

Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору

(Россельхознадзор)

Управление по Рязанской и Тамбовской областям

(указывается наименование контрольного (надзорного) органа и при необходимости его территориального органа)

от «30» ноября 2021 года, 15 часов 00 минут № 889/вп

(дата и время составления акта)

г. Рязань, ул. Вишневая, д. 35

(место составления акта)

Акт внеплановой выездной проверки

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением заместителя руководителя Управления Россельхознадзора по Рязанской и Тамбовской областям А.В. Леонтьева о проведении внеплановой выездной проверки от 18.10.2021 (10 часов 00 минут) № 889/вп, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий КНМ 62210881000001226315.

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).

2. Выездная проверка проведена в рамках федерального государственного ветеринарного контроля (надзора) (088).

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

3. Выездная проверка проведена: должностными лицами отдела ветеринарного контроля и надзора — заместителем начальника отдела Ушаковой Натальей Анатольевной, старшим государственным инспектором Ковалевым Михаилом Александровичем (руководитель группы).

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

специалисты: заместитель руководителя Тульской испытательной лаборатории ФГБУ ЦНМВЛ (аттестат аккредитации РОСС RU.0001.517637) Голикова Марина Юрьевна.

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности специалистов);

эксперты (экспертные организации): не привлекались.

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении: деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан, предметом которой является разведение, выращивание, содержание, перемещение (в том числе перевозка и перегон), оборот, убой животных, производство, перемещение, переработка, хранение, реализация и (или) оборот подконтрольных товаров.

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): г. Рязань, ул. Вишневая, д. 35.

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемые лица: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева» (ФГБОУ ВО РГАТУ), ИНН 6229000643, ОГРН 1026201074998, место

«08» 12 2021 г.

нахождения: г. Рязань, ул. Костычева, д. 1.

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с 26 октября 2021 года, 10 часов 30 минут

по 30 ноября 2021 года 15 часов 00 минут

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с: приказом Управления Россельхознадзора по Рязанской и Тамбовской областям № 497 от 27.10.2021.

с 27 октября 2021 года, 9 часов 00 минут

по 29 ноября 2021 года, 10 часов 00 минут (в соответствии с приказом Управления Россельхознадзора по Рязанской и Тамбовской областям № 584 от 26.11.2021).

(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

2 рабочих дня, 3 часа 00 минут.

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия: осмотр; получение письменных объяснений; истребование документов; отбор проб (образцов).

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

в следующие сроки:

с 26 октября 2021 года, 10 часов 30 минут

по 26 октября 2021 года, 12 часов 30 минут

по месту: г. Рязань, ул. Вишневая, д. 35.

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлен: протокол осмотра от 26.10.2021, объяснение от 26.10.2021, акты (протоколы) отбора проб (образцов) №№ 2447858, 2447850 от 26.10.2021.

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения: копии паспорта на имя Шеставина А.Ю., выписки из приказа № 602-1 от 07.09.2015, должностной инструкции заведующего УНПК, планов-схем предприятия, ИНН, ОГРН, свидетельства о государственной регистрации права, договора № 9/2020 от 14.08.2020, договора № б/н от 01.05.2021, договора (контракта) № 127 от 28.10.2021, договора № 100 от 23.07.2021, договора № 96 от 09.07.2021, договора № 70 от 04.06.2021, актов выполненных работ по дезинсекции, программы производственного контроля на предприятии УНПК, документации ХАССП, «Журнала учета температурного режима в холодильных камерах», деклараций о соответствии, протоколов испытаний, маркировок вырабатываемой пищевой продукции, сведения ФГИС «Меркурий».

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа; 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. По результатам выездной проверки установлено:

26.10.2021 в период времени с 10 часов 30 минут до 12 часов 30 минут при проведении внеплановой выездной проверки на основании решения Управления Россельхознадзора по Рязанской и Тамбовской областям (далее по тексту – Управление) № 889/вп от 18.10.2021 (10 часов 00 минут) в отношении Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева» (ФГБОУ ВО РГАТУ, ИНН 6229000643, ОГРН 1026201074998, место нахождения: г. Рязань, ул. Костычева, д. 1) по адресу места фактического осуществления деятельности: г. Рязань, ул. Вишневая, д. 35, установлено, что данное предприятие по вышеуказанному адресу осуществляет деятельность по хранению и переработке мясного сырья (в том числе свинины), производству (изготовлению), хранению и реализации мясной продукции, а также оказанию услуг по термической обработке колбасных полуфабрикатов ИП Баширову И.В. (ИНН 622709726331) на основании договора № б/н от 01.05.2021, оказанию услуг по переработке сырья и изготовлению готовой продукции АО «Рязанский свинокомплекс» (ИНН 6215008716) на основании договора № 9/2020 от 14.08.2020.

В соответствии с реестром «Компартментализация» ИС «Цербер» предприятие имеет I зоосанитарный статус (компартмент). Мясное сырье (свинина, шпик) поступает на предприятие в сопровождении товарных накладных, ветеринарных сопроводительных документов, оформленных в ФГИС «Меркурий», с предприятий города Рязани и Рязанской области: АО «Рязанский свинокомплекс» (Рязанская область, Рязанский район, п. Искра, литера Ж), ИП Лукина К.А. (г. Рязань, ул. Чкалова, д. 19).

Проведение мероприятий по дезинсекции осуществляется ИП Моисеевым М.Ю. (ИНН 622900665882) на основании договоров № 70 от 04.06.2021, № 96 от 09.07.2021, № 100 от 23.07.2021 (представлены акты выполненных работ).

Биологические отходы в ходе деятельности предприятия не образуются, кости, мясная обрезь в полном объеме реализуются физическим лицам, что подтверждается объяснительной от 26.10.2021 заведующего учебно-научно-производственным комплексом ФГБОУ ВО РГАТУ Шеставина А.Ю. На момент проведения проверки (26.10.2021) факта наличия на предприятии биологических отходов не установлено.

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

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

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

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

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

органы государственного надзора и контроля обращаются в суд с заявлением об изъятии из обращения таких пищевых продуктов, материалов и изделий и о последующем их уничтожении.

Согласно п. 7 «Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами», утв. постановлением Правительства Российской Федерации от 07.10.2020 № 1612, пищевые продукты, материалы и изделия, контактирующие с пищевыми продуктами, которые являются опасными и (или) некачественными по органолептическим показателям, которые не соответствуют представленной информации (за исключением тех, которые имеют в своем составе нормируемые вещества в количествах, не соответствующих установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации значениям, и (или) содержат предметы, частицы, вещества и организмы, которые образовались или были добавлены (внесены) в процессе производства пищевых продуктов (загрязнители), наличие которых может оказать вредное воздействие на человека и будущие поколения), информация о которых до потребителя не доведена, и (или) которые не имеют установленных сроков годности для пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами (в отношении которых установление срока годности является обязательным), или срок годности которых истек, и (или) показатели которых не соответствуют требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, образцу, документам по стандартизации, технической документации, могут быть утилизированы для изготовления удобрений, биогаза, твердого топлива без проведения экспертизы.

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

В адрес ФГБОУ ВО РГАТУ выдано предписание № б/н от 26.10.2021 сроком исполнения до 10.11.2021 (включительно) о необходимости обеспечения изолированного хранения вышеуказанной продукции, с целью последующей утилизации (уничтожения). В соответствии с представленными документами (ветеринарная справка № 11985647765 от 28.10.2021, акт № 245 от 28.10.2021) вышеуказанная некачественная и опасная продукция утилизирована ГБУ РО «Рязанская облветлаборатория» (г. Рязань, ул. Новоселковская, д. 5) в полном объеме;

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

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

4) в соответствии с представленным «Планом производственного контроля качества и безопасности», утв. проректором ФГБОУ ВО РГАТУ С.В. Корниловым, на предприятии установлена следующая периодичность проведения дезинфекции производственных помещений,

холодильных/морозильных камер – 1 раз в 2 недели, контроля качества проводимой дезинфекции (путем исследования смывов с поверхностей) – 1 раз в квартал. Между тем, на момент проведения проверки (26.10.2021) документы, подтверждающие проведение мойки и дезинфекции оборудования, инвентаря и производственных помещений, а также осуществление контроля качества дезинфекции не представлены (отсутствуют). Кроме того, в производственном помещении формовки на хранении находилось дезинфицирующее средство с истекшим сроком годности:

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

5) на момент проведения проверки (26.10.2021) хранение мелкого инвентаря (нож), непосредственно контактирующего с мясным сырьем и мясной продукцией, не используемого во время технологического процесса, осуществлялось, в том числе, открытым образом на столе в производственном помещении формовки. Вышеуказанные обстоятельства создают угрозу контаминации (обсеменения патогенной и условно патогенной микрофлорой) мелкого инвентаря и, следовательно, мясной продукции, в нарушение требований п. 8 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011, п.п. 22, 65 ТР ТС 034/2013;

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

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

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

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

10) на момент проведения проверки (26.10.2021) не представлены (отсутствуют) документы, подтверждающие соответствие воды, используемой в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующей с продовольственным (пищевым)

сырьем и материалами упаковки, требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Вместе с тем, в соответствии с представленным «Планом производственного контроля качества и безопасности», утв. проректором ФГБОУ ВО РГТУ С.В. Корниловым, на предприятии установлена следующая периодичность проведения микробиологических исследований (ОМЧ, ОКБ, ТКБ, сульфитредуцирующие клостридии) воды водопроводной – 1 раз в квартал. Указанные обстоятельства свидетельствуют о нарушении требований п. 1 ч. 2 ст. 12 ТР ТС 021/2011, п. 22 ТР ТС 034/2013;

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

- мясное сырье (четвертины/полутуши говядины и свинины охлажденные): микробиологические показатели (КМАФАнМ, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы) – 1 раз в месяц; токсичные элементы (свинец, кадмий, мышьяк, ртуть, медь, цинк) – 3 раза в год; антибиотики (левомецетин, антибиотики тетрациклиновой группы, бацитрацин), пестициды (ГХЦГ и изомеры, ДДТ и его метаболиты), нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА) – 2 раза в год; радионуклиды (цезий-137, стронций-90) – 1 раз в год;

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

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

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

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

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

12) представлена декларация о соответствии регистрационный номер ЕАЭС № RU Д-RU.MT23.B.00586/19 от 06.02.2019 (схема декларирования 3д), подтверждающая, что колбасы полукопченые: категории Б – «Краковская», «Одесская», «Охотничьи колбаски» производства ФГБОУ ВО РГТУ (г. Рязань, ул. Вишневая, д. 35) соответствуют, в том числе требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013.

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

Кроме того, представлена декларация о соответствии регистрационный номер ЕАЭС № RU Д-RU.MT23.B.00580/19 от 06.02.2019 (схема декларирования 3д), подтверждающая, что колбасы сырокопченые: категории А – «Браунгшвейгская», категории Б – «Свиная» производства ФГБОУ ВО РГТУ (г. Рязань, ул. Вишневая, д. 35) соответствуют, в том числе требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013.

Указанная декларация о соответствии принята на основании протокола испытаний испытательной лаборатории ГБУ РО «Рязанская областлаборатория» № 11826 от 08.10.2018, протокола испытаний испытательного центра (лаборатории) ООО «Коломенский центр сертификации, мониторинга качества и защиты прав потребителей» № 32048 от 17.10.2018.

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

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

Указанная декларация о соответствии принята на основании протокола испытаний испытательной лаборатории ГБУ РО «Рязанская облветлаборатория» № 12541 от 17.10.2018, протокола испытаний испытательного центра (лаборатории) ООО «Коломенский центр сертификации, мониторинга качества и защиты прав потребителей» № 32053 от 17.10.2018. Однако, результаты проведенных испытаний не содержат полного перечня исследований мясной продукции на показатели, установленные требованиями ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 а именно отсутствует информация о соответствии указанной мясной продукции требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 по химическим показателям безопасности (бенз(а)пирен).

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

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

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

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

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

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

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

В силу пунктов 133, 134 ТР ТС 034/2013 подтверждение соответствия мясной продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, осуществляется путем принятия заявителем

декларации о соответствии на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием органа по сертификации систем менеджмента (для схемы бд), аккредитованной испытательной лабораторией (центра), включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза. Декларирование соответствия мясной продукции осуществляется по одной из схем декларирования, установленных настоящим техническим регламентом, по выбору заявителя.

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

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

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

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

Ответственность за недостоверное декларирование соответствия продукции предусмотрена ч. 1 ст. 14.44 КоАП РФ.

В соответствии с п. 6 ч. 1 ст. 24.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях (далее по тексту – КоАП РФ) производство по делу об административном правонарушении не может быть начато, а начатое производство подлежит прекращению при наличии хотя бы одного из следующих обстоятельств: истечение сроков давности привлечения к административной ответственности.

Согласно ст. 4.5 КоАП РФ постановление по делу об административном правонарушении не может быть вынесено по истечении одного года со дня совершения административного правонарушения.

Таким образом, срок давности привлечения виновных лиц к административной ответственности, предусмотренной ч. 1 ст. 14.44 КоАП РФ, истек, поскольку противоправное действие (регистрация недостоверных деклараций о соответствии) было совершено ФГБОУ ВО РГАТУ 06.02.2019.

Между тем, решениями №№ 28-32 от 30.11.2021 указанные декларации признаны Управлением Россельхознадзора по Рязанской и Тамбовской областям недействительными;

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

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

- производственный сертификат № 11120779596 от 23.08.2021 (оформлен в 14 часов 34 минуты), наименование продукции – сосиски «Молочные», выработанные ФГБОУ ВО РГАТУ (г. Рязань, ул. Вишневая, д. 35), дата выработки 22.08.2021, объем 10 кг, транзакция переработка/производство № 3817679195 от 23.08.2021 (оформлена в 14 часов 34 минуты), согласно которой указана исключительно информация о сырье – свинина бескостная мороженая,

говядина бескостная замороженная. Вместе с тем, согласно представленной маркировке в состав указанной пищевой продукции входят также меланж яичный и молоко сухое цельное.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

государственному ветеринарному надзору продукция подлежит сопровождению ветеринарными сопроводительными документами.

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

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

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

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

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

15) согласно информации ФГИС «Меркурий» ФГБОУ ВО РГАТУ (г. Рязань, ул. Вишневая, д. 35) осуществлялась выработка свинины бескостной мороженой (производственный ВСД № 10785584514 от 28.07.2021), при этом в соответствии с транзакцией № 3718239702 от 28.07.2021 сырьем для производства (изготовления) данной пищевой продукции являлось мясо свинина в п/туш Первая кат в/ш (б/ш с/н) охл производства ООО «Мясокомбинат Бобровский» (площадка ООО «Калачеевский мясокомбинат», Воронежская область, Калачеевский район, п. Пригородный, ул. Промышленная, д. 23).

Согласно транзакции № 3718239702 от 28.07.2021 в перечне вырабатываемой продукции имеются исключительно следующие позиции: свинина бескостная мороженая, колбаса п/к «Краковская», колбаса «Докторская», сосиски «Молочные», сардельки говяжьи, колбаса «Сервелат», окорок «Воронежский», корейка варено-копченая, грудинка варено-копченая.

Таким образом, принимая во внимание отсутствие в перечне вырабатываемой продукции костного остатка, можно сделать вывод, что предприятием в полном объеме не обеспечено оформление производственных ВСД на вырабатываемую подконтрольную государственному ветеринарному надзору, а именно костный остаток.

Кроме того, в соответствии с объяснением заведующего учебно-научно-производственным комплексом ФГБОУ ВО РГАТУ Шеставина Алексея Юрьевича от 26.10.2021 биологические отходы в ходе деятельности предприятия не образуются, кости, мясные обрезки реализуются физическим лицам в полном объеме. Вместе с тем, согласно информации ФГИС «Меркурий» последнее оформление производственного ВСД на субпродукты свинные (кость пищевая) осуществлялось 01.03.2019 (производственный ВСД № 1557821772 от 01.03.2019), оформление

производственных ВСД на непищевые продукты (кости) не осуществлялось.

Пищевые субпродукты свиней свежие, охлажденные или замороженные (код ТН ВЭД 0206), продукты животного происхождения, в другом месте не поименованные или не включенные (код ТН ВЭД 0511) входят в «Единый перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору)», утв. решением Комиссии таможенного союза от 18.06.2010 № 317 (Приложение № 1), и «Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами», утв. приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 18.12.2015 № 648.

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

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

Согласно п. 6 «Ветеринарных Правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утв. приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27.12.2016 № 589 (Приложение № 1), ВСД оформляются и (или) выдаются в течение 1 рабочего дня при отсутствии необходимости проведения лабораторных исследований, осмотра, ветеринарно-санитарной экспертизы подконтрольных товаров, а при наличии необходимости в их проведении – в течение 1 рабочего дня после получения результатов лабораторных исследований от лабораторий (испытательных центров), осмотра, ветеринарно-санитарной экспертизы подконтрольных товаров уполномоченным на оформление ВСД лицом.

Указанные обстоятельства свидетельствуют о нарушении требований п.п. 2, 3 «Ветеринарных Правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утв. приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27.12.2016 № 589 (Приложение № 1).

Ответственность за нарушение ветеринарно-санитарных правил предусмотрена ч. 1 ст. 10.6 КоАП РФ.

В соответствии с п. 6 ч. 1 ст. 24.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях (далее по тексту – КоАП РФ) производство по делу об административном правонарушении не может быть начато, а начатое производство подлежит прекращению при наличии хотя бы одного из следующих обстоятельств: истечение сроков давности привлечения к административной ответственности.

Согласно ст. 4.5 КоАП РФ постановление по делу об административном правонарушении не может быть вынесено по истечении двух месяцев со дня совершения административного правонарушения.

Таким образом, срок давности привлечения виновных лиц к административной ответственности, предусмотренной ч. 1 ст. 10.6 КоАП РФ, истек, поскольку противоправное деяние (бездействие), а именно отсутствие оформления производственных ВСД в течение 1 рабочего дня после даты выработки продукции, было совершено ФГБОУ ВО РГАУ 28.07.2021.

На основании изложенного нарушены требования ч. 3, 4 ст. 5, п.п. 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

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

ФГБОУ ВО РГАТУ имело возможность для устранения вышеуказанных нарушений и соблюдения действующих правил и норм, но не были приняты меры для их исполнения. Кроме того, ответственным за вышеуказанные нарушения является заведующий учебно-научно-производственным комплексом ФГБОУ ВО РГАТУ Шестакин Алексей Юрьевич (выписка из приказа № 602-1 от 07.09.2015).

В ходе проведения проверки в рамках пищевого мониторинга был произведен отбор проб мясной продукции производства ФГБОУ ВО РГАТУ (г. Рязань, ул. Вишневая, д. 35), направленных для проведения лабораторных исследований в Тульскую испытательную лабораторию ФГБУ ЦНМВЛ (акты (протоколы) отбора проб (образцов) №№ 2447850, 2447858 от 26.10.2021). В соответствии с протоколами испытаний Тульской испытательной лаборатории ФГБУ ЦНМВЛ №№ 21.20946 ТВ, 21.20947 ТВ от 26.11.2021 отобранные образцы пищевой продукции соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 по микробиологическим и химическим показателям безопасности.

При проведении проверки осуществлялась фотофиксация на фотоаппарат Sony Cyber-shot DSC-W830 (инвентарный номер 13302422).

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки: 1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки; 2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки; 3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного (надзорного) мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются: протокол осмотра от 26.10.2021, объяснение от 26.10.2021, предписание № 6/н от 26.10.2021, предписание № 889/вп от 30.11.2021, предписание № 889/вп-1 от 30.11.2021, акты (протоколы) отбора проб (образцов) №№ 2447858, 2447850 от 26.10.2021, протоколы испытаний Тульской испытательной лаборатории ФГБУ ЦНМВЛ №№ 21.20946 ТВ, 21.20947 ТВ от 26.11.2021, копии «Журнала учета температурного режима в холодильных камерах», деклараций о соответствии от 06.02.2019 регистрационные номера ЕАЭС № RU Д-RU.MT23.B.00586/19, ЕАЭС № RU Д-RU.MT23.B.00580/19, ЕАЭС № RU Д-RU.MT23.B.00583/19, ЕАЭС № RU Д-RU.MT23.B.00577/19, ЕАЭС № RU Д-RU.MT23.B.00582/19, протоколов испытаний испытательной лаборатории ГБУ РО «Рязанская облветлаборатория» №№ 11828, 11827, 11826, 11835 от 08.10.2018, № 12541 от 17.10.2018, протоколов испытаний испытательного центра (лаборатории) ООО «Коломенский центр сертификации, мониторинга качества и защиты прав потребителей» №№ 32055, 32048, 32053, 32052, 32046 от 17.10.2018, скриншоты ФГИС «Меркурий», фотоматериалы.

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Заместитель начальника отдела
ветеринарного контроля и надзора
Ушакова Наталья Анатольевна

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего документарную проверку)


(подпись)

Старший государственный инспектор
отдела ветеринарного контроля и надзора
Ковалев Михаил Александрович

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего документарную проверку)


(подпись)

Заместитель начальника отдела ветеринарного контроля и надзора Ушакова Наталья Анатольевна, тел.: (4912) 37-33-59, e-mail: vetpost.rzn@mail.ru

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом выездной проверки (дата и время ознакомления)

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале

* Отметки размещаются после реализации указанных в них действий.

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО ВETERИНАРНОМУ И ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ

Управление Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному

надзору по Рязанской и Тамбовской областям

ул. Костычева, д. 17, г. Рязань, 390044

Тел. (4912) 37-33-59, 37-33-58. Факс: (4912) 37-33-59 E-mail: vetpost.rzn@mail.ru

Протокол осмотра

«26» октября 2021 года

г. Рязань, ул. Вишневая, д. 35
(место составления)

Я, заместитель начальника отдела ветеринарного контроля и надзора Управления
(должность)

Россельхознадзора по Рязанской и Тамбовской областям (далее по тексту – Управление),
Ушакова Наталья Анатольевна,
(ф.и.о.)

в соответствии с требованиями ст. 76 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», п. 41 «Положения о федеральном государственном ветеринарном контроле (надзоре), утв. постановлением Правительства Российской Федерации от 30.06.2021 № 1097,

в присутствии заведующего учебно-научно-производственным комплексом ФГБОУ ВО РГАТУ Шеставина Алексея Юрьевича,

произвел осмотр территории, производственных помещений, оборудования, инвентаря, пищевой продукции, документации, принадлежащих ФГБОУ ВО РГАТУ по адресу: г. Рязань, ул. Вишневая, д. 35.
(где и чего именно)

Участвующим (присутствующим) при осмотре лицам объявлено о применении технических средств: фотоаппарат Sony Cyber-shot DSC-W830 (инвентарный номер 13302422)
(каких именно)

Осмотр производился в условиях естественной и искусственной освещенности
(освещенность)

Осмотром установлено: 26.10.2021 в период времени с 10 часов 30 минут до 12 часов 30 минут при проведении внеплановой выездной проверки на основании решения Управления Россельхознадзора по Рязанской и Тамбовской областям (далее по тексту – Управление) № 889/вп от 18.10.2021 (10 часов 00 минут) в отношении Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева» (ФГБОУ ВО РГАТУ, ИНН 6229000643, ОГРН 1026201074998, место нахождения: г. Рязань, ул. Костычева, д. 1) по адресу места фактического осуществления деятельности: г. Рязань, ул. Вишневая, д. 35, установлено, что данное предприятие по вышеуказанному адресу осуществляет деятельность по хранению и переработке мясного сырья (в том числе свинины), производству (изготовлению), хранению и реализации мясной продукции, а также оказанию услуг по термической обработке колбасных полуфабрикатов ИП Баширову И.В. (ИНН 622709726331) на основании договора № б/н от 01.05.2021, оказанию услуг по переработке сырья и изготовлению готовой продукции АО «Рязанский свинокомплекс» (ИНН 6215008716) на основании договора № 9/2020 от 14.08.2020.

В соответствии с реестром «Компартментализация» ИС «Цербер» предприятие имеет I зоосанитарный статус (компартмент). Мясное сырье (свинина, шпик) поступает на предприятие в сопровождении товарных накладных, ветеринарных сопроводительных документов, оформленных в ФГИС «Меркурий», с предприятий города Рязани и Рязанской области: АО «Рязанский свинокомплекс» (Рязанская область, Рязанский район, п. Искра, литера Ж), ИП Лукина К.А. (г. Рязань, ул. Чкалова, д. 19).

Проведение мероприятий по дезинсекции осуществляется ИП Моисеевым М.Ю. (ИНН 622900665882) на основании договоров № 70 от 04.06.2021, № 96 от 09.07.2021, № 100 от 23.07.2021 (представлены акты выполненных работ).

Биологические отходы в ходе деятельности предприятия не образуются, кости, мясная обрезь в полном объеме реализуются физическим лицам, что подтверждается объяснительной от 26.10.2021 заведующего учебно-научно-производственным комплексом ФГБОУ ВО РГАТУ Шеставина А.Ю. На момент проведения проверки (26.10.2021) факта наличия на предприятии биологических отходов не установлено.

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

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

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

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

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

Согласно п. 7 «Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами», утв. постановлением Правительства Российской Федерации от 07.10.2020 № 1612, пищевые продукты, материалы и изделия, контактирующие с пищевыми продуктами, которые являются опасными и (или) некачественными по органолептическим показателям, которые не соответствуют представленной информации (за исключением тех, которые имеют в своем составе нормируемые вещества в количествах, не соответствующих установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации значениям, и (или) содержат предметы, частицы, вещества и организмы, которые образовались или были добавлены (внесены) в процессе производства пищевых продуктов (загрязнители), наличие которых может оказать вредное воздействие на человека и будущие поколения), информация о которых до потребителя не доведена, и (или) которые не имеют установленных сроков годности для пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами (в отношении которых установление срока годности является обязательным), или срок годности которых истек, и (или) показатели которых не соответствуют требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, образцу, документам по стандартизации, технической документации, могут быть утилизированы для изготовления удобрений, биогаза, твердого топлива без проведения экспертизы.

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

В адрес ФГБОУ ВО РГАТУ выдано предписание № б/н от 26.10.2021 сроком исполнения до 10.11.2021 (включительно) о необходимости обеспечения изолированного хранения вышеуказанной продукции, с целью последующей утилизации (уничтожения);

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

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

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

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

5) на момент проведения проверки (26.10.2021) хранение мелкого инвентаря (нож), непосредственно контактирующего с мясным сырьем и мясной продукцией, не используемого во время технологического процесса, осуществлялось, в том числе, открытым образом на столе в производственном помещении формовки. Вышеуказанные обстоятельства создают угрозу контаминации (обсеменения патогенной и условно патогенной микрофлорой) мелкого инвентаря и, следовательно, мясной продукции, в нарушение требований п. 8 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011, п.п. 22, 65 ТР ТС 034/2013;

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

7) на момент проведения проверки (26.10.2021) производственные помещения предприятия находятся в неудовлетворительном санитарном состоянии: на полу имеются обширные участки со сколотой керамической плиткой (помещение разделки полутуш, их обвалки и жиловки; помещение термообработки); на металлических частях оборудования имеются следы коррозии и участки со сколотой

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

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

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

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

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

- мясное сырье (четвертины/полутуши говядины и свинины охлажденные): микробиологические показатели (КМАФАнМ, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы) – 1 раз в месяц; токсичные элементы (свинец, кадмий, мышьяк, ртуть, медь, цинк) – 3 раза в год; антибиотики (левомецетин, антибиотики тетрациклиновой группы, бацитрацин), пестициды (ГХЦГ и изомеры, ДДТ и его метаболиты), нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА) – 2 раза в год; радионуклиды (цезий-137, стронций-90) – 1 раз в год;

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

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

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

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

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

свинины охлажденные).

В ходе проведения проверки в рамках пищевого мониторинга был произведен отбор проб мясной продукции производства ФГБОУ ВО РГАТУ (г. Рязань, ул. Вишневая, д. 35), направленных для проведения лабораторных исследований на микробиологические и химические показатели безопасности в Тульскую испытательную лабораторию ФГБУ ЦНМВЛ (акты (протоколы) отбора проб (образцов) №№ 2447850, 2447858 от 26.10.2021).

При проведении проверки осуществлялась фото- и видеофиксация на фотоаппарат Sony Cyber-shot DSC-W830 (инвентарный номер 13302422).

(вид, количество, индивидуальные признаки вещей, вид и реквизиты документов и др.)

К протоколу прилагается: копии паспорта на имя Шеставина А.Ю., выписки из приказа № 602-1 от 07.09.2015, должностной инструкции заведующего УНПК, планов-схем предприятия, ИНН, ОГРН, свидетельства о государственной регистрации права, договора № 9/2020 от 14.08.2020, договора № б/н от 01.05.2021, договора (контракта) № 127 от 28.10.2021, договора № 100 от 23.07.2021, договора № 96 от 09.07.2021, договора № 70 от 04.06.2021, актов выполненных работ по дезинсекции, программы производственного контроля на предприятии УНПК, документации ХАССП, «Журнала учета температурного режима в холодильных камерах», деклараций о соответствии, протоколов испытаний, маркировок вырабатываемой пищевой продукции, акты (протоколы) отбора проб (образцов) №№ 2447850, 2447858 от 26.10.2021, предписание № б/н от 26.10.2021, фото-, видеоматериалы.

Протокол прочитан вслух должностным лицом территориального органа.

Заявления и замечания, поступившие от участвующих лиц в ходе и по окончании осмотра:

✓

Подпись представителя юридического лица
индивидуального предпринимателя) _____

Копию протокола получил/отказался _____ ✓

Подпись должностного лица _____

Ушаков М.А.