Приложение № 7
к приказу Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному надзору
от 19.03.2018 № 235

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемая в ходе осуществления государственного ветеринарного контроля (надзора) при изготовлении рыбной продукции из водных биологических ресурсов

1. Настоящая Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) (далее – проверочный лист) применяется в ходе плановых проверок, проводимых в отношении объектов, осуществляющих на территории Российской Федерации деятельность, предметом которой являются предназначенные для вывоза, ввезенные и перемещаемые транзитом через таможенную территорию Евразийского экономического союза товары, включенные в Единый перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе», подлежащие федеральному государственному ветеринарному контролю (надзору) при осуществлении федерального государственного ветеринарного контроля (надзора)*.

2. Наименование органа государственного ветеринарного контроля (надзора): Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору.

3. Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя:_____
_____

4. Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного
листа:_____
_____

5. Реквизиты распоряжения или приказа руководителя, заместителя руководителя Россельхознадзора (его территориального органа) о проведении проверки:_____
_____

6. Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок:_____
_____

7. Должность, фамилия и инициалы должностного лица Россельхознадзора (его территориального органа), проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист:_____
_____
_____

*Предмет плановой проверки ограничивается обязательными требованиями, изложенными в форме проверочного листа.

8. Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем (далее – проверяемое лицо) обязательных требований, составляющих предмет проверки:

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования	Ответ на вопрос (да/нет/не распространяется)
1.	Осуществляется ли проверяемым лицом деятельность в соответствии с видами деятельности, указанными в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности?	часть 1 статьи 9 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 52, ст. 6249; 2014, № 42, ст. 5615)	
2.	Имеется ли у проверяемого лица заключение органа государственного ветеринарного надзора о соответствии ветеринарным нормам и правилам земельного участка под строительство и размещение предприятия по производству и хранению продуктов животноводства?	статья 12 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии» (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 24, ст. 857, Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, № 1, ст. 10; 2015, № 29, ст. 4369; 2016, № 27, ст. 4160) (далее - Закон Российской Федерации о ветеринарии)	
3.	Проводит ли проверяемое лицо, в том числе иностранный изготовитель, осуществляющий от своего имени производство или производство и	пункт 5 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и	

	реализацию пищевой рыбной продукции и ответственный за ее соответствие требованиям технических регламентов Евразийского экономического Союза (технических регламентов Таможенного союза) (далее – изготовитель) идентификацию пищевой рыбной продукции одним или несколькими из следующих методов:	рыбной продукции», утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162 (официальный сайт Евразийского экономического союза http://www.eaeunion.org, 2017) (далее - технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162)	
3.1.	методом по наименованию - путем сравнения наименования пищевой рыбной продукции, указанного в маркировке на потребительской упаковке, транспортной упаковке и (или) сопроводительном документе, с наименованием, указанным в определении вида пищевой рыбной продукции, установленным техническим регламентом?		
3.2.	визуальным методом - путем сравнения внешнего вида пищевой рыбной продукции с признаками, указанными в определении такой пищевой рыбной продукции в техническом регламенте и (или) в документе, в соответствии с которым изготовлена продукция?		
3.3.	органолептическим методом - путем сравнения органолептических показателей пищевой рыбной продукции с признаками, указанными в определении такой пищевой рыбной продукции в техническом регламенте и (или) в документе, в соответствии с которым изготовлена продукция?		
3.4.	аналитическим методом - путем проверки соответствия морфологических, физических, химических, биохимических и микробиологических показателей пищевой рыбной продукции признакам, указанным в определении такой пищевой рыбной продукции в техническом регламенте и (или) в документе, в соответствии с которым изготовлена продукция, и установления тождественности показателей аутентичным природным образцам, в том числе с применением методов видовой идентификации рыбы, водных беспозвоночных и других водных		

	животных, а также водорослей и других водных растений?		
4.	Изготовлена ли проверяемым лицом пищевая рыбная продукция из:	пункт 14 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
4.1.	водных биологических ресурсов, извлеченных (выловленных) из безопасных районов добычи (вылова) в соответствии с данными планового мониторинга безопасности водных биологических ресурсов, осуществляемого уполномоченными органами государств-членов?		
4.2.	объектов аквакультуры, происходящих из хозяйств (предприятий), благополучных в ветеринарном отношении?		
5.	Исключено ли проверяемым лицом содержание в пищевой продукции аквакультуры:	пункт 15 Приложение № 2 к техническому регламенту Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
5.1.	натуральные или синтетические гормональные вещества?		
5.2.	генетически модифицированные организмы?		
6.	Исключено ли проверяемым лицом превышение максимально допустимых уровней содержания остатков ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антимикробных средств) в пищевой продукции аквакультуры, в соответствии нормами приведенными в Приложении № 2 к техническому регламенту Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	абзац 2 пункта 15 Приложение № 2 к техническому регламенту Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
7.	Контролируется ли проверяемым лицом содержание максимально допустимых уровней содержания остатков ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антимикробных	абзац 2 пункта 15 Приложение № 2 к техническому регламенту Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и	

	средств) в пищевой продукции аквакультуры?	рыбной продукции» № 162	
8.	Исключено ли проверяемым лицом к обращению пищевая рыбная продукция:	пункт 16 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
8.1.	произведенная из ядовитых рыб семейств Diodontidae (двузубовые, ежи-рыбы), Molidae (луны-рыбы), Tetraodontidae (четырехзубые) и Canthigasteridae (скалозубовые)?		
8.2.	не соответствующая потребительским свойствам по органолептическим показателям?		
8.3.	мороженая, имеющая температуру в толще продукта выше минус 18 °С?		
8.4.	подвергнутая размораживанию в период хранения?		
8.5.	содержащая опасные для здоровья человека биотоксины (фикотоксины)?		
9.	Удаляет ли изготовитель при разделке рыбы части, содержащие опасные для здоровья человека объекты, с последующей утилизацией?	пункт 18 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
10.	Обеспечено ли проверяемым лицом исследования на наличие паразитов (паразитарных поражений) в улове водных биологических ресурсов и пищевой продукция аквакультуры животного происхождения в соответствии установленных норм приведенных приложением № 3 к техническому регламенту Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	пункт 19, Приложение № 3 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
11.	Обезвреживаются ли проверяемым лицом в случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок уловы водных биологических ресурсов животного происхождения и	абзац 2 пункта 19, технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и	

	пищевая продукция аквакультуры животного происхождения?	рыбной продукции» № 162	
12.	Подвергается ли проверяемым лицом в случае обнаружения опасных для здоровья человека живых паразитов и их личинок в живой рыбе, живых водных беспозвоночных, рыбе-сырце (свежей), свежих водных млекопитающих, свежих водных беспозвоночных, охлажденной и подмороженной пищевой рыбной продукции животного происхождения такая продукция до выпуска в обращение:	пункт 19, Приложение № 3 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
12.1.	замораживанию до температуры во всех частях продукта не выше минус 20 °С на срок не менее 24 часов?		
12.2.	замораживанию до температуры во всех частях продукта не выше минус 35 °С на срок не менее 15 часов?		
12.3.	другим методам обеззараживания, гарантирующим безопасность пищевой рыбной продукции?		
13.	Допускается ли проверяемым лицом реализация пищевой рыбной продукции, употребляемые в пищу части которой поражены видимыми паразитами?	пункт 20 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
14.	Проводится ли проверяемым лицом при разногласиях в оценке органолептических показателей непереработанной пищевой рыбной продукции животного происхождения определение показателя общего азота летучих оснований?	пункт 21 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
15.	Допускается ли проверяемым лицом пищевая рыбная продукция для промышленной переработки и потребления в пищу при превышении предельных норм общего азота летучих оснований:	пункт 21 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	

15.1.	25 мг азота на 100 г мяса для видов семейства Scorpaenidae (скорпеновые)?		
15.2.	30 мг азота на 100 г мяса для видов семейства Pleuronectidae (камбаловые), за исключением вида Hippoglossus spp. (палтус)?		
15.3.	35 мг азота на 100 г мяса для других видов рыб?		
16.	Обеспечена ли изготовителем безопасность пищевой рыбной продукции в процессе ее производства:	пункт 25 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
16.1.	технологическими процессами и режимами их осуществления на всех этапах (участках) производства пищевой рыбной продукции?		
16.2.	оптимальной последовательностью технологических процессов, исключающей контаминацию (загрязнение) производимой пищевой рыбной продукции?		
16.3.	контролем за работой технологического оборудования?		
16.4.	соблюдением условий хранения:		
16.4.1.	продовольственного (пищевого) сырья для производства пищевой рыбной продукции?		
16.4.2.	упаковки?		
16.4.3.	упаковочных материалов?		
16.5.	содержанием в состоянии, исключающем контаминацию (загрязнение) пищевой рыбной продукции, используемых в процессе производства пищевой рыбной продукции:		
16.5.1.	производственных помещений?		
16.5.2	технологического оборудования?		
16.5.3.	технологического инвентаря?		

16.6.	выбором способов и периодичностью:		
16.6.1.	санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений?		
16.6.2.	санитарной обработки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой рыбной продукции?		
16.6.3.	проведения санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации с периодичностью, достаточной для исключения риска контаминации (загрязнения) пищевой рыбной продукции?		
16.7.	ведением и хранением документации и записей, подтверждающих соблюдение требований технического регламента?		
16.8.	функционированием системы обеспечения безопасности в процессе производства пищевой рыбной продукции (производственного контроля)?		
16.9.	прослеживаемостью пищевой рыбной продукции?		
17.	Обеспечивает ли оборудование, используемое изготовителем в процессе производства мороженой пищевой рыбной продукции:	пункт 26 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
17.1.	понижение температуры пищевой рыбной продукции до температуры не выше минус 18 °С?		
17.2.	поддержание температуры мороженой пищевой рыбной продукции в толще мышечной ткани не выше минус 18 °С при хранении в трюмах, цистернах или контейнерах?		
18.	Обеспечен ли проверяемым лицом участок для разделки непереработанной пищевой рыбной продукции питьевой или чистой	пункт 27 технического регламента Евразийского экономического союза	

	водой?	«О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
19.	Обеспечено ли проверяемым лицом использование для охлаждения и изготовления льда:	пункт 28 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
20.1.	питьевой воды?		
20.2.	чистой воды?		
21.	Защищен ли проверяемым лицом лед от контаминации (загрязнения)?	пункт 28 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
22.	Соблюдаются ли проверяемым лицом при производстве рыбы-сырца (свежей), свежих водных млекопитающих, водорослей-сырца (свежих), свежих водных растений и свежих водных беспозвоночных следующие требования:	пункт 29 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
22.1.	в процессе производства исключается контаминация (загрязнение):		
22.1.1.	рыбы?		
22.1.2.	иглокожих?		
22.1.3.	моллюсков?		
22.1.4.	ракообразных?		
22.1.5.	водных млекопитающих?		
22.1.6.	других водных животных?		
22.1.7.	водорослей?		
22.1.8.	других водных растений?		
22.2.	обеспечивается защита от:		
22.2.1.	солнечного воздействия?		
22.2.1.	атмосферного воздействия?		
22.3.	обеспечиваются ли соответствующие температурные условия хранения пищевой рыбной продукции?		
22.4.	в случае обнаружения живых паразитов и их личинок, опасных для здоровья человека, прилова ядовитых рыб,		

	контаминации (загрязнения) улова донным грунтом или нефтепродуктами принимаются ли меры, предотвращающие возможность выпуска в обращение пищевой рыбной продукции, не соответствующей требованиям?		
23.	Обеспечивается ли проверяемым лицом требования при производстве охлажденной и подмороженной пищевой рыбной продукции?	пункт 30 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
24.	Обеспечивается ли проверяемым лицом незамедлительное обескровливание тунца, парусника, макрели, марлина, меч-рыбы и хрящевых рыб после их извлечения (вылова) при производстве охлажденной и подмороженной пищевой рыбной продукции?	пункт 30 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
25.	Обеспечивается ли проверяемым лицом при производстве охлажденной и подмороженной пищевой рыбной продукции из рыб семейства осетровых (кроме стерляди):	пункт 30 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
25.1.	обескровливание рыб?		
25.2.	разделка рыб?		
25.3.	удаление внутренностей и сфинктера рыб?		
26.	Обеспечивается ли проверяемым лицом потрошение (внутренности, икра, молоки и черная пленка должны быть тщательно удалены и уничтожены) маринки, илиши, османов и храмули при производстве охлажденной и подмороженной пищевой рыбной продукции?	пункт 30 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
27.	Обеспечивается ли проверяемым лицом удаление и уничтожение голов у гигантского кальмара, илиши и храмули при производстве охлажденной и подмороженной пищевой рыбной продукции?	пункт 30 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
28.	Обеспечивается ли проверяемым лицом потрошение (внутренности, икра, молоки и черная пленка должны быть тщательно удалены) сома длиной более 53 см при	пункт 30 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и	

	производстве охлажденной и подмороженной пищевой рыбной продукции?	рыбной продукции» № 162	
29.	Обеспечивается ли проверяемым лицом потрошение (внутренности, икра, молоки и черная пленка должны быть тщательно удалены) щуки длиной более 30 см при производстве охлажденной и подмороженной пищевой рыбной продукции?	пункт 30 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
30.	Обеспечивается ли проверяемым лицом разделка гигантских кальмаров и осьминогов при производстве мороженой пищевой рыбной продукции?	пункт 31 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
31.	Используются ли проверяемым лицом головы гигантских кальмаров в пищевых целях?	пункт 31 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
32.	Обеспечивается ли проверяемым лицом при удалении головогруди удаление анального отверстия у лангустов при производстве мороженой пищевой рыбной продукции?	пункт 31 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
33.	Обеспечивается ли проверяемым лицом удаление венчика и анального отверстия у разделанной кукумарии при производстве мороженой пищевой рыбной продукции?	пункт 31 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
34.	Обеспечивается ли проверяемым лицом замораживание до достижения в толще продукта температуры не выше минус 18 °С при производстве мороженой пищевой рыбной продукции?	пункт 31 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
35.	Проводится ли проверяемым лицом замораживание в естественных условиях в местах извлечения (вылова) при температуре воздуха не выше минус 10 °С на ледяных хорошо проветриваемых площадках или на сквозняке в условиях, обеспечивающих безопасность мороженой пищевой рыбной продукции?	пункт 31 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	

36.	Осуществляет ли проверяемое лицо доморaживание рыбы при температуре естественного замораживания выше минус 18 °С до температуры не выше минус 18 °С?	пункт 31 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
37.	Оборудуются ли проверяемым лицом холодильные камеры для холодильной обработки пищевой рыбной продукции:	пункт 31 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
37.1.	термометрами?		
37.2.	средствами автоматического контроля температуры воздуха в камере?		
37.3.	средствами для записи температуры?		
38.	Обеспечивается ли проверяемым лицом для поштучного разделения при расфасовке мороженой пищевой рыбной продукции повышение ее температуры до температуры не выше минус 2 °С?	пункт 31 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
39.	Обеспечивается ли проверяемым лицом запрет на глубокое обезвоживание мороженой пищевой рыбной продукции свыше 10 процентов от массы или площади поверхности продукции?	пункт 31 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
40.	Обеспечивает ли установленный проверяемым лицом режим тепловой обработки рыбных консервов их соответствие требованиям по микробиологическим показателям?	пункт 38 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
41.	Обеспечивается ли проверяемым лицом время от расфасовки:	пункт 38 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
41.1.	пищевой рыбной продукции в упаковку до укупоривания составляет не более 30 минут?		
41.2.	в упаковку до стерилизации - не более 60 минут?		

42.	Обеспечена ли проверяемым лицом в процессе укупоривания упаковки степень герметичности, достаточная для предотвращения вторичной контаминации (загрязнения) продукта во время и после тепловой обработки?	пункт 38 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
43.	Обеспечено ли изготовителем после тепловой обработки рыбных консервов их охлаждение до температуры хранения, установленной изготовителем в технической документации на конкретный вид рыбных консервов?	пункт 38 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
44.	Производит ли проверяемое лицо выпуск в обращение рыбных консервов только после: 44.1 получения положительного результата термостатной пробы? 44.2 выбраковывания дефектных банок?	пункт 38 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
45.	Обеспечивается ли проверяемым лицом для обеспечения безопасности рыбных консервов в процессе их производства:	пункт 38 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
45.1.	наличие на судах, производящих натуральные рыбные консервы из печени рыб:		
45.1.1.	лабораторного оборудования, позволяющего осуществлять производственный контроль?		
45.1.2.	персонала, позволяющего осуществлять производственный контроль?		
45.2.	оснащение оборудования для стерилизации:		
45.2.1.	контрольно-измерительными приборами?		
45.2.2.	автоматическими контрольно-регистрирующими приборами?		
45.3.	хранение результатов регистрации параметров процесса стерилизации с указанием:		

45.3.1.	наименования консервов?		
45.3.2.	типоразмера упаковки?		
45.3.3.	номера оборудования для стерилизации?		
45.3.4.	номера варки?		
45.3.5.	номера смены?		
45.3.6.	даты стерилизации в течение срока, превышающего на 6 месяцев срок годности произведенных рыбных консервов?		
46.	Обеспечивается ли проверяемым лицом запрет на размораживание замороженной пищевой рыбной продукции в процессе:	пункт 56 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
46.1.	хранения пищевой рыбной продукции?		
46.2.	перевозки пищевой рыбной продукции?		
46.3.	реализации пищевой рыбной продукции?		
47.	Обеспечено ли проверяемым лицом хранение охлажденной пищевой рыбной продукции при температуре не выше 5 °С, но выше температуры замерзания тканевого сока?	пункт 57 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
48.	Обеспечено ли проверяемым лицом хранение мороженой пищевой рыбной продукции при температуре не выше минус 18 °С?	пункт 57 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
49.	Обеспечено ли проверяемым лицом хранение подмороженной пищевой рыбной продукции при температуре от минус 3 °С до минус 5 °С?	пункт 57 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
50.	Обеспечено ли проверяемым лицом содержание живой рыбы и живых водных беспозвоночных в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность, без ограничения срока годности?	пункт 57 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
51.	Обеспечено ли проверяемым лицом выполнение емкостей, предназначенных для содержания живой рыбы и живых водных беспозвоночных, из материалов,	пункт 57 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и	

	не изменяющих качество воды?	рыбной продукции» № 162	
52.	Размещается ли проверяемым лицом пищевая рыбная продукция в холодильных камерах в штабелях на:	пункт 58 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
52.1.	стеллажах высотой не менее 8 - 10 см от пола?		
52.2.	поддонах высотой не менее 8 - 10 см от пола?		
53.	Размещается ли проверяемым лицом охлажденная продукция на расстоянии не менее 30 см от:	пункт 58 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
53.1.	стен?		
53.2.	приборов?		
54.	Обеспечены ли проверяемым лицом:	пункт 58 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
54.1.	проходы между штабелями?		
54.2.	беспрепятственный доступ к продукции?		
55.	Оборудуются ли проверяемым лицом холодильные камеры для хранения пищевой рыбной продукции:	пункт 59 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
55.1	термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры воздуха в камере?		
55.2.	средствами для записи температуры?		
56.	Группируется ли проверяемым лицом пищевая рыбная продукция в процессе хранения по:	пункт 60 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
56.1.	видам?		
56.2.	назначению (реализация или переработка (обработка))?		

56.3.	термическому состоянию (охлажденная, подмороженная, замороженная)?		
57.	Допускается ли проверяемым лицом повышение температуры воздуха в холодильных камерах более чем на 5 °С во время:	пункт 61 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
57.1.	загрузки пищевой рыбной продукции?		
57.2.	выгрузки пищевой рыбной продукции?		
58.	Допускаются ли проверяемым лицом колебания температуры воздуха свыше 2 °С в процессе:	пункт 61 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
58.1.	хранения пищевой рыбной продукции		
58.2.	перевозки пищевой рыбной продукции		
58.3.	реализации пищевой рыбной продукции		
59.	Допускается ли проверяемым лицом хранение охлажденной, подмороженной и замороженной пищевой рыбной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер?	пункт 62 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
60.	Оборудованы ли проверяемым лицом средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим, предназначенные для перевозки пищевой рыбной продукции:	пункт 63 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
60.1.	транспортные средства?		
60.2.	контейнеры?		
61.	Допускается ли проверяемым лицом перевозка пищевой рыбной продукции навалом без использования:	пункт 64 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
61.1.	транспортной упаковки?		
61.2.	потребительской упаковки?		

62.	Подвергаются ли проверяемым лицом регулярной мойке и дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источниками контаминации (загрязнения) продукции:	пункт 65 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
62.1.	грузовые отделения транспортных средств?		
62.2.	контейнеры?		
63.	Используются ли проверяемым лицом транспортные средства с внутренними поверхностями:	пункт 66 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
63.1.	гладкими?		
63.2.	легко поддающимися мойке?		
63.3.	легко поддающимися дезинфекции?		
64.	Соблюдается ли проверяемым лицом запрет на повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы пищевой рыбной продукции, ранее упакованной под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы на предприятиях розничной и оптовой торговли?	пункт 67 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» № 162	
65.	Осуществляется ли изготовителем, продавцом и лицом, выполняющим функции иностранных изготовителей пищевой продукции, процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям безопасности пищевой продукции?	пункт 1 статьи 10 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru/, 2011, 2013, 2014) (далее - регламент ТС о безопасности пищевой продукции)	
66.	Разработаны ли изготовителем при осуществлении процессов производства	пункт 2 статьи 10	

	(изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points)?	регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
67.	Внедрены ли изготовителем при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points)?		
68.	Поддерживаются ли изготовителем при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points)?		
69.	Применяется ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции технологический процесс производства (изготовления) пищевой продукции, обеспечивающий безопасность пищевой продукции?	подпункт 1 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
70.	Применяются ли изготовителем пищевой продукции последовательность и поточность технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции?	подпункт 2 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
71.	Определены ли изготовителем пищевой продукции контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля?	подпункт 3 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
72.	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за продовольственным (пищевым) сырьем, используемым при производстве (изготовлении) пищевой продукции?	подпункт 4 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
73.	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за технологическими средствами, используемыми в процессе производства (изготовлении) пищевой продукции?		

74.	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за упаковочным материалом, используемым при производстве (изготовлении) пищевой продукции?		
75.	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля?		
76.	Проводится ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции контроль за функционированием технологического оборудования?	подпункт 5 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
77.	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции документирование информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции?	подпункт 6 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
78.	Соблюдаются ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции?	подпункт 7 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
79.	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции содержание производственного помещения, технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции?	подпункт 8 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
80.	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов установления периодичности и проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?	подпункт 10 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
81.	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции ведение и хранение	подпункт 11 пункта 3 статьи	

	документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям?	10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
82.	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции прослеживаемость пищевой продукции?	подпункт 12 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
83.	Обеспечиваются ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции, условия хранения продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых, обеспечивающие предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ?	пункт 4 статьи 13 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
84.	Предусматривается ли проверяемым лицом планировка производственных помещений, обеспечивающая:	пункт 1 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
84.1.	возможность осуществления поточности технологических операций, исключающей встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря?		
84.2.	предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?		
84.3.	защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов и насекомых?		
84.4.	возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений?		
84.5.	необходимое пространство для осуществления технологических операций?		
84.6.	защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях		

	производственных помещений?		
84.7.	условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции?		
85.	Обеспечено ли проверяемым лицом оборудование производственных помещений:	пункт 2 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
85.1.	средствами естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции?		
85.2.	естественным или искусственным освещением?		
85.3.	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?		
85.4.	умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук?		
86.	Обеспечивается ли проверяемым лицом, доступ к фильтрам и другим частям систем вентиляции, требующим чистки или замены?		
87.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в производственных помещениях, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции запрет на хранение личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала?	пункт 3 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
88.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в производственных помещениях запрет на хранение любых веществ и материалов, не использующихся при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования?	пункт 4 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	

89.	Обеспечивается ли проверяемым лицом покрытие поверхности полов производственных помещений из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, предусматривающие мытье, при необходимости, дезинфекцию и надлежащий дренаж?	пункт 5 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
90.	Обеспечивается ли проверяемым лицом покрытие поверхности стен производственных помещений из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции?		
91.	Исключается ли проверяемым лицом на конструкциях, находящиеся над производственными помещениями (потолках) скопление грязи, образование плесени и осыпание частиц, конденсации влаги?		
92.	Обеспечивается ли проверяемым лицом оборудование легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых на открывающихся внешних окнах (фрамугах)?		
93.	Обеспечивается ли проверяемым лицом покрытие дверей производственных помещений гладкими, неабсорбирующими материалами?		
94.	Обеспечено ли проверяемым лицом в производственных помещениях канализационное оборудование спроектированное и выполненное так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции?	пункт 7 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукии	
95.	Устанавливается ли проверяемым лицом запрет на проведение ремонта производственных помещений одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях?	пункт 8 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
96.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в процессе производства (изготовления) пищевой продукции использование технологического оборудования и инвентаря, контактирующего с пищевой	пункт 1 статьи 15 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	

	продукцией, которые:		
96.1.	имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции?		
96.2.	дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию?		
96.3.	изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией?		
97.	Обеспечено ли проверяемым лицом выполнение рабочих поверхностей технологического оборудования и инвентаря, контактирующих с пищевой продукцией, из неабсорбирующих материалов?	пункт 3 статьи 15 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
98.	Обеспечивается ли проверяемым лицом регулярное удаление из производственных помещений отходов, образующихся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?	пункт 1 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
99.	Обеспечивается ли проверяемым лицом деление отходов, образующихся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, на категории?	пункт 2 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
100.	Обеспечивается ли проверяемым лицом размещение отходов раздельно, в соответствии с категорией, в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости?	пункт 3 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
101.	Предусматриваются ли проверяемым лицом конструктивные характеристики емкостей, обеспечивающие возможность:	пункт 4 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
101.1.	их очищения и (или) мойки?		
101.2.	защиту от проникновения в них животных?		
102.	Исключается ли проверяемым лицом загрязнение пищевой продукции, окружающей среды, угроза жизни и здоровью человека при удалении и уничтожении отходов из	пункт 5 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	

	производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции?		
103.	Осуществляется ли проверяемым лицом перевозка (транспортирование) пищевой продукции транспортными средствами в соответствии с условиями:	пункт 1 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
103.1.	перевозки (транспортирования), установленными изготовителями?		
103.2.	хранения пищевой продукции, установленными изготовителем (в случае отсутствия условий перевозки (транспортирования))?		
104.	Обеспечиваются ли проверяемым лицом при использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции?	пункт 2 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
105.	Обеспечивается ли конструкцией грузовых отделений транспортных средств и контейнеров:	пункт 3 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой	
105.1.	защита пищевой продукции от загрязнения?		
105.2.	защита пищевой продукции от проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых?		
105.3.	проведение очистки, мойки, дезинфекции?		
106.	Обеспечивается ли грузовыми отделениями транспортных средств, контейнерами и емкостями, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции возможность:	пункт 4 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
106.1.	поддержания условий перевозки (транспортирования)?		
106.2.	хранения пищевой продукции?		
107.	Обеспечено ли проверяемым лицом выполнение внутренней поверхности грузовых отделений транспортных средств и контейнеров из моющихся и	пункт 5 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	

	нетоксичных материалов?		
108.	Осуществляется ли проверяемым лицом регулярная очистка, мойка, дезинфекция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров?	пункт 6 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
109.	Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие воды, используемой для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, требованиям к питьевой воде?		
110.	Соблюдается ли проверяемым лицом при хранении пищевой продукции условия хранения и срок годности, установленные изготовителем?	пункт 7 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
111.	Обеспечивают ли установленные изготовителем условия хранения соответствие пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции?		
112.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в целях недопущения загрязнения хранение пищевой продукции отдельно от пищевой продукции иного вида и непищевой продукции?	пункт 8 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
113.	Обеспечивается ли проверяемым лицом сопровождение пищевой продукции, находящейся на хранении, информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции?	пункт 9 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
114.	Соблюдаются ли проверяемым лицом при реализации пищевой продукции условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем?	пункт 12 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
115.	Размещается ли продавцом на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, информация об осуществлении реализации пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку?	пункт 13 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
116.	Осуществляется ли проверяемым лицом утилизация пищевой продукции, не соответствующей требованиям регламента ТС о безопасности пищевой продукции и (или) технических регламентов	пункт 1 статьи 18 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	

	Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции?		
117.	Используется ли пищевая продукции, не соответствующая требованиям, на корм животным после решения о возможности использования уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора или иными уполномоченными лицами решение?	пункт 2 статьи 18 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
118.	Обеспечивается ли проверяемым лицом:	пункт 3 статьи 18 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
118.1.	учет пищевой продукции не соответствующей требованиям?		
118.2.	направление пищевой продукции, не соответствующей требованиям, на хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней до проведения ее утилизации?		
119.	Извещает ли хозяйство в случае гибели животного, в срок не более суток с момента гибели животного ветеринарного специалиста, который на месте, по результатам осмотра, определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов?	статья 18 Закона Российской Федерации о ветеринарии; пункт 1.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных Минсельхозпродом России 04.12.1995 № 13-7-2/469 (зарегистрирован Минюстом России 05.01.1996, регистрационный № 1005) (далее - Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов).	
120.	Обеспечивается ли проверяемым лицом доставка биологических отходов для переработки или захоронения (сжигания)?	пункт 1.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
121.	Осуществляется ли проверяемым лицом сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения?	пункт 1.8 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	

122.	Осуществляется ли проверяемым лицом уборка, утилизация или уничтожение биологических отходов на основании заключения, выданного ветеринарным специалистом по результатам осмотра трупа животного и других биологических отходов?	пункт 2.1 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов; пункт 4.1 Инструкции по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной и опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения, утвержденной приказом Минсельхоза России от 06.05.2008 № 238 (зарегистрирован Минюстом России 09.07.2008, регистрационный № 11946) (далее - Инструкция по проведению государственного контроля)	
123.	Обращается ли хозяйство при обнаружении трупа в автотранспорте в пути следования или на месте выгрузки животных в государственную ветеринарную службу для получения заключения о причине падежа?	пункт 2.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
124.	Осуществляются ли проверяемым лицом утилизации в местах и способом, определенным государственной ветеринарной службой?	пункт 2.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
125.	Оборудованы ли проверяемым лицом транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке?	пункт 2.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
126.	Используется ли проверяемым лицом транспорт для перевозки биологических отходов, для перевозки кормов и пищевых продуктов?	пункт 2.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
127.	Обеспечивается ли проверяемым лицом после погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательная дезинфекция места, где они лежали?	пункт 2.6 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения	

128.	Обеспечивается ли проверяемым лицом после погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательная дезинфекция использованного при этом инвентаря и оборудования?	биологических отходов	
129.	Проводится ли проверяемым лицом дезинфекция почвы (места), где лежал труп или другие биологические отходы, сухой хлорной известью из расчета 5 кг/кв. м, с последующим перекапыванием на глубину 25 см?		
130.	Проводится ли проверяемым лицом дезинфекция транспортного средства, инвентаря, инструментов, оборудования после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения?	пункт 2.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
131.	Проводится ли проверяемым лицом дезинфекция спецодежды путем замачивания в 2-процентном растворе формальдегида в течение 2 часов?	пункт 2.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
132	Проводится ли проверяемым лицом ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных и других продуктов убоя (промысла) животных, иной продукции животного происхождения в целях определения возможности дальнейшего использования или уничтожения?	статья 21 Закона Российской Федерации о ветеринарии; пункт 2 Инструкции по проведению государственного контроля	
133.	Изымается ли проверяемым лицом из оборота некачественная и опасная пищевая продукция?	статья 21 Закона Российской Федерации о ветеринарии; пункт 2 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 29.09.1997 № 1263 (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, № 40, ст. 4610; 1999, № 41, ст. 4923; 2001, № 17, ст. 1714; 2013, № 24, ст. 2999) (далее - Положение о проведении экспертизы	

		некачественных и опасных продуктов)	
134.	Отправляется ли хозяйством на экспертизу некачественная и опасная пищевая продукция в целях определения возможности ее дальнейшего использования или уничтожения?	пункты 2, 3 Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
135.	Исключается ли хозяйством оборот пищевой продукции, в отношении которой оно не может подтвердить ее происхождение, а также имеющей явные признаки недоброкачественности и представляющей в связи с этим непосредственную угрозу жизни и здоровью человека?	пункт 4 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
136.	Обеспечено ли наличие в хозяйстве отдельного помещения на складе, в холодильнике (изолированная камера) для временного хранения некачественной и опасной пищевой продукции на период, необходимый для проведения экспертизы, принятия и исполнения решения о дальнейшем ее использовании или уничтожении, с соблюдением условий, учета и исключающих к ней доступ?	пункт 5 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
137.	Исключается ли проверяемым лицом использование на корм животным, в качестве сырья для переработки или для технической утилизации пищевой продукция, запрещенной для употребления в пищу?	пункты 7, 16 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
138	Представляется ли органу государственного надзора, принявшему решение об утилизации, документ или его копия, подтверждающий факт приема продукции организацией, осуществляющей ее дальнейшее использование, в 3-дневный срок после передачи ее для использования в целях, не связанных с употреблением в пищу?	пункт 16 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
139.	Подтверждает ли владелец оформление ветеринарных сопроводительных документов (далее – ВСД) в электронной форме путем:	пункт 10 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 (зарегистрирован Минюстом	
139.1.	представления номера электронного ВСД, оформленного на подконтрольный товар?		
139.2.	предъявления соответствующего двумерного матричного штрихового кода		

	ВСД, сформированного федеральной государственной системой в области ветеринарии?	России 30.12.2016, регистрационный № 45094)	
139.3.	представления распечатки формы для печати оформленного в электронной форме ВСД?		
140.	Осуществляется ли владельцем подконтрольного товара гашение ВСД на транспортную партию подконтрольного товара, перемещаемого со сменой владельца (перевозчика) или без смены владельца (перевозчика), в течение 1 рабочего дня после доставки и приемки подконтрольного товара в месте назначения?	пункт 52 Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме утвержденного приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 (далее - Порядок)	
141.	Осуществляется ли владельцем подконтрольного товара гашение ВСД на транспортную партию подконтрольного товара, собственность на которую передается без перемещения товара, в течение 1 рабочего дня после перехода права собственности?	пункт 53 Порядка	
142.	Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие подконтрольного товара ВСД, исключающее оформление на бумажном носителе, заполнение разными чернилами, исправления, неясный оттиск печати, отсутствие печати, отсутствие подписи, отсутствие полного наименования должности, отсутствие указания фамилии, инициалов специалиста подписавшего ветеринарный сертификат, отсутствие указания всех требуемых сведений, в том числе даты их выдачи, которые являются недействительными?	пункт 7 Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях, утвержденного приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589	
143.	Принимается ли владельцем для переработки и реализации подконтрольный товар:		
143.1.	без ВСД?		
143.2.	сопровождаемый недействительным ВСД?		
143.3.	Обеспечивается ли владельцем (перевозчиком) подконтрольного товара в случае отсутствия на подконтрольный товар ВСД или сопровождаемый недействительным ВСД изолированное хранение подконтрольного товара до предъявления ВСД?		