

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ И  
ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ**

**УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ И  
ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ ПО ОРЛОВСКОЙ И КУРСКОЙ  
ОБЛАСТЯМ  
(УПРАВЛЕНИЕ РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА ПО ОРЛОВСКОЙ И  
КУРСКОЙ ОБЛАСТЯМ)**

**ПРОТОКОЛ**

Совещание Управления Россельхознадзора по Орловской и Курской областям на тему: «Экспортная сертификация подконтрольных грузов. Проблемные вопросы оформления ветеринарно-сопроводительных документов на экспорт. Проведение обследований хозяйствующих субъектов на предмет их соответствия ветеринарно-санитарным требованиям стран импортеров и внесение предприятий в реестр экспортеров.»

**От 31 января 2019 г.**

**№ 1**

г. Орел

Председательствующий:	
Молчанова У.А.	-заместитель начальника отдела пограничного ветеринарного контроля на государственной границе РФ и транспорте
Докладчик:	
Молчанова У.А.	-заместитель начальника отдела пограничного ветеринарного контроля на государственной границе РФ и транспорте
Секретарь:	
Алехина О.Ю.	-государственный инспектор отдела пограничного ветеринарного контроля на государственной границе РФ и транспорте
Присутствовали:	
Представители предприятий-экспортеров (8 человек)	

## ПОВЕСТКА ДНЯ:

### **1.Экспортная сертификация подконтрольных госветнадзору грузов.**

Проблемные вопросы оформления ветеринарно-сопроводительных документов на экспорт. (Молчанова У.А.)

### **2.Порядок и этапы проведения обследования ХС.** (Молчанова У.А.)

**3. Порядок ведения Реестра экспортеров в информационной системе «Цербер».** (Молчанова У.А.)

**4.Что такое ХАССП?** (Молчанова У.А.)

**5. Как внедряется система?** (Молчанова У.А.)

**6. Основные принципы.**

**7. Ведение журналов и графиков.**

**8.Подведение итогов совещания.**

**9.Выступления с мест, ответы на вопросы участников совещания.**

## РЕШИЛИ:

- 1. Экспортная сертификация подконтрольных госветнадзору грузов.  
Проблемные вопросы оформления ветеринарно-сопроводительных документов на экспорт** (Молчанова У.А.)

Аттестация предприятий-производителей, предприятий-переработчиков и организаций, осуществляющих хранение и реализацию животноводческой продукции на соответствие ветеринарно- санитарных требований стран-импортеров является обязательной для обеспечения доступа продукции предприятий на рынок третьих стран.

Отмечено, что вся экспортируемая продукция должна соответствовать требованиям и нормам безопасности страны-импортера. Требования предприятиям необходимо выполнять не только на момент проверки (аттестации) предприятия, но и на протяжении всего времени.

## **2. Порядок и этапы проведения обследования ХС.** (Молчанова У.А.)

С 1 июля 2017 года все заявки от ХС на проведение обследования сотрудниками территориальных управлений, органов управления ветеринарии субъектов на соответствие требованиям третьих стран должны подаваться только в электронной форме через публичный интерфейс ИС «Цербер».

На основании заявки ХС специалистами территориального управления Россельхознадзора, и органа управления ветеринарией субъекта РФ проводится комиссионное обследование всех этапов производства продукции, предназначенной для экспорта в конкретную зарубежную страну или группу стран.

Комиссия предварительно может запросить документы, необходимые для проведения обследования.

На момент инспектирования на предприятии должна осуществляться производственная деятельность. При обследовании комиссия устанавливает возможность выполнения предприятием основополагающих требований страны-импортера или группы стран.

При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, производитель должен разработать, внедрить и поддержать процедуры, основанные на принципах ХАССП.

К обследованию допускаются предприятия-производители (перерабатывающие предприятия) поднадзорной продукции, имеющие разработанные, внедренные и поддерживающие процедуры, основанные на принципах ХАССП.

Предмет обследования включает в себя проверку соблюдения требований технических регламентов Таможенного союза и возможность выполнения предприятием основополагающих требований страны-импортера или группы стран. Проверка основополагающих документов, подтверждающих разработку процедур, основанных на принципах ХАССП. Оценка безопасности, выпускаемой продукции, с отбором проб. Оценка риска выпуска опасной продукции.

При установлении факта отсутствия разработанных и внедренных на предприятии процедур, основанных на принципах ХАССП в системе менеджмента, в соответствии с частью 2 статьи 10 ТР ТС 021/2011, предприятие относится к предприятиям недопустимого или критического риска уже на первом этапе обследования. Таким предприятиям требуется разработка корректирующих мероприятий практически по всем процедурам.

### **3. Порядок ведения Реестра экспортеров ИС Цербер ( Молчанова У.А.)**

Внесение данных обследованного ХС в Реестр осуществляет территориальное управление Россельхознадзора. Прикрепление акта обследования в формате pdf в карточке регистрации ХС обязательно.

Внесение данных о видах деятельности и видах продукции производится в строгом соответствии с актом обследования.

Внесение изменений регистрационных данных ХС производится на основании заявления ХС или на основании информации, представленной органом управления ветеринарией субъекта Российской Федерации.

При внесении изменений, повлекших за собой перерегистрацию ХС и присвоение нового экспортного номера, предыдущий ХС подлежит исключению из Реестра.

Исключение из Реестра производится на основании заявления ХС и информации от органа управления ветеринарией субъекта Российской Федерации, а также на основании законодательства стран, предъявляющих особые требования.

Документ, послуживший основанием для исключения предприятия из Реестра, в формате pdf прикрепляется в карточку предприятия.

### **4. Что такое ХАССП? (Молчанова У.А.)**

По сути, ХАССП- это инновационная технология, представляющая собой набор обязательных для каждого предприятия действий, направленных на обеспечение безопасности потребителей пищевой продукции в России.

Попросту говоря, ХАССП –это тот же ГОСТ, но более конкретный, расширенный и адаптированный к современным реалиям. За много лет использования за рубежом эта система, как считают многие отечественные эксперты, безусловно доказала свою полезность и эффективность. Качество продукции при ее применении повышалось даже у тех западных производителей, у которых и раньше репутация в этом плане была практически безупречной.

### **5. Как внедряется система?**

Внедрение включает в себя несколько шагов: Создается группа ХАССП. Выполняется описание сырья и готовой продукции. Определяются возможные способы использования продукции. Разрабатывается схема технологического процесса. Анализируются возможные опасности и риски. Определяются самые важные критические

контрольные точки производства. Создается система мониторинга каждого этапа производства. Разрабатывается план корректирующих действий. Определяются методы проверки. Внедряется учетная документация.

## **6. Основные принципы.** (У.А. Молчанова)

Система ХАССП построена на семи основных принципах, которые легли в основу и применяются в обязательном порядке при создании системы для определенного предприятия-изготовителя пищевой продукции.

- анализ и оценка рисков;
- определение критических контрольных точек;
- прогнозирование критических пределов;
- управление системой мониторинга;
- учет корректирующих действий;
- создание документации всех стадий и процедур;
- разработка действий проверки действующей системы.

## **7. Ведение журналов и графиков**

ХАССП-это четкая система, реализация которой на предприятии, конечно же, должна быть подтверждена документально. Причем отобразить на бумаге следует все этапы.

На предприятии заводится журнал безопасности инвентаря, сырья и материалов. Программа производственного контроля. Также на предприятии должны иметься графики санитарно-гигиенического состояния производства, микробиологического и химического контроля. Разработка правил приема посетителей. Для всех работников должны иметься специальные книжки с отметками о прохождении курсов гигиенического обучения. Разработка на предприятии графика организации санитарных дней, ведение журнала приготовления моющих средств, составление инструкции по дезинфекции. Помимо всего прочего, на предприятии должны быть в наличии договор на обслуживание вентиляции и журнал контроля температурно-влажностного режима. Договора на вывоз мусора и его утилизацию. Также разрабатывается и график этой процедуры.

## **8. Подведение итогов совещания.**

## **9. Выступления с мест, ответы на вопросы участников совещания.**

## **Список представителей предприятий на совещании 31.01.2019**

1. ОАО «Сахарный комбинат Отрадинский» - Быковский А.Н.
2. АО «Сахарный комбинат «Колпнянский»-Адамович К.Л.
3. ООО «Орелмасло» - Баулина Н.А.
4. ООО «Звягинский крахмальный завод»-Золотухина М.А.
5. ООО «Верховский МКЗ» - Клишина Е.Н.
6. АО «Орелпродукт» - Обрешетов О.О.
7. ООО «ПРОДЭКСПО888» -Дворянчиков И.Н.
8. ООО «РПЗ Полюс» -Тыхевич И.А.; Агибалова Е.Л.