/2011</i> и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;	☐ да	☐ нет
304.	- прослеживаемость пищевой продукции.	☐ да	☐ нет
305.	Для целей обеспечения соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям	☐ да	☐ нет

	настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции изготовитель пищевой продукции обязан внедрить процедуры обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) такой пищевой продукции.	
306.	Организация обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и проведения контроля осуществляется изготовителем самостоятельно и (или) с участием третьей стороны.	☐ да ☐ нет
307.	Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:	☐ да ☐ нет
308.	- перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям технического регламента <i>ТР ТС 021/2011</i> и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции,	☐ да ☐ нет
309.	- перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль,	☐ да ☐ нет
310.	- предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках,	
311.	- порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления),	☐ да ☐ нет
312.	- установление порядка действий в случае отклонения значений показателей параметров, контролируемых в критических контрольных точках, от установленных предельных значений,	☐ да ☐ нет
313.	- периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям технического регламента <i>ТР ТС 021/2011</i> и (или) технических регламентов	☐ да ☐ нет

	Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции,	
314.	- периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции,	☐ да ☐ нет
315.	- меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.	☐ да ☐ нет
316.	Изготовитель обязан вести и хранить документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации.	☐ да ☐ нет
317.	Документы, подтверждающие безопасность непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, подлежат хранению в течение трех лет со дня их выдачи.	☐ да ☐ нет
318.	Запрещается принимать пищу непосредственно в производственных помещениях.	☐ да ☐ нет
319.	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры.	☐ да ☐ нет
320.	Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с производством (изготовлением) пищевой продукции.	☐ да ☐ нет

321.	Количество холодной и горячей воды, пара, льда должно быть достаточным для обеспечения производства (изготовления) безопасной пищевой продукции.	☐ да	☐ нет
322.	Вода в разных агрегатных состояниях, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, должна соответствовать следующим требованиям:	☐ да	☐ нет
323.	- вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством,	☐ да	☐ нет
324.	- пар, используемый в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующий с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, не должен являться источником загрязнения пищевой продукции,	☐ да	☐ нет
325.	- используемый в производстве (изготовлении) пищевых продуктов лед должен быть изготовлен из питьевой воды, соответствующей установленным законодательством требованиям к питьевой воде.	☐ да	☐ нет
326.	Трубопроводы с технической водой не должны использоваться в целях снабжения питьевой водой и должны иметь признаки, позволяющие отличать их от трубопроводов для питьевой воды.	☐ да	☐ нет ☐ не применимо
327.	Продовольственное (пищевое) сырье, используемое при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно соответствовать требованиям, установленным техническим регламентом <i>ТР ТС 021/2011</i> и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, и быть прослеживаемым.	☐ да	☐ нет
328.	Продовольственное (пищевое) сырье растительного происхождения используется для производства (изготовления) пищевой продукции при наличии информации о применении пестицидов при выращивании соответствующих растений, фумигации производственных	☐ да	☐ нет

	помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений.	
329.	При получении непереработанного продовольственного (пищевого) сырья от продуктивных животных, которые подвергались воздействию ветеринарных лекарственных препаратов (натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антимикробных и других ветеринарных лекарственных препаратов), должны быть соблюдены сроки выведения таких препаратов из организма животных, установленные инструкциями по применению ветеринарных лекарственных препаратов (с учетом максимально длительного срока в случае их совместного применения).	☐ да ☐ нет
330.	Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ.	☐ да ☐ нет
331.	Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер обеспечивают:	
332.	- возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря,	☐ да ☐ нет
333.	- предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции,	☐ да ☐ нет
334.	- защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых,	☐ да ☐ нет
335.	- возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений,	☐ да ☐ нет

336.	- необходимое пространство для осуществления технологических операций,	☐ да	☐ нет
337.	- защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений,	☐ да	☐ нет
338.	- условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции.	☐ да	☐ нет
339.	Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, оборудованы:		
340.	- средствами естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены,	☐ да	☐ нет
341.	- естественным или искусственным освещением,	☐ да	☐ нет
342.	- туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук,	☐ да	☐ нет
343.	- умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук	☐ да	☐ нет
344.	В производственных помещениях не храниться личная и производственная (специальная) одежда и обувь персонала.	☐ да	☐ нет
345.	В производственных помещениях не хранятся вещества и материалы, не используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющие и дезинфицирующие средства, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования.	☐ да	☐ нет
346.	Части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, соответствуют следующим требованиям:		

347.	- поверхности полов выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, доступные для проведения мытья и, дезинфекции, обеспечен их надлежащий дренаж,	☐ да	☐ нет
348.	- поверхности стен выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции,	☐ да	☐ нет
349.	- потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги,	☐ да	☐ нет
350.	- открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых,	☐ да	☐ нет
351.	- двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов.	☐ да	☐ нет
352.	Открывание дверей должно проводиться наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное.	☐ да	☐ нет
353.	Канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.	☐ да	☐ нет
354.	Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях.	☐ да	☐ нет
355.	В процессе производства (изготовления) пищевой продукции должны использоваться технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые:		
356.	- имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей техническим регламентам Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,	☐ да	☐ нет

357.	- дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию,	☐ да	☐ нет
358.	- изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией.	☐ да	☐ нет
359.	Технологическое оборудование, если это необходимо, должно быть оснащено соответствующими контрольными приборами.	☐ да	☐ нет
360.	Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, должны быть выполненными из неабсорбирующих материалов.	☐ да	☐ нет
361.	Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, должны регулярно удаляться из производственных помещений.	☐ да	☐ нет
362.	Отходы в соответствии с категорией (отходы, состоящие из животных тканей; отходы жизнедеятельности продуктивных животных; иные отходы (твердые отходы, мусор)) должны быть раздельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости.	☐ да	☐ нет
363.	Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции не должны приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.	☐ да	☐ нет
364.	Конструктивные характеристики емкостей для отходов должны обеспечивать возможность их очищения и (или) мойки и их защиту от проникновения в них животных.	☐ да	☐ нет
365.	Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.	☐ да	☐ нет

366.	При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.	☐ да	☐ нет
367.	Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.	☐ да	☐ нет
368.	Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции.	☐ да	☐ нет
369.	Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.	☐ да	☐ нет
370.	Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.	☐ да	☐ нет
371.	Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством.	☐ да	☐ нет
372.	При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем.	☐ да	☐ нет
373.	Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.	☐ да	☐ нет

374.	Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.	☐ да	☐ нет
375.	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технического регламента ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции подлежит утилизации.	☐ да	☐ нет
376.	Решение о возможности использования пищевой продукции, не соответствующей требованиям технического регламента ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, на корм животным, принимается уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора или иными уполномоченными лицами в соответствии с законодательством.	☐ да	☐ нет
377.	Пищевая продукция, до проведения ее утилизации должна направляться на хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней, и подлежит учету.	☐ да	☐ нет
378.	При утилизации пищевой продукции по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора) владелец пищевой продукции, не соответствующей требованиям технического регламента ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, осуществляет выбор способов и условий ее утилизации.	☐ да	☐ нет
379.	Приведение пищевой продукции, не соответствующей требованиям технического регламента ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в состояние, непригодное для любого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду, осуществляется любым технически доступным способом с соблюдением обязательных требований законодательства.	☐ да	☐ нет

380.	В случаях, когда уничтожению подлежит непригодная к использованию по назначению пищевая продукция, представляющая опасность возникновения и распространения заболеваний или отравления людей и животных, загрязнения окружающей среды, владелец пищевой продукции, не соответствующей требованиям технического регламента ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, письменно уведомляет уполномоченный орган государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза, вынесший предписание об утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, о выбранных месте, времени, способах и условиях утилизации.	☐ да ☐ нет
381.	Инфицированная пищевая продукция, опасная для людей и животных, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергается обеззараживанию.	☐ да ☐ нет
382.	При утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям технического регламента ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности, по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза, изготовитель, и (или) импортер, и (или) продавец обязаны представить в такой орган государственного контроля (надзора), вынесший предписание об их утилизации, документ, подтверждающий факт утилизации такой пищевой продукции в порядке, установленном законодательством государства - члена Таможенного союза.	☐ да ☐ нет
<i>Требования Технического регламента Евразийского экономического Союза ТР ЕАЭС 051/2021 "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки"</i>		
383.	Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы выпускаются в обращение на таможенной	☐ да ☐ нет

	территории Союза при их соответствии техническому регламенту ТР ЕАЭС 051/2021, а также иным техническим регламентам Союза (Таможенного союза), действие которых на них распространяется.	
384.	Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы при использовании по назначению должны быть безопасны в течение установленного срока годности.	☐ да ☐ нет
385.	Изготовитель продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы обязан внедрить процедуры, необходимые для обеспечения безопасности их производства в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).	☐ да ☐ нет
386.	Продукты убоя птицы, используемые при производстве продукции из мяса птицы, должны соответствовать требованиям ТР ЕАЭС 051/2021 технического регламента и технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).	☐ да ☐ нет
387.	Микробиологические нормативы безопасности и гигиенические требования безопасности продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы (в том числе продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы для детского питания) должны соответствовать нормативам и требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).	☐ да ☐ нет
388.	Производственные объекты, на которых осуществляются убой птицы, переработка (обработка) продуктов убоя птицы и производство продукции из мяса птицы, подлежат государственной регистрации в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).	☐ да ☐ нет
389.	Организация производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства продуктов убоя птицы и (или) продукции из мяса птицы, технологическое оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства	☐ да ☐ нет

	продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, условия хранения и удаления отходов производства таких продуктов и продукции, а также вода, используемая в процессе их производства, должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).	
390.	На всех стадиях процессов производства продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы должна обеспечиваться их прослеживаемость.	☐ да ☐ нет
391.	Материалы, контактирующие с продуктами убоя птицы и продукцией из мяса птицы при их производстве, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.	☐ да ☐ нет
392.	Хранение упаковочных материалов в производственных помещениях после окончания рабочей смены не допускается.	☐ да ☐ нет
393.	Хранение упаковочных материалов осуществляется в отдельном сухом, проветриваемом помещении, оборудованном полками и стеллажами.	☐ да ☐ нет
394.	Изготовитель продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы обязан внедрить процедуры, необходимые для обеспечения безопасности их производства в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).	☐ да ☐ нет
395.	Разделка тушек птицы на части, обвалка тушек птицы и их частей, производство мяса птицы механической обвалки, полуфабрикатов, приготовление фарша и наполнение им оболочек должны осуществляться в отдельном от убойного цеха помещении (отделении, участке) при температуре воздуха не выше 12 °С.	☐ да ☐ нет
396.	В процессе производства продуктов убоя птицы, тушек птицы и их частей не допускается введение в них воды, других ингредиентов и пищевых добавок.	☐ да ☐ нет
397.	Процессы обработки субпродуктов птицы, включающие в себя удаление кутикулы, освобождение содержимого желудка, удаление	

	серозных оболочек, желчного пузыря, остатков прилегающих тканей, жира, ороговевших слоев эпидермиса ног и загрязнений, должны завершаться не позднее чем через 30 минут после потрошения тушек птицы (включая передачу на охлаждение и (или) выполнение других технологических процессов).	
398.	Разделка тушек птицы на части, обвалка тушек птицы и их частей, производство мяса птицы механической обвалки, полуфабрикатов, приготовление фарша и наполнение им оболочек должны осуществляться в отдельном от убойного цеха помещении (отделении, участке) при температуре воздуха не выше 12 °С. На разделку тушки птицы должны поступать только в охлажденном состоянии.	
399.	Неидентифицированные продукты убоя птицы, находящиеся на производственном объекте, подлежат утилизации или уничтожению.	☐ да ☐ нет
400.	Температурно-влажностные режимы в производственных помещениях и параметры технологических процессов, обеспечивающих безопасность продуктов убоя птицы, устанавливаются производителем с учетом используемого сырья, применяемых технологий и показателей безопасности изготавливаемых продуктов убоя птицы, а также с учетом требований технического регламента ТР ЕАЭС 051/2021.	☐ да ☐ нет
401.	После потрошения наружные и внутренние поверхности тушек птицы должны обмываться питьевой водой. После мойки на поверхности тушек не должно быть видимых изменений и фекальных загрязнений.	
402.	Перед разделкой и обвалкой тушки птицы подвергаются доработке (удаляются остатки пера, гематомы, намины, кровоизлияния)	
403.	На автоматизированных линиях, где имеется автоматическая (или ручная) перевеска тушек птицы на линию разделки, части тушек птицы подвергаются доработке перед их упаковкой или обвалкой.	
404.	В случае если для разделки и (или) обвалки ножи, ножницы и другие инструменты не используются,	

	они должны храниться в стерилизаторе или специально отведенном месте.	
405.	Подготовка субпродуктов (включая размораживание, осмотр, промывку, зачистку) проводится в отдельных помещениях или на специально выделенных участках производственного помещения.	☐ да ☐ нет
406.	Производство продукции из субпродуктов птицы осуществляется в отдельном помещении.	☐ да ☐ нет
407.	Допускается производство продукции из субпродуктов птицы в помещениях и на оборудовании по производству продукции из мяса птицы при условии последовательности их производства с проведением мойки технологического оборудования и инвентаря на специально выделенных участках производственного помещения.	☐ да ☐ нет
408.	Продукты убоя птицы, предназначенные для измельчения и (или) посола, должны иметь температуру не выше 4 °С в любой точке измерения.	☐ да ☐ нет
409.	Для производства пищевых топленых жиров птицы используется жир-сырец птицы, обработанный в течение не более 2 часов после его сбора в процессе убоя птицы с последующим охлаждением или замораживанием, а также собранный при разделке тушек птицы.	☐ да ☐ нет
410.	Нитрит натрия (нитрит калия) применяется только в виде нитритно-посолочных (посолочно- нитритных) смесей с массовой долей нитрита натрия (нитрита калия) не более 0,9 процента.	☐ да ☐ нет
411.	Одновременное применение 2 и более нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей при производстве продукции из мяса птицы одного наименования не допускается.	☐ да ☐ нет
412.	Применение нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей для продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, предназначенных для реализации в непереработанном виде, не допускается.	☐ да ☐ нет
413.	Применение фосфатов (в том числе фосфатсодержащих смесей и фосфатов в составе	☐ да ☐ нет

	комплексных пищевых смесей) для продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, предназначенных для реализации в переработанном виде, не допускается.	
414.	Подготовка немясных ингредиентов проводится в отдельных помещениях.	☐ да ☐ нет
415.	Подача топлива (опилок, дров) в термическое отделение через производственные помещения во время производства продукции из мяса птицы не допускается.	☐ да ☐ нет
416.	При производстве колбасных изделий и продуктов из мяса (субпродуктов) птицы необходимо соблюдать следующие требования:	☐ да ☐ нет
417.	- выдержка мяса птицы при посоле проводится в помещениях с температурой воздуха не выше 4 °С (за исключением применения в процессе посола технологического оборудования со встроенной системой охлаждения),	☐ да ☐ нет
418.	- приготовление рассолов и расфасовка (подготовка) немясных ингредиентов проводятся в объеме, необходимом для обеспечения 2 смен работы производственного объекта,	☐ да ☐ нет
419.	- тепловая обработка осуществляется на специальном оборудовании, оснащенном приборами для контроля температуры, в том числе в центре продукта (кроме сырокопченых и сыровяленых изделий), и относительной влажности или только температуры (при термической обработке в воде).	☐ да ☐ нет
420.	При производстве полуфабрикатов из мяса (субпродуктов) птицы не допускается:	☐ да ☐ нет
421.	- применение нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей, в том числе для производства полуфабрикатов, предназначенных для реализации на предприятиях общественного питания,	☐ да ☐ нет
422.	- выпуск в обращение охлажденных полуфабрикатов с температурой выше 4 °С в любой точке измерения.	☐ да ☐ нет
423.	При производстве охлажденных полуфабрикатов из мяса (субпродуктов) птицы и продукции из мяса птицы, не прошедшей термическую обработку, допускается использование только охлажденного мяса птицы.	☐ да ☐ нет

424.	Скороморозильное оборудование для замораживания полуфабрикатов из мяса (субпродуктов) птицы допускается устанавливать в помещении, в котором осуществляется их расфасовка и упаковка.	☐ да	☐ нет
425.	Упаковка (в том числе укупорочные средства) продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011).	☐ да	☐ нет
426.	При производстве консервов необходимо соблюдать следующие требования:		
427.	- потребительская упаковка для консервов должна проверяться на герметичность не менее 3 раз в смену, а также после каждой регулировки, ремонта или замены частей оборудования;	☐ да	☐ нет
428.	- продолжительность технологического процесса производства консервов от подготовки сырья до стерилизации или пастеризации не должна превышать 2 часов для стерилизованных и 1 часа для пастеризованных консервов без учета времени процесса посола;	☐ да	☐ нет
429.	- температура бланшированного сырья перед расфасовкой в потребительскую упаковку должна быть не ниже 40 °С;	☐ да	☐ нет
430.	- время от момента герметизации потребительской упаковки до начала тепловой обработки консервов не должно превышать 30 минут;	☐ да	☐ нет
431.	- термическая обработка консервов осуществляется согласно режиму стерилизации или пастеризации, обеспечивающему безопасность готовой продукции, в соответствии с показателями промышленной стерильности, предусмотренным ТР ЕАЭС 051/2021;	☐ да	☐ нет
432.	- документы, содержащие параметры стерилизации или пастеризации, записываемые на бумажные и (или) электронные носители информации, должны храниться изготовителем в течение времени, превышающего срок годности консервов не менее чем на 3 месяца;	☐ да	☐ нет
433.	- срок годности консервов устанавливается изготовителем исходя из группы консервов, свойств потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего эффекта;	☐ да	☐ нет

434.	- продолжительность выдержки консервов на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 11 суток.	☐ да	☐ нет
435.	При производстве белка птичьего пищевого сухого и бульонов должны соблюдаться следующие требования:		
436.	- технологические процессы производства должны отвечать требованиям, указанным в пунктах 65 - 68 ТР ЕАЭС 051/2021.	☐ да	☐ нет
437.	- технологические режимы должны обеспечивать полную инактивацию ферментов после окончания технологических процессов.	☐ да	☐ нет
438.	При производстве продукции из мяса птицы для детского питания (для всех возрастных групп), в том числе для организованных детских коллективов, допускается использование только охлажденного мяса птицы. Использование мяса птицы механической обвалки и сырья коллагенсодержащего птицы не допускается.	☐ да	☐ нет
439.	Производство продукции из мяса (потрохов) птицы для питания детей первого года жизни осуществляется либо на специализированных производственных объектах, либо в специализированных цехах и участках.	☐ да	☐ нет
440.	Производство продукции из мяса (потрохов) птицы для питания детей старше 1 года может осуществляться на специализированных производственных объектах или в специализированных цехах либо на специализированных технологических линиях или на технологическом оборудовании по производству мясной продукции общего назначения в начале смены или в отдельную смену после мойки и дезинфекции такого оборудования.	☐ да	☐ нет
441.	При производстве продукции из мяса (потрохов) птицы для питания детей всех возрастных групп не допускается использование:		
442.	- фосфатов, усилителей вкуса и аромата, бензойной, сорбиновой кислот и их солей, а также комплексных пищевых добавок, в составе которых присутствуют фосфаты, усилители вкуса и аромата, бензойная, сорбиновая кислоты и их соли;	☐ да	☐ нет

443.	- продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генетически модифицированные организмы (ГМО);	☐ да	☐ нет
444.	- продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в ТР ТС 021/2011.	☐ да	☐ нет
445.	При производстве продукции из мяса (потрохов) птицы для питания детей в возрасте от 6 месяцев до 3 лет и детей старше 3 лет не допускается использование:	☐ да	☐ нет
446.	- продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен ТР ТС 021/2011;	☐ да	☐ нет
447.	- продуктов убоя птицы с содержанием общего фосфора более 0,25 процента.	☐ да	☐ нет
448.	При производстве консервов для питания детей в возрасте от 6 месяцев до 3 лет и детей старше 3 лет продолжительность их выдержки на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 21 дня.	☐ да	☐ нет
449.	На всех этапах производства рубленых полуфабрикатов из мяса (потрохов) птицы для питания детей старше 3 лет температура фарша не должна быть выше 4 °С.	☐ да	☐ нет
450.	При производстве консервов из мяса (потрохов) птицы для питания детей в возрасте от 6 месяцев до 3 лет расфасовка осуществляется в потребительскую упаковку вместимостью не более 0,25 куб. дм.	☐ да	☐ нет
451.	Упаковка (в том числе укупорочные средства) продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011).	☐ да	☐ нет
452.	Маркировка продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы должна соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012), а также требованиям, установленным пунктами 104 - 121 технического регламента ТР ЕАЭС 051/2021.	☐ да	☐ нет

<i>Требования Ветеринарных правил определения зоосанитарного статуса земельных участков, объектов капитального строительства, помещений, некапитальных строений, сооружений, с использованием которых физические и юридические лица осуществляют выращивание, содержание и убой птиц, производство, переработку и хранение продукции птицеводства</i>		
453.	В течение 90 дней до даты проведения обследования объекта на нем не осуществлялись производство и переработка продукции птицеводства, полученной от птиц, выращенных и содержащихся или подвергнутых убою на объектах, зоосанитарный статус которых не определен, и объектах, отнесенных к незащищенным к объектам.	☐ да ☐ нет
442.	В течение 90 дней до даты проведения обследования объекта на нем не осуществлялись переработка продукции птицеводства, хранившейся на объектах, зоосанитарный статус которых не определен, и объектах, отнесенных к незащищенным объектам.	☐ да ☐ нет
443.	Перевозка продукции птицеводства, полученной от птицы, выращенной и содержащейся или подвергнутой убою на объектах, зоосанитарный статус которых не определен, и объектах, отнесенных к незащищенным объектам, с использованием транспортных средств данного объекта не осуществляется ⁵	☐ да ☐ нет
444.	Объект не связан технологически (транспортные средства, тара, продукция птицеводства, специалисты в области ветеринарии, персонал) с объектами, зоосанитарный статус которых не определен, и объектами, отнесенными к незащищенным объектам, за исключением поставок из данного объекта продукции птицеводства на объекты, зоосанитарный статус которых не определен, и объекты, отнесенные к незащищенным объектам ⁶	☐ да ☐ нет
445.	Прослеживаемость продукции птицеводства осуществляется на объекте в соответствии со статьей 4.1 Закона «О ветеринарии».	☐ да ☐ нет
IV. Для объектов, с использованием которых осуществляется деятельность по хранению продукции птицеводства		
<i>Требования технического регламента Таможенного союза ТР ЕАЭС 051/2021 "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки"</i>		

446.	При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем.	☐ да	☐ нет
447.	Условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям ТР ТС 021/2011 и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.	☐ да	☐ нет
448.	Процессы утилизации продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).	☐ да	☐ нет
449.	Материалы, контактирующие с продуктами убоя птицы и продукцией из мяса птицы при хранении, перевозке (транспортировании) и реализации, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.	☐ да	☐ нет
450.	В холодильных камерах продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы размещаются в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть не менее 8 см от пола. От стен и приборов охлаждения продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы располагаются на расстоянии не менее 30 см. Между штабелями должны быть проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продуктам убоя птицы и продукции из мяса птицы.	☐ да	☐ нет
451.	Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры и влажности таким образом, чтобы была обеспечена возможность регистрации параметров с определенным интервалом времени на бумажных и (или) электронных носителях.	☐ да	☐ нет
452.	Продукты убоя птицы в процессе хранения группируются по видам, назначению (реализация или переработка (обработка)) и термическому состоянию (охлажденное, замороженное).	☐ да	☐ нет
453.	Повышение температуры воздуха в процессе хранения в холодильных камерах во время загрузки или выгрузки продуктов убоя птицы и	☐ да	☐ нет

	продукции из мяса птицы допускается не более чем на 5 °С.		
454.	Колебания температуры воздуха в процессе хранения в холодильных камерах, перевозки (транспортирования) и реализации продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы не должны превышать 2 °С.	☐ да	☐ нет
455.	Хранение охлажденных и замороженных продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство или контейнер и после выгрузки из транспортного средства или контейнера не допускается.	☐ да	☐ нет
456.	Перевозка (транспортирование) птицы на производственный объект осуществляется специализированным или специально оборудованным транспортом.	☐ да	☐ нет
457.	Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки (транспортирования) продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим.	☐ да	☐ нет
458.	Перевозка (транспортирование) продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки не допускается.	☐ да	☐ нет
459.	Транспортные средства (тара) и контейнеры после перевозки (транспортирования) продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы ежедневно по окончании работы очищаются от пищевых остатков, моются моющими растворами и промываются водой с последующей дезинфекцией.	☐ да	☐ нет
460.	Санитарная обработка транспортных средств проводится 1 раз в 10 календарных дней с отметками об этом в журнале по дезинфекции.	☐ да	☐ нет
461.	При хранении, перевозке (транспортировании) и реализации размораживание замороженных продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы не допускается.	☐ да	☐ нет
462.	Размораживание замороженных продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы и реализация их	☐ да	☐ нет

	как охлажденных на предприятиях розничной и оптовой торговли запрещается.	
463.	На предприятиях розничной и оптовой торговли повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, ранее упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, не допускается.	☐ да ☐ нет
464.	Реализация мяса птицы механической обвалки на предприятиях розничной торговли не допускается.	☐ да ☐ нет
<i>Требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</i>		
465.	Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.	☐ да ☐ нет
466.	Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.	☐ да ☐ нет
467.	При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.	☐ да ☐ нет
468.	Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.	☐ да ☐ нет
469.	Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции.	☐ да ☐ нет

470.	Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.	☐ да	☐ нет
471.	Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза.	☐ да	☐ нет
472.	При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям технического регламента ТР ТС 021/2011 и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.	☐ да	☐ нет
473.	Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.	☐ да	☐ нет
474.	Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.	☐ да	☐ нет
475.	Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством.	☐ да	☐ нет
476.	Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными	☐ да	☐ нет

	заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции.	
477.	При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем.	☐ да ☐ нет
478.	В случае если осуществляется реализация пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку, или часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.	☐ да ☐ нет
479.	Изготовители, продавцы и лица, уполномоченные изготовителем продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, обязаны осуществлять процессы их хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы соответствовали требованиям технического регламента ТР ЕАЭС 051/2021. "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки" и технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на них распространяется.	☐ да ☐ нет
480.	Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы выполняются в соответствии с главой X ТР ЕАЭС 051/2021. "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки".	☐ да ☐ нет
<i>Требования Ветеринарных правил определения зоосанитарного статуса земельных участков, объектов капитального строительства, помещений, некапитальных строений, сооружений, с использованием которых физические и юридические лица осуществляют выращивание, содержание и убой птиц, производство, переработку и хранение продукции птицеводства</i>		
481.	В течение 90 дней до даты проведения обследования объекта на нем не осуществлялось хранение продукции птицеводства, полученной от птиц, выращенных и содержащихся или подвергнутых убою на объектах, зоосанитарный статус которых не определен, и объектах,	☐ да ☐ нет

¹В случае, если срок осуществления деятельности по выращиванию и содержанию птиц на объекте меньше 12 мес, подтверждение отсутствия заразных болезней осуществляется за

	отнесенных к незащищенным объектам, или произведенной и (или) переработанной продукции птицеводства на объектах, зоосанитарный статус которых не определен, объектах, отнесенных к незащищенным объектам, или хранившейся на объектах, зоосанитарный статус которых не определен, и объектах, отнесенных к незащищенным объектам	
--	--	--

период функционирования объекта.

²За исключением случаев, если объект не связан технологически (птица, инкубационное яйцо, транспортные средства, тара, специалисты в области ветеринарии, персонал) с объектами, зоосанитарный статус которых не определен, и объектами, отнесенными к незащищенным объектам, за исключением поставок из данного объекта птиц и инкубационных яиц на объекты, зоосанитарный статус которых не определен, и объекты, отнесенные к незащищенным объектам. Допускается использование транспортных средств и (или) тары, а также привлечение специалистов в области ветеринарии и персонала объекта, на объектах в пределах дочерних хозяйственных обществ при условии дезинфекции транспортных средств и (или) тары, а также прохождения гигиенического душа специалистами в области ветеринарии и персоналом и дезинфекции, обеспечивающей уничтожение возбудителей болезней птиц на рабочей одежде и обуви специалистов в области ветеринарии и персонала. Допускаются поставки на объект, птиц и инкубационных яиц с незащищенных объектов и объектов, зоосанитарный статус которых не определен, на которых осуществляется инкубация яиц сельскохозяйственных птиц и (или) селекционно-племенная работа, в том числе с объектов племенных хозяйств, при условии дезинфекции инкубационного яйца и используемых для поставки транспортных средств и (или) тары, а также прохождения гигиенического душа специалистами в области ветеринарии и персоналом, участвующими в поставке, и дезинфекции, обеспечивающей уничтожение возбудителей заразных болезней птиц на рабочей одежде и обуви таких специалистов в области ветеринарии и персонала.

³Допускается использование транспортных средств данного объекта для перевозки птиц, выращенных на объектах в пределах дочерних хозяйственных обществ при условии дезинфекции транспортных средств, обеспечивающей уничтожение возбудителей болезней птиц.

⁴Допускается использование транспортных средств и (или) тары, а также привлечение специалистов в области ветеринарии и персонала данного объекта на объекты в пределах дочерних хозяйственных обществ при условии дезинфекции транспортных средств и (или) тары, а также прохождения гигиенического душа специалистами в области ветеринарии и персоналом и дезинфекции, обеспечивающей уничтожение возбудителей заразных болезней птиц, на рабочей одежде и обуви специалистов в области ветеринарии и персонала

⁵Допускается использование транспортных средств данного объекта для перевозки продукции птицеводства, полученной от птиц, выращенных и содержащихся или подвергнутых убою на объектах, зоосанитарный статус которых не определен, и объектах, отнесенных к незащищенным объектам, в пределах дочерних хозяйственных обществ при условии дезинфекции транспортных средств, обеспечивающей уничтожение возбудителей болезней птиц.

⁶Допускается использование транспортных средств и (или) тары, а также привлечение специалистов в области ветеринарии и персонала данного объекта на объекты в пределах дочерних хозяйственных обществ при условии дезинфекции транспортных средств и (или) тары, а также прохождения гигиенического душа специалистами в области ветеринарии и персоналом и дезинфекции, обеспечивающей уничтожение возбудителей болезней птиц, на рабочей одежде и обуви специалистов в области ветеринарии и персонала.