# ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИНСПЕКЦИЯ ПО ВЕТЕРИНАРИИ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ

390023, РФ, г. Рязань, ул. Новокасимовская, 14-А ☎ тел/факс (4912) 28-22-68

г. Рязань,
ул. Вишневая, д. 35 « 26 » сентября 20 16 г
(место составления акта) (дата составления акта)

14 часов 00 минут
(время составления акта)

## АКТ ПРОВЕРКИ,

**органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя**

№ 91/П

По адресу/ адресам: г. Рязань, ул. Вишневая, д. 35
(место проведения проверки)

На основании: приказа государственной инспекции по ветеринарии Рязанской области о проведении плановой выездной проверки от 22.08.2016 года № 91/П
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата)

была проведена плановая выездная проверка
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего
(наименование, юридического лица, фамилия, имя и (в случае, если имеется) отчество индивидуального предпринимателя)

профессионального образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

Дата и время проведения проверки:
« 13 » сентября 2016г. с 11 час. 00 мин. до 14 час. 00 мин. Продолжительность 3 часа 00 минут
« 19 » сентября 2016г. с 12 час. 00 мин. до 14 час. 00 мин. Продолжительность 2 часа 00 минут
« 26 » сентября 2016г. с 11 час. 00 мин. до 14 час. 00 мин. Продолжительность 3 часа 00 минут
(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 3 дня / 8 часов 00 минут
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Государственная инспекция по ветеринарии Рязанской области
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки **ознакомлен (ы):**
(заполняется при проведении выездной проверки)

Ректор ФГБОУ ВО РГАТУ Бышов Николай Владимирович 13.09.2016 года в 11.00 час.
(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:

(заполняется в случае необходимости согласования проверки органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившие проверку: Попов Александр Николаевич – главный специалист отдела инспекторского надзора по работе с территориями Государственной инспекции по ветеринарии Рязанской области

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию к проверке экспертов, экспертных организаций указывается фамилии, имена, отчества (последнее – при наличии), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: Ректор ФГБОУ ВО РГАТУ Бышов Николай Владимирович, проректор по АХР ФГБОУ ВО РГАТУ Корнилов Сергей Владиславович, заведующий УНПК ФГБОУ ВО РГАТУ Шеставин Алексей Юрьевич, доцент кафедры ВСЭ, хирургии, акушерства и ВБЖ ФГБОУ ВО РГАТУ, ветеринарный врач ГБУ РО «Рязанская городская ветеринарная станция» Сайтханов Эльман Олегович

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации ( в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки
в области ветеринарии было установлено:

Структурное подразделение ФГБОУ ВО РГАТУ (цех по производству колбасных изделий и мясных деликатесов) расположено по адресу: г. Рязань, ул. Вишневая, д. 35, на 1-ом этаже 2-х этажного нежилого здания. Имеется отдельный вход для поступления сырья и отдельный выход для готовой продукции (схема предприятия прилагается). На входе и выходе имеются приспособленные дезинфицирующие коврики. Территория и подъездные пути предприятия асфальтированы.

Для сбора мусора используют металлические бачки с крышками или контейнеры. ТБО вывозится на основании договора № 185-П/16 от 11.01.2016 года.

При изучении входящей сопроводительной документации на сырье (ветеринарная справка Ф № 4 и ветеринарное свидетельство Ф № 2) основными поставщиками сырья являются: ИП Асеева А.А., ИП Шаршков С.А., ООО «Добряна» - мясо свинины; ООО «Тимошкин дворик» - мясо говядины. Со слов доцента кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы, хирургии, акушерства и ВБЖ, ветеринарного врача ГБУ РО «Рязанская городская ветеринарная станция» Сайтханова Э.О., ответственного за ветеринарно-санитарное обеспечение производства мясной продукции в учебно-научно-производственном комплексе (цех по производству колбасных изделий и мясных деликатесов), доставка сырья осуществляется транспортом поставщиков.

В тамбуре и в холле полы выложены плиткой между которой большие зазоры и трещины, стены покрашены масляной краской местами отшелушившейся, что мешает проводить качественно мойку и дезинфекцию.

На предприятии используются в работе 4 холодильных камеры из 5-и (3 камеры для хранения поступающего сырья, из-них 1 камера в нерабочем состоянии и захламлена строительным и бытовым мусором и 2 камеры с температурным режимом от $0^0$до $+5^0$ и от $-5^0$ до $+5^0$; четвертая холодильная камера посолочная и пятая камера с температурным режимом от $0^0$до $+5^0$ для хранения готовой продукции). Также на предприятии имеются производственные цеха и помещения, это цех обвалки, цех фаршевого составления, формовочный цех, термический цех, цех упаковки, склад дезинфицирующих средств, склад специй, мойка, помещения по типу санпропускника (санузел, раздевалка, душ) расположены примерно в середине производства. Для мытья рук в цехах установлены раковины с подводкой холодной и горячей воды со смесителем. Помимо производственных помещений имеется слесарка, учебный класс и кабинет начальника УНПК в котором располагаются заведующий УНПК и ветеринарный врач.

Все производственные и вспомогательные помещения предприятия находятся в неудовлетворительном состоянии. В углах стен и полов наблюдаются не отмытые и не очищенные участки накопившейся грязи. В цехе обвалки, в цехе фаршевого составления, в формовочном и термическом цехах полы выложены плиткой, имеются сколы и выбоины, стены облицованы глазурованной плиткой, имеются сколы. Вследствие чего не представляется возможным качественно проводить мойку и дезинфекцию.

На момент проведения проверки сырья в холодильных камерах не было.

В производственных помещениях, где производится выработка пищевых продуктов, не установлены стерилизаторы для мелкого инвентаря (ножи, мусаты и т.п.). Для мытья и дезинфекции более крупного инвентаря и оборотной тары оборудовано моечное помещение с подводкой холодной и горячей воды.

Оборудование, инвентарь, тара изготовлены из материалов, допущенных органами здравоохранения для контакта с пищевыми продуктами, химически устойчивых, не подвергающихся коррозии.

Уборочный инвентарь, а также моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточных количествах, хранятся в специально отведенных помещениях.

Все работники цеха имеют санитарные книжки.

На предприятии проводится дезинфекция, дезинсекция и дератизация. Запись о проведенных мероприятиях заносится в журнал по дезинфекции дезинсекции и дератизации. Также ведутся журналы учета входящей ветеринарной сопроводительной документации, исходящей ветеринарной сопроводительной документации и журнал учета ветеринарно-санитарной экспертизы сырья, используемого для производства мясной продукции. Все журналы пронумерованы и прошнурованы.

Предприятие обеспечено горячей и холодной водой, отвечающей требованиям на питьевую воду.

Освещение производственных помещений соответствует Санитарным и ветеринарным требованиям к проектированию предприятий мясной промышленности.

Производственные и вспомогательные помещения обеспечены отоплением.

Канализация производства оборудована жироуловителями и отстойником на территории производства, после чего сточные воды производства поступает в общую канализацию.

Ассортиментный перечень выпускаемой продукции:

1) Полуфабрикаты мясосодержащие рубленные:

Категория В – Котлеты «По-домашнему», Котлеты «Деревенские»;

Категория Г – Голубцы «Домашние», Ёжики «Вкусные»;

2) Полуфабрикаты из свинины копчено-вареные:

Категория А – «Балык свиной в оболочке», «Шинка По-белорусски»;

Категория Б – «Окорок тамбовский», «Рулет ленинградский»;

3) Продукты из шпика:

Продукты из шпика соленые – «Шпик соленый», «Шпик По-домашнему»;

Продукты из шпика копченые – «Шпик копченый», «Шпик венгерский»;

4) Колбасы полукопченые:

Категория Б – «Краковская», «Одесская»;

Категория В – «Охотничьи колбаски»;

5) Изделия колбасные вареные:

Категория А – Колбаса вареная «Докторская», Сосиски «Говяжьи», Сардельки «Говяжьи»;

Категория Б – Колбаса вареная «Русская», Колбаса вареная «Молочная», Сосиски «Молочные», Шпикачки «Москворецкие»;

6) Колбасы варено-копченые:

Категория А – «Московская»;

7) Продукты из свинины копчено-вареные:

Категория Б – «Окорок воронежский», «Корейка»;

Категория В – «Грудинка»

Реализация готовой продукции осуществляется на Ярмарках выходного дня в г. Рязани с полным пакетом сопроводительных документов, а так же через собственные места общественного питания (столовые, кафе).

На предприятии имеется договор на утилизацию биологических отходов с ГБУ РО «Рязанская областная ветеринарная лаборатория» № 6 от 01.02.2016 года, имеется договор аутсорсинга с ГБУ РО «Рязанская горветстанция» от 06.05.2014 года №324/14, также имеется программа производственного контроля.

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

1) На входе и выходе из производственного помещения имеются приспособленные дезинфицирующие коврики – нарушение п. 6.1 Санитарных правил для предприятий мясной промышленности (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 27 марта 1985 г. N 3238-85); ст.ст. 15; 18 Закона РФ от 14 мая 1993 года № 4979-1 «О ветеринарии»;

2) Все производственные и вспомогательные помещения предприятия находятся в неудовлетворительном состоянии. В углах стен и полов наблюдаются не отмытые и не очищенные участки накопившейся грязи. В тамбуре и в холле полы выложены плиткой между которой большие зазоры и трещины. Стены покрашены масляной краской местами отшелушившейся. В цехе обвалки, в цехе фаршевого составления, в формовочном и термическом цехах полы выложены плиткой, имеются сколы и выбоины, стены облицованы глазурованной плиткой, имеются сколы – нарушение п.п. 6.2; 6.5; 6.8; 6.10 Санитарных правил для предприятий мясной промышленности (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 27 марта 1985 г. N 3238-85); ст.ст. 15; 18 Закона РФ от 14 мая 1993 года № 4979-1 «О ветеринарии»;

3) В производственных помещениях, где производится выработка пищевых продуктов, не установлены стерилизаторы для мелкого инвентаря (ножи, мусаты и т.п.) – нарушение п. 7.5 Санитарных правил для предприятий мясной промышленности (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 27 марта 1985 г. N 3238-85); ст.ст. 15; 18 Закона РФ от 14 мая 1993 года № 4979-1 «О ветеринарии»;

Ответственным за вышеуказанные нарушения является доцент кафедры ВСЭ, хирургии, акушерства и ВБЖ ФГБОУ ВО РГАТУ, Сайтханов Эльман Олегович

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

- выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

- выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

- нарушений не выявлено

Запись в Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего) (подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые документы:

1) Копия устава;
2) Копия свидетельства ОГРН;
3) Копия договора аутсорсинга № 613/16 от 16.05.2016 года;
4) Копия договора на хранение отходов № 185-П/16 от 11.01.2016 года;
5) Копия договора № 6 от 01.02.2016 года услуги по утилизации;
6) Копия программы производственного контроля на предприятии;
7) Копия приказа о назначении ответственного лица за ветеринарно-санитарное обеспечение в УНПК от 18.07.2016 года № 138а;
8) Фотоприложение на 5-ти листах.

Подписи лиц, проводивших проверку: Попов А.Н.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

Ректор ФГБОУ ВО РГАТУ Бышов Николай Владимирович

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

«26» 09 2016 г.

(подпись)