

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов), применяемая в ходе осуществления регионального государственного ветеринарного контроля (надзора) при разведении, выращивании, содержании, перемещении (в том числе перевозке), обороте свиней

1. Наименование территориального отдела государственной ветеринарной инспекции Главного управления ветеринарии Кабинета Министров Республики Татарстан

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

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

4. Реквизиты распоряжения (приказа) руководителя, заместителя руководителя Главным управлением ветеринарии Кабинета Министров Республики Татарстан о проведении проверки: _____

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

6. Должность, фамилия и инициалы должностного лица территориального отдела государственной ветеринарной инспекции Главного управления ветеринарии Кабинета Министров Республики Татарстан, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист: _____

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

N	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования	Ответ на вопрос (да/нет/не распространяется)
Общие требования			
1.	Осуществляется ли проверяемым лицом деятельность в соответствии с видами деятельности, указанными в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности?	часть 1 статьи 9 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, N 52, ст. 6249; 2014, N 42, ст. 5615)	
2.	Имеется ли у проверяемого лица заключение органа государственного	статья 12 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 N 4979-1 "О ветеринарии"	

	ветеринарного надзора о соответствии ветеринарным нормам и правилам земельного участка под строительство и размещение предприятия по производству и хранению продуктов животноводства?	(Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, N 24, ст. 857, Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, N 1, ст. 10; 2015, N 29, ст. 4369; 2016, N 27, ст. 4160) (далее - Закон Российской Федерации о ветеринарии)	
Требования к условиям содержания свиней в хозяйствах открытого типа в целях их воспроизводства, выращивания и реализации			
3.	Исключается ли хозяйством открытого типа содержание свиней на местах бывших скотомогильников, очистных сооружений?	пункт 2 Ветеринарных правил содержания свиней в целях их воспроизводства, выращивания и реализации, утвержденных приказом Минсельхоза России от 29.03.2016 N 114 (зарегистрирован Минюстом России 04.07.2016, регистрационный N 42749) (далее - Ветеринарных правил содержания свиней)	
4.	Обеспечено ли хозяйством ограждение территории, не допускающее проникновения диких животных на территорию хозяйства?	пункт 3 Ветеринарных правил содержания свиней	
5.	Обеспечено ли хозяйством:	пункт 4 Ветеринарных правил содержания свиней	
5.1.	безвыгульное содержание свиней?		
5.2.	выгул свиней в закрытом помещении?		
5.3.	выгул свиней под навесом, исключающий контакт свиней с другими животными и птицами?		
6.	Обеспечено ли хозяйством при содержании свиней минимальное расстояние от конструкции стены или угла свиноводческого помещения до границы соседнего участка?	пункт 5, Приложения N 1, 7 к Ветеринарным правилам содержания свиней	
7.	Предусмотрено ли хозяйством естественная или принудительная вентиляция в помещениях, в которых содержатся свиньи (далее - свиноводческие помещения)?	пункт 6 Ветеринарных правил содержания свиней	
8.	Предусмотрены ли хозяйством нормы площади содержания свиней?	пункт 7, Приложение N 2 к Ветеринарным правилам содержания свиней	
9.	Обеспечено ли хозяйством наличие устойчивых к воздействию дезинфицирующих веществ и повышенной влажности, не выделяющих вредных веществ стен, перегородок, покрытий свиноводческих помещений в хозяйствах?	пункт 8 Ветеринарных правил содержания свиней в целях их воспроизводства	
10.	Используются ли хозяйством безвредные для свиней антикоррозийные и отделочные покрытия?		
11.	Обеспечены ли хозяйством уборка и складирование навоза на площадках для биотермического обеззараживания, расположенного на территории хозяйства?	пункт 9 Ветеринарных правил содержания свиней	
12.	Исключается ли хозяйством использование заплесневелой и (или) мерзлой подстилки для содержания свиней в хозяйстве?	пункт 10 Ветеринарных правил содержания свиней	
13.	Обеспечено ли хозяйством при входе в свиноводческое помещение наличие дезинфекционных ковриков по ширине прохода и длиной не менее одного метра, пропитанных дезинфицирующими растворами?	пункт 11 Ветеринарных правил содержания свиней	
14.	Предусмотрено ли хозяйством проведение дезинсекции, деакаризации и дератизации свиноводческих помещений не реже одного раза в год?	пункт 12 Ветеринарных правил содержания свиней	
15.	Предусмотрено ли хозяйством проведение дезинсекции, деакаризации и дератизации свиноводческих помещений при визуальном обнаружении насекомых, клещей, грызунов, либо выявлении следов их пребывания (покусов, помета)?		
16.	Осуществляется ли хозяйством посещение свиноводческих помещений и обслуживание свиней в чистой продезинфицированной рабочей одежде и обуви?	пункт 13 Ветеринарных правил содержания свиней	
17.	Обеспечено ли хозяйством недопущение выхода в рабочей одежде и обуви, а также выноса их за пределы территории хозяйства?		
18.	Осуществляется ли хозяйством кормление свиней кормами и кормовыми добавками,	пункт 14 Ветеринарных правил содержания свиней	

	соответствующими ветеринарно-санитарным требованиям и нормам?		
19.	Используется ли хозяйством питьевая вода для:		
19.1.	поения свиней?		
19.2.	приготовления кормов для них?		
20.	Осуществляется ли хозяйством термическая обработка (проварка) не менее 30 минут после закипания пищевых отходов, используемых для кормления свиней?	пункт 15 Ветеринарных правил содержания свиней	
21.	Предусмотрено ли хозяйством комплектование хозяйства клинически здоровыми свиньями собственного воспроизводства?	пункт 16 Ветеринарных правил содержания свиней	
22.	Осуществляется ли хозяйством комплектование хозяйства из других хозяйств и предприятий при наличии ветеринарных сопроводительных документов, подтверждающих ветеринарное благополучие территорий мест производства (происхождения) животных по заразным болезням животных, в том числе по болезням, общим для человека и животных?		
23.	Осуществляется ли хозяйством учет и идентификация свиней, содержащихся в хозяйстве?	пункт 17 Ветеринарных правил содержания свиней; Перечень видов животных, подлежащих идентификации и учету, утвержденных приказом Минсельхоза России от 22.04.2016 N 161 (зарегистрирован Минюстом России 20.05.2016, регистрационный N 42199) (далее - Приказ N 161)	
24.	Осуществляется ли хозяйством утилизация и уничтожение трупов свиней, абортированных и мертворожденных плодов, ветеринарных конфискатов, других биологических отходов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии?	пункт 18 Ветеринарных правил содержания свиней	
Требования к осуществлению мероприятий по карантинированию свиней, обязательных профилактических мероприятий и диагностических исследований свиней в хозяйствах			
25.	Предусмотрено ли хозяйством обособленное содержание свиней, завозимых в хозяйство или вывозимых, от других групп свиней, содержащихся в хозяйстве?	пункт 19 Ветеринарных правил содержания свиней	
26.	Обеспечено ли хозяйством карантинирование не менее 30 календарных дней с момента прибытия свиней в хозяйство?		
27.	Осуществляются ли хозяйством, в период карантинирования предусмотренные планом диагностических исследований, ветеринарно-профилактических и противоэпизоотических мероприятий, органа (учреждения), входящего в систему государственной ветеринарной службы Российской Федерации на текущий календарный год (далее - План):		
27.1.	клинические осмотры животных?		
27.2.	диагностические исследования животных?		
27.3.	обработки?		
28.	Осуществляются ли хозяйством в соответствии с Планом:	пункт 20 Ветеринарных правил содержания свиней	
28.1.	диагностические исследования свиней?		
28.2.	вакцинация свиней?		
28.3.	обработка свиней против заразных болезней?		
Требования к условиям содержания свиней в свиноводческих предприятиях закрытого типа, не относящихся к хозяйствам, в целях их воспроизводства, выращивания, реализации*			
29.	Исключается ли предприятием содержание свиней в предприятии на местах бывших животноводческих помещений, скотомогильников и навозохранилищ?	пункт 21 Ветеринарных правил содержания свиней	
30.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием наличие ограждения, не допускающего проникновения диких животных на территорию предприятия?	пункт 22 Ветеринарных правил содержания свиней	
31.	Отделено ли свиноводческим предприятием		

	в соответствии с требованиями законодательства о градостроительной деятельности свиноводческое предприятие от ближайшего жилого района?		
32.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием безвыгульное содержание свиней?	пункт 23 Ветеринарных правил содержания свиней	
33.	Обеспечен ли свиноводческим предприятием выгул свиней в свиноводческих помещениях предприятия?		
34.	Предусмотрено ли свиноводческим предприятием разделение территории свиноводческого предприятия на изолированные друг от друга зоны?	пункт 24 Ветеринарных правил содержания свиней	
35.	Обеспечена ли свиноводческим предприятием производственная зона, в которой выделяются репродукторный и откормочный секторы?	абзац 1 пункта 24 Ветеринарных правил содержания свиней	
36.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием, в котором содержится не менее 54 тысяч свиней в год, расстояние между репродукторным и откормочным секторами не менее 1200 м?		
37.	Предусмотрено ли свиноводческим предприятием размещение откормочного сектора ниже по рельефу с подветренной стороны по отношению к репродукторному сектору?	абзац 1 пункта 24 Ветеринарных правил содержания свиней	
38.	Обеспечена ли свиноводческим предприятием административно-хозяйственная зона, в которой выделено:	абзац 2 пункта 24 Ветеринарных правил содержания свиней	
38.1.	здания и сооружения административно-хозяйственных служб?		
38.2.	объекты инженерно-технического обслуживания (гараж, технические склады, механические мастерские)?		
39.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием наличие зоны хранения, приготовления кормов, в которой размещаются сооружения для хранения и приготовления кормов?	абзац 3 пункта 24 Ветеринарных правил содержания свиней	
40.	Предусмотрена ли свиноводческим предприятием при въезде на территорию предприятия с наветренной стороны по отношению ко всем остальным зданиям кормоприготовительная, кормосмесительная (далее - кормоцех)?		
41.	Предусмотрен ли свиноводческим предприятием склад концентрированных кормов в шаговой доступности от кормоцеха?		
42.	Предусмотрено ли свиноводческим предприятием построение кормоцеха, складов пищевых отходов и других кормов с подветренной стороны по отношению к свиноводческим помещениям?	абзац 4 пункта 24 Ветеринарных правил содержания свиней	
43.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием наличие ограждения кормоцеха, складов пищевых отходов и других кормов от производственных зданий и других сооружений с устройством отдельного въезда на участок кормоцеха с выделенными зонами?		
44.	Имеются ли у свиноводческого предприятия зоны:	абзац 5 пункта 24 Ветеринарных правил содержания свиней	
44.1.	хранения навоза?		
44.2.	переработки навоза?		
45.	Предусмотрено ли свиноводческим предприятием размещение навозохранилища с подветренной стороны на расстоянии не менее 60 м от помещений, в которых содержатся свиньи?		
46.	Предусмотрена ли свиноводческим предприятием зона карантинирования на линии ограждения предприятия, в которой размещены:	абзац 6 пункта 24 Ветеринарных правил содержания свиней	
46.1.	ветеринарная лаборатория?		

46.2.	здание для проведения карантинирования?		
46.3.	убойно-санитарный пункт?		
47.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием озеленение территории каждой зоны?	пункт 25 Ветеринарных правил содержания свиней	
48.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием ограждение по всему периметру изгородью, препятствующее бесконтрольному проходу людей и животных?		
49.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием размещение на главном въезде на территорию свиноводческого предприятия помещения, оборудованного для проведения дезинфекции транспортных средств и тары (далее - дезинфекционный блок)?	пункт 26 Ветеринарных правил содержания свиней	
50.	Предусмотрено ли свиноводческим предприятием с мощностью менее 75 тысяч голов свиней единовременного содержания, дезинфекционный барьер с подогревом дезинфицирующего раствора при минусовых температурах (далее - въездной дезинфекционный барьер)?	пункт 27 Ветеринарных правил содержания свиней	
51.	Размещается ли свиноводческим предприятием въездной дезинфекционный барьер под навесом, который представляет собой бетонированную ванну, заполненную дезинфицирующим раствором (далее - ванна)?	пункт 28 Ветеринарных правил содержания свиней	
52.	Соблюдаются ли свиноводческим предприятием габариты ванны:		
52.1.	длина по зеркалу дезинфицирующего раствора не менее 9 м?		
52.2.	длина по днищу не менее 6 м?		
52.3.	ширина не менее ширины ворот?		
52.4.	глубина не менее 0,2 м?		
52.5.	уклон пандусов перед и после ванны составляет не более 1:4?		
53.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием мощностью более 40 тысяч голов свиней единовременного содержания, наличие ветеринарной лаборатории?	пункт 29 Ветеринарных правил содержания свиней	
54.	Предусмотрены ли свиноводческим предприятием в составе ветеринарной лаборатории:		
54.1.	лабораторное отделение?		
54.2.	склад дезинфицирующих средств?		
55.	Предусматриваются ли свиноводческим предприятием меньшей мощности помещения для размещения:		
55.1.	ветеринарных специалистов?		
55.2.	лекарственных средств для ветеринарного применения?		
55.3.	биологических лекарственных препаратов?		
55.4.	дезинфицирующих средств?		
56.	Предусмотрен ли свиноводческим предприятием убойно-санитарный пункт, предназначенный для экстренного (вынужденного) убоя животных с отделениями:	пункт 30 Ветеринарных правил содержания свиней	
56.1.	убоя свиней?		
56.2.	вскрытия желудочно-кишечного тракта животных?		
56.3.	временного хранения туш и шкур животных?		
56.4.	утилизационного отделения со вскрывочной и (или) утилизационной камерой?		
56.5.	душевой?		
57.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием в утилизационном отделении наличие автоклава или трупосжигательной печи, отвечающих производственным мощностям предприятия?		
58.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием при утилизации сырья автоклавированием наличие двух комнат для:		

58.1.	сырья?		
58.2.	обезвреженных конфискатов?		
59.	Предусматривается ли свиноводческим предприятием наличие в стене между этими комнатами автоклава, где загрузка осуществляется в комнате для сырья, а выгрузка - в комнате для обезвреженных ветеринарных конфискатов?		
60.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием деятельность в зоне завода по производству мясокостной муки (далее - ветутильзавод)?	пункт 31 Ветеринарных правил содержания свиней	
61.	Предусмотрены ли свиноводческим предприятием убойно-санитарный пункт без утилизационного отделения?		
62.	Обустроен ли свиноводческим предприятием в зоне ветутильзавода убойно-санитарный пункт изоляционно-холодильной камерой?		
63.	Обустроено ли свиноводческим предприятием помещение убойно-санитарного пункта забором высотой не менее 2 м?	пункт 32 Ветеринарных правил содержания свиней	
64.	Обустроена ли свиноводческим предприятием прилегающая к нему территория забором высотой не менее 2 м?		
65.	Обеспечено ли свиноводческое предприятие самостоятельным въездом (выездом) на автомобильную дорогу общего пользования?		
66.	Обеспечивается ли свиноводческим предприятием организация деятельности закрытого типа:	пункт 33 Ветеринарных правил содержания свиней	
66.1.	запрет допуска на территорию свиноводческого предприятия посторонним лицам?		подпункт 33.1 пункта 33 Ветеринарных правил содержания свиней
66.2.	запрет допуска на территорию свиноводческого предприятия въезд любого вида транспорта, не связанного с непосредственным обслуживанием предприятия?		
66.3.	вход в производственную зону свиноводческого предприятия через санпропускник?		подпункт 33.2 пункта 33 Ветеринарных правил содержания свиней
66.4.	размещение санпропускника на линии ограждения административно-хозяйственной и производственной зон?		
66.5.	въезд транспорта через постоянно действующий дезинфекционный барьер (блок)?		
66.6.	круглосуточное дежурство в проходной санпропускника?		подпункт 33.3 пункта 33 Ветеринарных правил содержания свиней
66.7.	установка дезинфекционных барьеров (ковчег с ковриками или опилками), увлажненных дезинфицирующими растворами перед входом в санпропускник, как со стороны административно-хозяйственной зоны, так и со стороны производственной зоны свиноводческого предприятия?		
66.8.	хранение домашней одежды работников свиноводческого предприятия (далее работники) в гардеробной (в шкафу, закрепленном за каждым работником) расположенной в помещении санпропускника?		подпункт 33.5 пункта 33 Ветеринарных правил содержания свиней
66.9.	прием душа работниками перед рабочей сменой в помещении санпропускника?		
66.10.	наличие чистой продезинфицированной специальной одеждой и специальной обуви для работников?		
66.11.	прием душа работниками по окончании смены перед выходом из санпропускника?		
66.12.	прохождение всех посетителей обязательной санитарной обработки в санпропускнике?		абзац 2 подпункта 33.5 пункта 33 Ветеринарных правил содержания свиней
66.13.	снабжение всех посетителей специальной одеждой и обувью?		
66.14.	наличие дезванночек, заполненных на		

	глубину 15 см дезинфицирующим раствором, изолированное свиноводческое помещение при входе?	правил содержания свиней	
66.15.	наличие дезковриков, заполненных опилками или иным пористым материалом, увлажненных дезраствором, в помещениях для хранения комбикормов, кормокухни, ветеринарной лаборатории, ветеринарного пункта с внутренней стороны дверей?		
66.17.	исключение допуска лиц, обслуживающих одну технологическую (производственную) группу свиней, к обслуживанию другой технологической (производственной) группы свиней?	подпункт 33.7 пункта 33 Ветеринарных правил содержания свиней	
66.18.	исключение допуска лиц, больных болезнями, общими для человека и животных, к работе на свиноводческом предприятии?		
66.19.	маркировка и закрепление за участком (цехом) оборудования и инвентаря?	подпункт 33.8 пункта 33 Ветеринарных правил содержания свиней	
66.20.	запрет передачи оборудования и инвентаря из одного участка в другие без обеззараживания?		
66.21.	исключение содержания собак (кроме сторожевых), кошек, а также животных других видов (включая птицу) на территории свиноводческого предприятия?	подпункт 33.9 пункта 33 Ветеринарных правил содержания свиней	
66.22.	вакцинация против бешенства, дегельминтизации и другим ветеринарным обработкам сторожевые собаки?		
66.23.	твердое покрытие дорог внутри свиноводческого предприятия, проездов и технологических площадок?	подпункт 33.10 пункта 33 Ветеринарных правил содержания свиней	
66.24.	исключение пересечения дорог внутри свиноводческого предприятия, используемых для вывоза навоза, трупов свиней, конфискатов от убоя свиней и дорог, используемых для подвоза животных, кормов, транспортировки мяса и мясопродуктов?		
66.25.	маркировка или обозначения обоих типа дорог внутри свиноводческого предприятия?	подпункт 33.11 пункта 33 Ветеринарных правил содержания свиней	
66.26.	бактериологическое исследование туш от вынужденного убоя?		
66.27.	сдача туш по результатам исследований на мясоперерабатывающее предприятие или на утилизацию?		
66.28.	хранение туш в холодильных камерах на убойно-санитарном пункте до получения результатов исследований и сдачи их на переработку?		
67.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием:	пункт 34 Ветеринарных правил содержания свиней	
67.1.	направление технологического процесса от участков репродукции к цеху откорма?		
67.2.	деление свиноводческих помещений на изолированные секции с численностью на участке опороса не более 60 свиноматок, в цехе доращивания - до 600 поросят?		
67.3.	использование для заполнения одновозрастными животными помещений (секций) для опороса свиноматок и доращивания поросят, выращивания ремонтного молодняка и откорма свиней после удаления всех животных?		
67.4.	использование остальных помещений для размещения в них новых животных после очистки, ремонта и дезинфекции отдельных групповых станков или групп индивидуальных станков по мере их освобождения от свиней?		
67.5.	продолжительность санитарного перерыва между технологическими циклами производства не менее 5 суток?		
68.	Осуществляется ли товарным свиноводческим предприятием использование:	пункт 35 Ветеринарных правил содержания свиней	

68.1.	моноблоков, в которых все животные содержатся под одной крышей с внутренним разделением сплошными перегородками по технологическим группам?		
68.2.	многоблочных помещений, в которых предусмотрено содержание животных с разделением как на два сектора (репродукторный и откормочный), так и на большее их количество (репродукторный, сектор доразивания и откормочный)?		
69.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием размещение свиней в групповые или индивидуальные станки?	пункт 36, Приложение N 3 к Ветеринарным правилам содержания свиней	
70.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием объединение свиноматок с выявленной супоросностью в групповые станки с разницей во времени оплодотворения до 3 дней?	пункт 37 Ветеринарных правил содержания свиней	
71.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием комплектование в группы откормочных свиней, ремонтного молодняка и отъемышей с разницей в возрасте не более 5 дней?		
72.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием кормление всех групп свиней влажным и сухим способом кормления?	пункт 38 Ветеринарных правил содержания свиней	
73.	Предусмотрено ли свиноводческим предприятием при влажном способе кормления после каждого кормления очистка от остатков кормов и загрязнений и промывание теплой водой кормушек, автопоилок, кормопровод?		
74.	Предусмотрено ли свиноводческим предприятием при сухом способе кормления мойка, дезинфекция и просушка оборудования и приспособлений для раздачи корма после окончания цикла содержания технологической группы свиней?		
75.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием сухой способ кормления полнорационными комбикормами заводского изготовления?		
76.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием постоянное нахождение воды в поилках при сухом типе кормления?		
77.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием чистка и дезинфекция кормовых бункеров не реже одного раза в месяц?	пункт 39 Ветеринарных правил содержания свиней	
78.	Предусмотрены ли свиноводческим предприятием в целях создания благоприятных условий содержания, профилактики травматизма конечностей у свиней:	пункт 40 Ветеринарных правил содержания свиней	
78.1.	нескользящие полы?		
78.2.	малотеплопроводные полы?		
78.3.	водонепроницаемые полы?		
78.4.	стойкие против истирания и воздействия дезинфицирующих средств полы?		
79.	Предусмотрен ли свиноводческим предприятием уклон пола в сторону навозного канала 5% в групповых станках?	абзац 2 пункта 40 Ветеринарных правил содержания свиней	
80.	Предусмотрена ли свиноводческим предприятием при устройстве щелевых (решетчатых) железобетонных полов (без уклона) для свиней (кроме поросят до 2-месячного возраста) ширина планок:	абзац 3 пункта 40 Ветеринарных правил содержания свиней	
80.1.	для поросят-отъемышей, ремонтного и откормочного поголовья - 40 - 50 мм?		
80.2.	для хряков и свиноматок - 70 мм и ширина просвета между планками соответственно 20-22 и 26 мм?		
81.	Предусмотрена ли свиноводческим предприятием для полов из других материалов ширина планок для указанных групп животных до 35 - 40 мм при ширине просветов между планками 20 мм?	абзац 4 пункта 40 Ветеринарных правил содержания свиней	

82.	Предусмотрены ли свиноводческим предприятием в каждом свиноводческом помещении (секции) санитарные станки со сплошными перегородками вместимостью 1 - 2% общего поголовья?	пункт 41 Ветеринарных правил содержания свиней	
83.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием влагонепроницаемые емкости для сбора последов и мертворожденных плодов в свиноводческих помещениях, где содержатся во время опороса свиноматки?	пункт 42 Ветеринарных правил содержания свиней	
84.	Обеспечен ли свиноводческим предприятием вывоз последов и мертворожденных плодов во влагонепроницаемых емкостях, два раза в сутки (утром и вечером) в утилизационное отделение убойно-санитарного пункта или на пункт сбора сырья для производства мясокостной муки?		
85.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием тщательная промывка, дезинфекция емкостей после освобождения от последов и мертворожденных плодов?		
86.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием в свиноводческих помещениях вентиляция, обеспечивающая необходимый воздухообмен?	пункт 43 Ветеринарных правил содержания свиней	
87.	Предусмотрен ли свиноводческим предприятием в помещениях уровень шума от работающего отопительного вентиляционного оборудования 60 дБ?		
88.	Предусмотрено ли свиноводческим предприятием поддержание нормативных параметров микроклимата, обеспечивающее количество приточного воздуха в помещениях для содержания свиней:	пункт 44 Ветеринарных правил содержания свиней	
88.1.	в холодный период не менее 30 куб. м/ч на 1 ц живой массы свиней?		
88.2.	переходный и теплый периоды 45 и 60 куб. м/г на 1 ц живой массы?		
89.	Предусмотрены ли свиноводческим предприятием нормы температуры и относительной влажности внутреннего воздуха помещений для свиней в зимний период времени в соответствии требованиями?	пункт 45, Приложение N 4 к Ветеринарным правилам содержания свиней	
90.	Предусмотрено ли свиноводческим предприятием предельная концентрация углекислоты в воздухе помещений для содержания свиней 0,2% (объемных), аммиака 20 мг/куб. м, сероводорода 10 мг/куб. м.?	пункт 46 Ветеринарных правил содержания свиней	
91.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием в помещениях для содержания свиней соблюдение норм скорости движения воздуха?	пункт 47, Приложение N 5 к Ветеринарным правилам содержания свиней	
92.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием соблюдение норм параметров температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха в зоне размещения свиней, то есть в пространстве высотой до 1 м над уровнем пола или площадки, на которой содержатся свиньи?	пункт 48 Ветеринарных правил содержания свиней	
93.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием обогрев для поросят-сосунов в станках, подсосных свиноматок специальные системы локального обогрева, обеспечивающие площадь обогрева пола от 1,0 до 1,5 кв. м на один станок?	пункт 49 Ветеринарных правил содержания свиней	
94.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием, температура поверхности обогреваемого пола 30°C (+/- 2) с последующим постепенным снижением ее к отъему поросят от маток до 22°C?		
95.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием в свиноводческих помещениях автоматическое управление системой отопления и вентиляции?	пункт 50 Ветеринарных правил содержания свиней	
96.	Осуществляется ли свиноводческим	пункт 51 Ветеринарных правил содержания	

	предприятием дезинфекция по плану проведения дезинфекционных и дератизационных мероприятий свиноводческого предприятия, утвержденному руководителем предприятия с учетом особенностей технологии воспроизводства, выращивания и реализации свиней?	свиней	
97.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием перед дезинфекцией помещений и других объектов тщательная механическая очистка, при которой отчетливо видна структура и цвет материала поверхности и не обнаруживаются комочки навоза, корма и другие загрязнения даже в труднодоступных для очистки местах?	пункт 52 Ветеринарных правил содержания свиней	
98.	Предусмотрены ли свиноводческим предприятием механическая очистка и предпусковая дезинфекция всех зданий и сооружений, расположенных на территории промышленной зоны свиноводческого предприятия после полного завершения строительства свиноводческого предприятия, пуска и наладки оборудования?	пункт 53 Ветеринарных правил содержания свиней	
99.	Обеспечивается ли свиноводческим предприятием в процессе эксплуатации свиноводческих помещений дезинфекция отдельных помещений для опороса и содержания подсосных свиноматок, дорощивания поросят или откорма свиней, после завершения соответствующих технологических циклов и освобождения от свиней?	пункт 54 Ветеринарных правил содержания свиней	
100.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием дезинфекция групповых станков или групп индивидуальных станков в помещениях для содержания холостых или супоросных свиноматок и ремонтного молодняка по мере их освобождения от свиней?	пункт 55 Ветеринарных правил содержания свиней	
101.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием проведение дезинфекции станков для хряков один раз в месяц и каждый раз после выбраковки хряков, перед постановкой новых животных?	пункт 56 Ветеринарных правил содержания свиней	
102.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием промывка водой после каждого кормления оборудования и приспособления для раздачи кормов и дезинфекция один раз в неделю?	пункт 57 Ветеринарных правил содержания свиней	
103.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием учет и идентификация свиней, содержащихся на предприятии?	пункт 58 Ветеринарных правил содержания свиней; Приказ N 161	
Требования к осуществлению мероприятий по карантинированию свиней в свиноводческих предприятиях*			
104.	Обеспечивается ли свиноводческим предприятием расстояние не менее 200 метров от производственной зоны свиноводческого предприятия здания для проведения карантинирования свиней?	пункт 59 Ветеринарных правил содержания свиней	
105.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием ограждение здания для проведения карантинирования свиней сплошным или сетчатым забором, высотой не менее 2 м с цоколем, заглубленным в землю не менее 0,2 м. и самостоятельным въездом (выездом) на дорогу общего пользования?		
106.	Предусмотрена ли свиноводческим предприятием площадь здания для проведения карантинирования свиней?	пункт 60 Ветеринарных правил содержания свиней	
107.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием комплектование предприятия клинически здоровыми свиньями из собственного репродуктора?	пункт 61 Ветеринарных правил содержания свиней	
108.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием комплектование предприятия свиньями поступающими на предприятие при		

	наличии ветеринарных сопроводительных документов?		
109.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием профилактическое карантинирование свиней, отобранных на племенные цели и для ремонта маточного стада товарных репродукторов?	пункт 62 Ветеринарных правил содержания свиней	
110.	Обеспечивается ли свиноводческим предприятием при поступлении свиней проверка ветеринарным специалистом предприятия ветеринарных сопроводительных документов?	пункт 63 Ветеринарных правил содержания свиней	
111.	Проводится ли свиноводческим предприятием при поступлении свиней термометрия и клинический осмотр свиней?		
112.	Проводятся ли свиноводческим предприятием в период карантинирования свиней:	пункт 64 Ветеринарных правил содержания свиней	
112.1.	ветеринарное наблюдение в течение 30 дней?		
112.2.	мероприятия, обеспечивающие зооигиенические условия содержания, ухода и кормления свиней с учетом запрета их перегруппировки?		
112.3.	клинический осмотр, выборочная термометрия, диагностические исследования, иммунизация и другие профилактические обработки в соответствии Планом противозoonозических мероприятий?		
113.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием содержание свиней в период карантинирования в соответствии системам содержания, принятым на свиноводческом предприятии?	пункт 65 Ветеринарных правил содержания свиней	
114.	Установлены ли свиноводческим предприятием сплошные перегородки между станками для группового содержания свиней?	пункт 66 Ветеринарных правил содержания свиней	
115.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием закрепление отдельного персонала для обслуживания каждой партии карантинизируемых свиней?	пункт 67 Ветеринарных правил содержания свиней	
116.	Соблюдается ли свиноводческим предприятием запрет о допуске лиц в помещения и на территорию карантинирования предприятия, не связанных с обслуживанием животных и проведением карантинизируемых мероприятий?	пункт 68 Ветеринарных правил содержания свиней	
117.	Осуществляются ли свиноводческим предприятием ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении в группе карантинизируемого поголовья свиней, больных заразными болезнями?	пункт 69 Ветеринарных правил содержания свиней	
118.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием дезинфекция помещений карантинирования свиноголовья каждый раз после освобождения от животных?	пункт 70 Ветеринарных правил содержания свиней	
119.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием соблюдение решения главного ветеринарного врача предприятия о переводе животных из помещения карантинирования на предприятие после окончания срока карантинирования?	пункт 71 Ветеринарных правил содержания свиней	
Требования к обязательным профилактическим мероприятиям и диагностическим исследованиям свиней в свиноводческих предприятиях*			
120.	Предусмотрена ли свиноводческим предприятием разгрузка свинок (хряков), доставленных на свиноводческое предприятие из собственного репродуктора через эстакаду (рампу) в помещение для приема свиней?	пункт 72 Ветеринарных правил содержания свиней	
121.	Предусмотрена ли свиноводческим предприятием санитарная обработка кожного покрова при приеме свиней?		
122.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием контроль состояния обмена	пункт 73 Ветеринарных правил содержания свиней	

	веществ у свиней на каждом технологическом участке производства в соответствии системы диспансеризации животных?		
123.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием диспансеризация маточного свинополовья после получения второго опороса?		
124.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием клинические, гематологические, иммунологические исследования на 25-й - 26-й день подсосного периода?		
125.	Осуществляется ли свиноводческим предприятием исследование крови, смывов препуции и спермы у хряков-производителей?		
126.	Обеспечено ли свиноводческим предприятием соблюдение комплекса мероприятий, направленных на лечение и профилактику нарушений обмена веществ и повышение естественной резистентности организма свиней на основании результатов исследований?		
127.	Осуществляются ли свиноводческим предприятием диагностические исследования, вакцинация и обработка против заразных болезней свиней с учетом эпизоотической обстановки в регионе на свиноводческом предприятии в соответствии с Планом противозооотических мероприятий?	пункт 74 Ветеринарных правил содержания свиней	
Требования к перемещению (перевозке) автомобильным транспортом свиней			
128.	Осуществляется проверяемым лицом перемещение (перевозка) свиней автомобильным транспортным средством, прицепом и контейнером (далее - транспортом), обеспечивающим защиту свиней от неблагоприятных погодных условий, вентиляцию, свободное пространство между стоящим животным и потолком?	пункт 3 Ветеринарных правил перемещения (перевозки) автомобильным транспортом свиней и кормов для них, утвержденных приказом Минсельхоза России от 06.07.2017 N 329 (зарегистрирован Минюстом России 03.08.2017, регистрационный N 47649) (далее - Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов)	
129.	Обеспечивается ли проверяемым лицом перевозка свиней транспортом, не имеющим пол (настил), с щелями, выбоинами и отверстиями, за исключением технологических?		
130.	Имеется ли в наличии у проверяемого лица транспорт, имеющий водонепроницаемый, нескользкий пол, а также выдерживающий вес перевозимых животных?		
131.	Исключается ли проверяемым лицом при перемещении (перевозке) свиней транспортом возможность высыпания и (или) вытекания содержимого кузова транспорта на дорогу, а также случайного открытия кузова транспорта?	пункт 4 Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов	
132.	Обеспечено ли проверяемым лицом при перемещении свиней более 6 часов подряд наличие в транспорте емкости для хранения запасов:	пункт 5 Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов	
132.1.	подстилочного материала?		
132.2.	воды?		
132.3.	корма?		
133.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие в транспорте емкости, исключающей возможность высыпания и (или) вытекания их содержимого?		
134.	Осуществляется ли проверяемым лицом перед погрузкой свиней чистка поверхностных загрязнений и дезинфекция кузова транспорта?	пункт 6 Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов	
135.	Осуществляется ли проверяемым лицом для исключения отравления свиней предварительная обработка транспорта?	пункт 7 Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов	
136.	Имеется ли у проверяемого лица транспорт с площадью, позволяющей принять свиньям естественное положение, в том числе	пункт 8 Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов	

	возможность ложиться, вставать?		
137.	Осуществляется ли проверяемым лицом перевозка свиней транспортом с перегородками?	пункт 9 Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов	
138.	Осуществляется ли проверяемым лицом погрузка в транспорт свиней, на которых оформлены ветеринарные сопроводительные документы (далее - ВСД)?	пункт 10 Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов	
Требования к перемещению (перевозке) автомобильным транспортом кормов для свиней			
139.	Осуществляется ли проверяемым лицом перемещение кормов для свиней в транспорте позволяющем обеспечить соблюдение температурных режимов в случае, если такие требования установлены производителями кормов для свиней?	пункт 11 Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов	
140.	Осуществляется ли проверяемым лицом перед погрузкой кормов для свиней чистка от загрязнения и дезинфекция кузова?	пункт 12 Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов	
141.	Исключается ли проверяемым лицом использование транспорта для перевозки кормов, используемого для перевозки свиней?	пункт 13 Ветеринарных правил перемещения свиней и кормов	
Профилактические мероприятия в целях предотвращения возникновения и распространения африканской чумы свиней (далее - АЧС)			
142.	Обеспечиваются ли проверяемым лицом в целях предотвращения возникновения и распространения АЧС:	пункт 5 Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов африканской чумы свиней, утвержденных приказом Минсельхоза России от 31.05.2016 N 213 (зарегистрирован Минюстом России 24.08.2016, регистрационный N 43379) (далее - Ветеринарных правил осуществления профилактических, мероприятий по АЧС)	
142.1.	соблюдение ветеринарных правил содержания свиней в целях воспроизводства, выращивания, реализации, получения продуктов свиноводства?		
142.2.	исключение загрязнения окружающей среды отходами животноводства?		
142.3.	предоставление по требованиям специалистов органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации (далее - специалисты госветслужбы), свиней для осмотра?		
142.4.	извещение в течение 24 часов специалистов госветслужбы обо всех случаях внезапного падежа или одновременного заболевания или гибели нескольких свиней (или единственной имеющейся свиньи)?		
142.5.	извещение в течение 24 часов специалистов госветслужбы обо всех случаях изменений в поведении свиней, указывающих на возможное заболевание (угнетенное состояние, отказ от корма и (или) воды, отсутствие нормальной реакции на раздражающие факторы)?		
142.6.	изоляция подозреваемых в заболевании свиней, до прибытия специалистов госветслужбы?		
142.7.	изоляция свиней, находившихся в одном помещении с подозреваемыми в заболевании животными, которые могли контактировать с ними?		
142.8.	изоляция трупов павших свиней в том же помещении, в котором они находились?		
142.9.	выполнение требований специалистов госветслужбы о проведении в личном подсобном, крестьянском (фермерском) хозяйстве, на свиноводческой ферме индивидуального предпринимателя, в учреждениях и организациях и их обособленных подразделениях (далее - хозяйства) противозпизоотических и других мероприятий, предусмотренных Правилами?		
142.10.	проведение предусмотренных Правилами ограничительных (карантинных) мероприятий по предупреждению заболевания АЧС?		
142.11.	безвыгульное содержание свиней при возникновении в субъекте Российской Федерации, на территории которого расположено хозяйство, или на территории		

	сопредельного с ним субъекта Российской Федерации очага (очагов) АЧС?		
143.	Вводится ли проверяемым лицом запрет на ввоз в целях предотвращения заноса возбудителя АЧС на территорию Российской Федерации домашних свиней и диких кабанов, генетического материала и продукции от них, корма и кормовые добавки для животных, восприимчивых к возбудителю АЧС, из стран, неблагополучных по АЧС либо свободных от АЧС менее 36 месяцев?	пункт 6 Ветеринарных правил осуществления профилактических мероприятий по АЧС	
Требования к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции.			
144.	Осуществляется ли изготовителем, продавцом и лицом, выполняющим функции иностранных изготовителей пищевой продукции, процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям безопасности пищевой продукции?	пункт 1 статьи 10 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru/ , 2011, 2013, 2014) (далее - регламент ТС о безопасности пищевой продукции)	1
145.	Разработаны ли изготовителем при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)?	пункт 2 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
146.	Внедрены ли изготовителем при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)?		
147.	Поддерживаются ли изготовителем при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, процедуры, основанные на принципах ХАССП (НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)?		
148.	Применяется ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции технологический процесс производства (изготовления) пищевой продукции, обеспечивающий безопасность пищевой продукции?		подпункт 1 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции
149.	Применяются ли изготовителем пищевой продукции последовательность и точность технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции?	подпункт 2 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
150.	Определены ли изготовителем пищевой продукции контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля?	подпункт 3 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
151.	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за продовольственным (пищевым) сырьем, используемым при производстве (изготовлении) пищевой продукции?	подпункт 4 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
152.	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за технологическими средствами, используемыми в процессе производства (изготовлении) пищевой продукции?		
153.	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за упаковочным материалом, используемым при производстве (изготовлении) пищевой продукции?		
154.	Проводится ли изготовителем пищевой продукции контроль за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими		

	необходимую достоверность и полноту контроля?		
155.	Проводится ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции контроль за функционированием технологического оборудования?	подпункт 5 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
156.	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции документирование информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции?	подпункт 6 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
157.	Соблюдаются ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции?	подпункт 7 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
158.	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции содержание производственного помещения, технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции?	подпункт 8 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
159.	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов установления периодичности и проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?	подпункт 10 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
160.	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям?	подпункт 11 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
161.	Обеспечивается ли изготовителем пищевой продукции прослеживаемость пищевой продукции?	подпункт 12 пункта 3 статьи 10 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
162.	Внедрены ли изготовителем пищевой продукции процедуры обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, для обеспечения соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям безопасности пищевой продукции?	пункт 1 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
163.	Осуществляется ли изготовителем самостоятельно и (или) с участием третьей стороны проведение контроля по организации обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?	пункт 2 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
164.	Определены ли изготовителем для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:	пункт 3 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
164.1.	перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям?		
164.2.	перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления)?		
164.3.	параметры технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части)?		
164.4.	параметры (показателей) безопасности продовольственного (пищевое) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль?		
164.5.	предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках?		
164.6.	порядок мониторинга критических		

	контрольных точек процесса производства (изготовления)?		
164.7.	порядок действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений?		
164.8.	периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям?		
164.9.	периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений?		
164.10.	периодичность проведения чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?		
164.11.	меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных?		
165.	Осуществляется ли изготовителем ведение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации?	пункт 4 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
166.	Осуществляется ли изготовителем хранение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации?		
167.	Осуществляется ли изготовителем хранение документов, подтверждающих безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, в течение трех лет со дня их выдачи?		
168.	Предусмотрен ли проверяемым лицом запрет о приеме пищи непосредственно в производственных помещениях?	пункт 5 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
169.	Обеспечивается ли проверяемым лицом обязательное прохождение работниками, занятыми на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией:	пункт 6 статьи 11 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
169.1.	предварительного при поступлении на работу медицинского осмотра		
169.2.	периодических медицинских осмотров?		
170.	Обеспечивается ли проверяемым лицом для обеспечения производства (изготовления) безопасной пищевой продукции достаточное количество:	пункт 1 статьи 12 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
170.1.	холодной и горячей воды?		:
170.2.	пара?		
170.3.	льда?		
171.	Обеспечивается ли проверяемым лицом использование питьевой воды в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующей с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки?	пункт 2 статьи 12 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
171.1.	Исключается ли проверяемым лицом использование пара, в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующего с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, как источника загрязнения пищевой		

	продукции?		
171.2.	Обеспечивается ли проверяемым лицом изготовления льда из питьевой воды, используемого в производстве (изготовлении) пищевых продуктов?		
172.	Предусматривается ли проверяемым лицом наличие признаков, позволяющих отличать трубопроводы для питьевой воды и использование воды, не соответствующей требованиям к питьевой воде (в производственных процессах, не связанных непосредственно с производством (изготовлением) пищевой продукции)?	пункт 3 статьи 12 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
173.	Исключается ли изготовителем пищевой продукции получение переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения от продуктивных животных, которые подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов таких животных?	пункт 3 статьи 13 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
174.	Обеспечиваются ли изготовителем пищевой продукции при производстве (изготовлении) пищевой продукции, условия хранения продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых, обеспечивающие предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ?	пункт 4 статьи 13 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
175.	Предусматривается ли проверяемым лицом планировка производственных помещений, обеспечивающая:	пункт 1 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
175.1.	возможность осуществления поточности технологических операций, исключающей встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря?		
175.2.	предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?		
175.3.	защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов и насекомых?		
175.4.	возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений?		
175.5.	необходимое пространство для осуществления технологических операций?		
175.6.	защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений?		
175.7.	условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции?		
176.	Обеспечено ли проверяемым лицом оборудование производственных помещений:	пункт 2 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
176.1.	средствами естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции?		
176.2.	естественным или искусственным освещением?		
176.3.	туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для		

	рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук?		
176.4.	умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук?		
176.5.	Обеспечивается ли проверяемым лицом, доступ к фильтрам и другим частям систем вентиляции, требующим чистки или замены?		
177.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в производственных помещениях, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции запрет на хранение личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала?	пункт 3 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
178.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в производственных помещениях запрет на хранение любых веществ и материалов, не используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования?	пункт 4 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
179.	Обеспечивается ли проверяемым лицом покрытие поверхности полов производственных помещений из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, предусматривающие мытье, при необходимости, дезинфекцию и надлежащий дренаж?	пункт 5 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
179.1.	Обеспечивается ли проверяемым лицом покрытие поверхности стен производственных помещений из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции?		
179.2.	Исключается ли проверяемым лицом на конструкциях, находящиеся над производственными помещениями (потолках) скопление грязи, образование плесени и осыпание частиц, конденсации влаги?		
179.3.	Обеспечивается ли проверяемым лицом оборудование легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых на открывающихся внешних окнах (фрамугах)?		
179.4.	Обеспечивается ли проверяемым лицом покрытие дверей производственных помещений гладкими, неабсорбирующими материалами?		
180.	Обеспечено ли проверяемым лицом в производственных помещениях канализационное оборудование спроектированное и выполненное так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции?	пункт 7 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
181.	Устанавливается ли проверяемым лицом запрет на проведение ремонта производственных помещений одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях?	пункт 8 статьи 14 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
182.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в процессе производства (изготовления) пищевой продукции использование технологического оборудования и инвентаря, контактирующего с пищевой продукцией, которые:	пункт 1 статьи 15 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
182.1.	имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой		

	продукции?		
182.2.	дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию?		
182.3.	изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией?		
183.	Обеспечено ли проверяемым лицом выполнение рабочих поверхностей технологического оборудования и инвентаря, контактирующих с пищевой продукцией, из неабсорбирующих материалов?	пункт 3 статьи 15 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
184.	Обеспечивается ли проверяемым лицом регулярное удаление из производственных помещений отходов, образующихся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?	пункт 1 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
185.	Обеспечивается ли проверяемым лицом деление отходов, образующихся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, на категории?	пункт 2 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
186.	Обеспечивается ли проверяемым лицом размещение отходов отдельно, в соответствии с категорией, в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости?	пункт 3 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
187.	Предусматриваются ли проверяемым лицом конструктивные характеристики емкостей, обеспечивающие возможность:	пункт 4 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
187.1.	их очищения и (или) мойки?		
187.2.	защиту от проникновения в них животных?		
188.	Исключается ли проверяемым лицом загрязнение пищевой продукции, окружающей среды, угроза жизни и здоровью человека при удалении и уничтожении отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции?	пункт 5 статьи 16 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
189.	Осуществляется ли проверяемым лицом перевозка (транспортирование) пищевой продукции транспортными средствами в соответствии с условиями:	пункт 1 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
189.1.	перевозки (транспортирования), установленными изготовителями?		
189.2.	хранения пищевой продукции, установленными изготовителем (в случае отсутствия условий перевозки (транспортирования))?		
190.	Обеспечиваются ли проверяемым лицом при использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции?	пункт 2 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
191.	Обеспечивается ли конструкцией грузовых отделений транспортных средств и контейнеров:	пункт 3 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
191.1.	защита пищевой продукции от загрязнения?		
191.2.	защита пищевой продукции от проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых?		
191.3.	проведение очистки, мойки, дезинфекции?		
192.	Обеспечивается ли грузовыми отделениями транспортных средств, контейнерами и емкостями, используемыми для перевозки (транспортирования) пищевой продукции возможность:	пункт 4 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
192.1.	поддержания условий перевозки (транспортирования)?		
192.2.	хранения пищевой продукции?		
193.	Обеспечено ли проверяемым лицом	пункт 5 статьи 17 регламента ТС о	

	выполнение внутренней поверхности грузовых отделений транспортных средств и контейнеров из моющихся и нетоксичных материалов?	безопасности пищевой продукции	
194.	Осуществляется ли проверяемым лицом регулярная очистка, мойка, дезинфекция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров?	пункт 6 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
195.	Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие воды, используемой для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, требованиям к питьевой воде?		
196.	Соблюдается ли проверяемым лицом при хранении пищевой продукции условия хранения и срок годности, установленные изготовителем?	пункт 7 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
197.	Обеспечивают ли установленные изготовителем условия хранения соответствие пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции?		
198.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в целях недопущения загрязнения хранение пищевой продукции отдельно от пищевой продукции иного вида и непившей продукции?	пункт 8 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
199.	Обеспечивается ли проверяемым лицом сопровождение пищевой продукции, находящейся на хранении, информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции?	пункт 9 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
200.	Соблюдаются ли проверяемым лицом при реализации пищевой продукции условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем?	пункт 12 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
201.	Размещается ли продавцом на листах-вкладышах, прилагаемых к упаковке, информация об осуществлении реализации пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку?	пункт 13 статьи 17 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
202.	Осуществляется ли проверяемым лицом утилизация пищевой продукции, не соответствующей требованиям регламента ТС о безопасности пищевой продукции и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции?	пункт 1 статьи 18 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
203.	Используется ли пищевая продукция, не соответствующая требованиям, на корм животным после решения о возможности использования уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора или иными уполномоченными лицами решение?	пункт 2 статьи 18 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
204.	Обеспечивается ли проверяемым лицом:	пункт 3 статьи 18 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
204.1.	учет пищевой продукции не соответствующей, требованиям?		
204.2.	направление пищевой продукции, не соответствующей требованиям, на хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней, до проведения ее утилизации?		
205.	Производится ли проверяемым лицом убой продуктивных животных в специально отведенных для этой цели местах?	пункт 1 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
206.	Осуществляется ли проверяемым лицом убой продуктивных животных способами, обеспечивающими гуманное обращение с продуктивным животным?	пункт 2 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
207.	Обеспечивается ли проверяемым лицом убой здоровых продуктивных животных из хозяйств и (или) местности, благополучных в ветеринарном отношении для использования на пищевые цели?	пункт 3 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
208.	Проводится ли проверяемым лицом предубойный ветеринарный осмотр	пункт 4 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	

	продуктивных животных?		
209.	Проводится ли проверяемым лицом послеубойный осмотр и ветеринарно-санитарная экспертиза туши продуктивных животных и другого непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, полученного от их убоя?	пункт 5 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
209.1.	Обеспечивается ли проверяемым лицом отсутствие изменений, характерных для заразных болезней животных в непереработанной пищевой продукции животного происхождения, полученной от убоя продуктивных животных?		
210.	Обеспечивается ли проверяемым лицом получение иного непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, предназначенного для производства (изготовления) пищевой продукции, за исключением улова водных биологических ресурсов от здоровых продуктивных животных из эпизоотически благополучных хозяйств (производственных объектов)?	пункт 6 статьи 19 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
211.	Проведена ли проверяемым лицом государственная регистрация производственных объектов, на которых осуществляются процессы производства по убою продуктивных животных и переработке (обработка) продуктов убоя продуктивных животных для производства (изготовления) пищевой продукции?	абзац 2 статьи 32 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
Требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции			
212.	Обеспечиваются ли проверяемым лицом микробиологические и гигиенические нормативы безопасности продуктов убоя и мясной продукции (в том числе продуктов убоя и мясной продукции для детского питания)?	пункт 15, Приложения N 1-3 к техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции", утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 68 (далее - регламент ТС о безопасности мяса и мясной продукции) (Официальный сайт Евразийской экономической комиссии http://www.eurasiancommission.org , 2013)	
213.	Обеспечивается ли проверяемым лицом содержание бенз(а)пирена не более 0,001 мг/кг в мясной продукции, которая в процессе изготовления подвергается копчению?	пункт 16 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
214.	Обеспечивается ли проверяемым лицом соответствие установленным требованиям максимально допустимых уровней остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), содержание которых в продуктах убоя и мясной продукции контролируется в соответствии с информацией об их использовании?	пункт 18 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
Требования к процессам производства продуктов убоя и мясной продукции			
215.	Прошел ли производственный объект, на котором осуществляются процессы убоя продуктивных животных, переработка (обработка) продуктов убоя и производство мясной продукции, государственную регистрацию?	пункт 21 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции; статья 32 регламента ТС о безопасности пищевой продукции	
216.	Обеспечивается ли проверяемым лицом прослеживаемость продуктов убоя и мясной продукции на всех стадиях процесса производства?	пункт 23 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
217.	Обеспечивается ли проверяемым лицом соответствие материалов, контактирующих с продуктами убоя и мясной продукцией в процессе производства требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией?	пункт 24 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
218.	Осуществляется ли проверяемым лицом продажа упаковочных материалов для	пункт 25 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	

	упаковки готовой продукции через коридоры или экспедицию, минуя производственные помещения?		
218.1.	Обеспечивается ли проверяемым лицом хранение упаковочных материалов не в производственных помещениях?		
Требования к продуктам убоя и процессам их производства			
219.	Исключается ли проверяемым лицом:	пункт 30 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
219.1.	направление на убой неидентифицированных продуктивных животных, продуктивных животных, не прошедших предубойную выдержку и ветеринарный осмотр?		
219.2.	направления на убой продуктивных животных с навозными загрязнениями на кожных покровах		
219.3.	возврата владельцам больных и (или) подозрительных в отношении заболевания продуктивных животных, продуктивных животных с травматическими повреждениями, а также трупы продуктивных животных, обнаруженные при приемке?		
219.4.	вывоза (вывода) принятых на убой продуктивных животных с территории зоны предубойного содержания и убоя продуктивных животных?		
220.	Осуществляется ли проверяемым лицом изоляция всей партии продуктивных животных с признаками инфекционного заболевания, обнаруженными в момент приемки и предубойного ветеринарного осмотра продуктивных животных, до постановки окончательного диагноза?	пункт 31 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
221.	Предусмотрена ли проверяемым лицом ритмичная работа линии по убоям?	пункт 32 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
221.1.	Обеспечивается ли проверяемым лицом подача продуктивных животных на убой, предотвращающая перекрестное заражение?		
222.	Обеспечивается ли проверяемым лицом на протяжении всего технологического процесса убоя:	пункт 34 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
222.1.	идентификация продуктов убоя?		
222.2.	прослеживаемость продуктов убоя?		
223.	Обеспечивается ли проверяемым лицом процесс убоя с соблюдением режимов технологических процессов убоя и применением технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности туш?	пункт 35 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
224.	Обеспечивается ли проверяемым лицом при убое разделение рабочих операций на группы?	пункт 36 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
225.	Исключается ли проверяемым лицом возможность переноса загрязнения на туши, полутуши и продукты убоя применяемыми при убое ограждениями, оборудованием и инструментами?	пункт 37 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
226.	Предусмотрена ли проверяемым лицом экстренная остановка линии убоя с рабочих мест ветеринарных специалистов при помощи технического устройства в случае подозрения или выявления особо опасных заболеваний продуктивных животных?	пункт 38 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
227.	Оборудованы ли проверяемым лицом для сбора ветеринарных конфискатов отдельные спуски или специальные емкости, исключающие несанкционированный доступ, окрашенные в разные цвета и промаркированные?	пункт 39 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
228.	Осуществляется ли проверяемым лицом для пищевых целей сбор крови с помощью стерильного полого ножа со шлангом в стерильную промаркированную емкость, не позднее чем через 3 минуты после обездвиживания продуктивного животного?	пункт 40 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
229.	Предусматривается ли проверяемым лицом сбор крови в одну емкость не больше чем от		

	10 продуктивных животных?		
230.	Предусматривается ли проверяемым лицом направление крови в переработку (обработку) не позднее чем через 2 часа после убоя продуктивного животного?		
231.	Производится ли проверяемым лицом после окончания процесса обескровливания нутровка:	пункт 41 регламента 1С о безопасности мяса и мясной продукции	
231.1.	крупного рогатого скота не позднее чем через 45 минут?		
231.2.	мелкого рогатого скота не позднее чем через 30 минут?		
232.	Обеспечено ли недопущение проверяемым лицом при нутровке туш загрязнение поверхности туш содержимым желудка и кишечника?		
233.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в процессе нутровки туш смена ножа не реже 1 раза в 30 минут на другой, подвергнутый санитарной обработке?		
234.	Обеспечивается ли проверяемым лицом мытье рук, кольчужных перчаток и фартуков по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут?	пункт 42 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
235.	Направляются ли проверяемым лицом на переработку (обработку) извлеченные в процессе нутровки продукты убоя не позднее чем через 15 минут после их извлечения из туши?	пункт 43 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
236.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в процессе распиловки туш и извлечения спинного мозга его целостность?	пункт 44 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
237.	Подвергается ли проверяемым лицом полотно пилы, используемой в процессе распиловки туш санитарной обработке не реже чем через 1 час работы?	пункт 45 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
238.	Обеспечивается ли проверяемым лицом удаление кровоподтеков, кровоизлияний и загрязненных участков в процессе зачистки туш (полутуш) всех видов продуктивных животных?	пункт 46 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
239.	Обеспечивается ли проверяемым лицом завершение процесса зачистки субпродуктов от кровоподтеков и процесса удаления серозной оболочки и прилегающих тканей не позднее чем через 3 часа после убоя продуктивного животного, включая передачу на охлаждение или замораживание?	пункт 47 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
240.	Исключается ли проверяемым лицом проведение процессов зачистки шерстных субпродуктов в помещении для убоя продуктивных животных, за исключением проведения данных операций в отношении всех видов субпродуктов в отдельном помещении?	пункт 48 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
241.	Осуществляется ли проверяемым лицом разделка туш (полутуш, четвертин, отрубков), их обвалка и жиловка при температуре воздуха не выше плюс 12°С?	пункт 49 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
242.	Осуществляется ли проверяемым лицом в целях дезинфекции замена инструментов, необходимых для осуществления процессов обвалки и жиловки, по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут?	пункт 50 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
243.	Направляется ли проверяемым лицом кость и продукт ее переработки для производства топленого животного жира на переработку (обработку) не позднее чем через 6 часов после обвалки?	пункт 51 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
244.	Помещается ли проверяемым лицом кость при задержке ее переработки в охлаждаемое помещение, срок хранения которой при температуре хранения не выше плюс 8°С составляет не более 24 часов?		
245.	Осуществляется ли проверяемым лицом консервация коллагенсодержащего сырья без костей поваренной солью или другими разрешенными для этих целей средствами?	пункт 52 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	

246.	Осуществляется ли проверяемым лицом хранение консервированного коллагенсодержащего сырья без костей в закрытых емкостях?		
247.	Осуществляется ли проверяемым лицом после убоя: .	пункт 53 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
247.1.	ветеринарно-санитарная экспертиза?		
248.	Накладывается ли проверяемым лицом на тушу ветеринарный штамп, свидетельствующий о способе ее обезвреживания или утилизации при выявлении заболеваний продуктивных животных после убоя?	пункт 54 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
249.	Помещаются ли проверяемым лицом продукты убоя при обнаружении в процессе обвалки и жиловки мяса и субпродуктов патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, в изолированную камеру до получения результатов лабораторных исследований?	пункт 55 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
250.	Проводится ли проверяемым лицом соответствующая санитарная обработка (дезинфекция) инструментов, оборудования и производственной (специальной) одежды при обнаружении в процессе обвалки и жиловки мяса и субпродуктов патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней?		
251.	Проводится ли проверяемым лицом обезвреживание продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничением в обособленных помещениях с использованием оборудования, расположенного таким образом, чтобы исключить перекрестные потоки перемещения продуктов убоя и обезвреженных продуктов убоя?	абзац 1 пункта 56 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
252.	Проводится ли проверяемым лицом их дальнейшая переработка продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничением в производственных помещениях в конце смены или в отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы?	абзац 2 пункта 56 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
253.	Производится ли проверяемым лицом по окончании работы санитарная обработка (дезинфекция):		
253.1.	помещения?		
253.2.	оборудования?		
253.3.	инвентаря?		
254.	Проводится ли проверяемым лицом процесс производства продуктов убоя для детского питания в начале смены или в отдельную смену при условии предварительной мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря?	пункт 57 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
255.	Осуществляется ли проверяемым лицом убой диких (промысловых) продуктивных животных в соответствии с законодательством?	пункт 58 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
Требования к мясной продукции и процессам ее производства			
256.	Осуществляется ли проверяемым лицом утилизация неидентифицированных продуктов убоя, находящихся на производственном объекте?	пункт 60 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
257.	Проводится ли проверяемым лицом подготовка субпродуктов, в отдельных помещениях или на специально выделенных участках производственного помещения?	пункт 61 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
258.	Осуществляется ли проверяемым лицом производство мясной продукции из субпродуктов и крови в отдельном помещении?	пункт 62 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
259.	Соблюдаются ли проверяемым лицом производство мясной продукции из субпродуктов и крови в помещении и на оборудовании по производству колбасных		

	изделий при условии последовательности их производства с проведением мойки технологического оборудования и инвентаря?		
260.	Производится ли проверяемым лицом подготовка кишечной оболочки в отдельном помещении или на отделенных перегородкой участках в помещениях по производству колбасных изделий с температурой воздуха не выше плюс 12°С?	пункт 63 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
261.	Осуществляется ли проверяемым лицом удаление ветеринарных и товароведческих клейм и штампов, за исключением клейм и штампов, выполненных пищевыми красителями, разрешенными для маркировки продуктов убоя без последующего удаления?	пункт 64 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
262.	Осуществляется ли проверяемым лицом хранение не используемых во время технологического процесса ножей в стерилизаторе или в специально отведенном месте?	пункт 65 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
263.	Обеспечивается ли проверяемым лицом температура продуктов убоя, направляемых на измельчение и (или) посол, не выше плюс 4°С в любой точке измерения, за исключением парного мяса?	пункт 66 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
264.	Осуществляется ли проверяемым лицом измельчение мяса и субпродуктов, приготовление фарша и наполнение оболочек (форм) при температуре воздуха не выше плюс 12°С?	пункт 67 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
265.	Исключается ли проверяемым лицом для производства желатина коллагенсодержащее сырье, подвергнутое процессу дубления?	пункт 68 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
266.	Используется ли проверяемым лицом для выработки топленого животного жира, жир-сырец, обработанный не позднее чем через 2 часа после его сбора в процессе нутровки?	пункт 69 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
267.	Применяется ли проверяемым лицом нитрит натрия (нитрит калия) только в виде нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей с массовой долей нитрита натрия (нитрита калия) не более 0,9 процента?	пункт 70 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
268.	Исключается ли проверяемым лицом применение одновременно 2 и более нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей при производстве мясной продукции одного наименования?		
269.	Исключается ли проверяемым лицом применение нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей для продуктов убоя и мясной продукции, выпускаемых в реализацию в непереработанном виде?		
270.	Проводится ли проверяемым лицом подготовка немясных ингредиентов, включая взвешивание и фасовку в отдельных помещениях?	пункт 71 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
271.	Запрещается ли проверяемым лицом подача топлива (опилок, дров) в термическое отделение через производственные помещения во время производства мясной продукции?	пункт 72 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
272.	Обеспечивается ли проверяемым лицом при производстве мясных и мясосодержащих колбасных изделий и продуктов из мяса:	пункт 73 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
272.1.	выдержка мяса при посоле проводится в помещениях с температурой воздуха не выше плюс 4°С, за исключением применения в процессе посола технологического оборудования со встроенной системой охлаждения?		1
272.2.	приготовление рассолов и расфасовка (подготовка) немясных ингредиентов проводится в объеме, необходимом для обеспечения не более 1 смены работы		

	производственного объекта?		
272.3.	тепловая обработка колбасных изделий и продуктов из мяса осуществляется на специальном оборудовании, оснащённом приборами для контроля температуры (в том числе в центре продукта, кроме сырокопченых и сыровяленых изделий) и относительной влажности или только температуры (для термической обработки в воде)?		
273.	Обеспечивается ли проверяемым лицом при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов:	пункт 74 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
273.1.	производство мясных и мясосодержащих полуфабрикатов, предназначенных для реализации, в том числе на предприятиях общественного питания, с применением нитрита натрия (нитрита калия)?		
273.2.	установка скороморозильного оборудования для замораживания полуфабрикатов в помещении, в котором осуществляется их расфасовка и упаковка?		
273.3.	выпуск в реализацию полуфабрикатов с температурой выше плюс 6°С в любой точке измерения?		
274.	Соблюдаются ли проверяемым лицом при производстве консервов:		пункт 75 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
274.1.	герметичность потребительской тары для консервов проверяется не менее 3 раз в смену, а также после каждой регулировки, ремонта или замены частей оборудования?		
274.2.	время от момента герметизации потребительской тары до начала тепловой обработки консервов, не превышающее 30 минут?		
274.3.	продолжительность технологического процесса производства консервов от процесса жиловки или измельчения продуктов убоя до стерилизации или пастеризации, не превышающее 2 часа для стерилизованных и 1 час для пастеризованных консервов без учета времени процесса посола?		
274.4.	температура бланшированного сырья перед расфасовкой в потребительскую тару ниже плюс 40°С?		
274.5.	термическая обработка консервов согласно режимам стерилизации или пастеризации, обеспечивающим безопасность готовой продукции, в соответствии с требованиями промышленной стерильности?		
274.6.	установка срока годности консервов с учетом группы консервов, свойств используемой потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего эффекта?		
274.7.	хранение документов, которые содержат параметры стерилизации или пастеризации, записываемые на носители информации, являющиеся документами строгой отчетности в течение времени, превышающем срок годности продукции не менее чем на 3 месяца?		
274.8.	выдержка консервов на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности составляет менее 11 суток?		
275.	Осуществляется ли проверяемым лицом производство мясной продукции для питания детей первого года жизни:	пункт 76 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
275.1.	на специализированных производственных объектах?		
275.2.	в специализированных цехах?		
275.3.	на специализированных технологических линиях?		
276.	Осуществляется ли проверяемым лицом производство мясной продукции для питания детей от 1 года до 3 лет, дошкольного и школьного возраста:	пункт 77 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	

276.1.	на специализированных производственных объектах		
276.2.	в специализированных цехах		
276.3.	на специализированных технологических линиях		
276.4.	на технологическом оборудовании по производству мясной продукции общего назначения в начале смены или в отдельную смену после их мойки и дезинфекции?		
277.	Осуществляется ли проверяемым лицом производство мясной продукции для питания детей от 1 года до 3 лет, дошкольного и школьного возраста:		
278.	Исключается ли проверяемым лицом в производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп использование фосфатов, усилителей вкуса и аромата, бензойной, сорбиновой кислот и их солей, а также комплексных пищевых добавок, в составе которых присутствуют фосфаты, усилители вкуса и аромата, бензойная, сорбиновая кислоты и их соли?	пункт 78 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
279.	Исключается ли проверяемым лицом при производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО)?	пункт 79 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
280.	Исключается ли проверяемым лицом при производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов?	пункт 80 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
281.	Исключается ли проверяемым лицом при производстве мясной продукции для питания детей от 6 месяцев до 3 лет использование продовольственного (пищевого) сырья?	пункт 81 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
282.	Исключается ли проверяемым лицом при производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп использование продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента?	пункт 82 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
283.	Исключается ли проверяемым лицом при производстве мясной продукции для питания детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) использование свежей и замороженной крови, доставленной с других производственных объектов,?	пункт 83 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
284.	Обеспечивается ли проверяемым лицом при производстве консервов для детского питания для детей всех возрастных групп продолжительность их выдержки на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности менее 21 дня?	пункт 84 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
285.	Исключается ли проверяемым лицом при производстве мясной продукции для питания детей от 6 месяцев до 3 лет использование продовольственного (пищевого) сырья?	пункт 85 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
286.	Соблюдается ли проверяемым лицом на всех этапах производства рубленых мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов, для детского питания для детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) температура фарша выше плюс 3°С?	пункт 86 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
287.	Обеспечивается ли проверяемым лицом при производстве консервов для детского питания для детей от 6 месяцев до 3 лет фасование в потребительскую тару вместимостью не более 0,25 куб. дм.?	пункт 87 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции			
288.	Размещается ли проверяемым лицом	пункт 93 регламента ТС о безопасности мяса	

	продукция в холодильных камерах в штабелях на:	и мясной продукции	
288.1.	стеллажах, высота которых не менее 8 - 10 см от пола?		
288.2.	поддонах, высота которых не менее 8 - 10 см от пола?		
289.	Обеспечивается ли проверяемым лицом расположение продукции от стен и приборов охлаждения на расстоянии не менее 30 см?		
290.	Предусмотрены ли проверяемым лицом проходы между штабелями для обеспечения беспрепятственного доступа к продукции?		
291.	Оборудованы ли проверяемым лицом холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции:	пункт 94 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
291.1.	термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере?		
291.2.	средствами для записи температуры?		
292.	Осуществляется ли проверяемым лицом группировка продуктов убоя в процессе хранения по:	пункт 95 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
292.1.	видам?		
292.2.	назначению (реализация или переработка (обработка))?		
292.3.	термическому состоянию (охлажденное, замороженное)?		
293.	Допускается ли проверяемым лицом повышение температуры воздуха в холодильных камерах в процессе их хранения во время загрузки или выгрузки продуктов убоя более чем на 5°C?	пункт 96 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
294.	Допускается ли проверяемым лицом хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер?	пункт 97 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
295.	Транспортируются ли проверяемым лицом в процессе перевозки туши, полутуши и четвертины в:	пункт 98 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
295.1.	вертикальном подвешенном состоянии, исключая их соприкосновение?		
295.2.	штабелированном виде, исключая загрязнение поверхности туш?		
296.	Допускается ли проверяемым лицом использование транспортных средств и контейнеров для перевозки продуктов убоя и мясной продукции после перевозки в них продуктивных животных?	пункт 99 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
297.	Осуществляется ли проверяемым лицом перевозка продуктивных животных на производственный объект специализированным или специально оборудованным транспортом?		
298.	Оборудованы ли проверяемым лицом транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим?		
299.	Исключается ли проверяемым лицом перевозка продуктов убоя и мясной продукции навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки, за исключением кости, предназначенной для производства желатина?		пункт 100 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции
300.	Подвергаются ли проверяемым лицом санитарной обработке (дезинфекции) транспортные средства и контейнеры после окончания процесса перевозки?	пункт 101 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
301.	Исключается ли проверяемым лицом размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции в процессе хранения, перевозки и реализации?	пункт 102 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
302.	Исключается ли проверяемым лицом	пункт 103 регламента ТС о безопасности	

	повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы продуктов убоя и мясной продукции, ранее упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы?	мяса и мясной продукции	
303.	Указывается ли проверяемым лицом информация в маркировке о сроках годности продуктов убоя и мясной продукции до вскрытия упаковки и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности), но в пределах общего срока годности, в случае, если предполагается их дальнейшее упаковывание с изменением их количества и (или) вида их упаковки?	пункт 116 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
304.	Указывается ли проверяемым лицом в маркировке информация о дате упаковывания и сроке годности (но в пределах общего срока годности) продуктов убоя и мясной продукции после изменения количества и (или) вида упаковки?		
305.	Наносится ли проверяемым лицом отпечаток ветеринарного клейма на тушу, полутушу и четвертину?	пункт 117 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
306.	Наносится ли проверяемым лицом отпечаток товароведческого клейма непосредственно на тушу, полутушу и четвертину?		
Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции			
307.	Осуществляется ли проверяемым лицом ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя (в том числе продуктов убоя для детского питания) перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза?	пункт 130 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
308.	Подвергается ли проверяемым лицом декларированию соответствие в установленном порядке мясная продукция (кроме мясной продукции для детского питания и мясной продукции нового вида) перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза?	пункт 132 регламента ТС о безопасности мяса и мясной продукции	
Требование к исполнителю, продавцу, лицу, выполняющему функции иностранного изготовителя (далее - изготовитель), которому стало известно о несоответствии выпущенной в обращение продукции требованиям технических регламентов			
309.	Сообщается ли исполнителем, продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя (далее - изготовитель) в орган государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией в течение десяти дней с момента получения информации о несоответствии выпущенной в обращение продукции требованиям технических регламентов (далее - требованиям)?	статья 37 Федерального закона от 27.12.2002 N 184-ФЗ "О техническом регулировании" (далее - Федеральный закон N 184-ФЗ о техническом регулировании)	
310.	Доводится ли продавцом (исполнителем, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя) до изготовителя, информация о несоответствии продукции, в течение десяти дней?		1
311.	Проводится ли изготовителем в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям в течение десяти дней с момента получения информации, если необходимость установления более длительного срока не следует из существа проводимых мероприятий, проверка достоверности полученной информации?	пункт 1 статьи 38 Федерального закона N 184-ФЗ о техническом регулировании	
312.	Представляет ли изготовитель материалы проверки о несоответствии продукции по требованию в орган государственного контроля (надзора)?		
313.	Принимаются ли изготовителем в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям до завершения проверки меры, исключающие увеличение возможного вреда, связанного с обращением продукции?		
314.	Разрабатывается ли изготовителем при подтверждении достоверности информации		абзац 1 пункта 2 статьи 38 Федерального закона N 184-ФЗ о техническом

	о несоответствии продукции требованиям в течение десяти дней с момента подтверждения достоверности такой информации программа мероприятий по предотвращению причинения вреда (далее - программа)?	регулировании	
315.	Согласовывается ли изготовителем программа с органом государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией?		
316.	Включаются ли изготовителем в программу мероприятия по оповещению потребителей о:	абзац 2 пункта 2 статьи 38 Федерального закона N 184-ФЗ о техническом регулировании	
316.1.	наличии угрозы причинения вреда?		
316.2.	способах его предотвращения?		
316.3.	сроках реализации таких мероприятий?		
317.	Осуществляются ли изготовителем (продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя) в случае, если для предотвращения причинения вреда необходимо произвести дополнительные расходы, все мероприятия по предотвращению причинения вреда своими силами?		
318.	Отзывается ли изготовителем продукция при невозможности осуществления всех мероприятий по предотвращению причинения вреда своими силами?		
319.	Обеспечивается ли возмещение убытков причиненных приобретателям в связи с отзывом продукции?		
320.	Осуществляются ли изготовителем в случае выявления недостатков:	абзац 3 пункта 2 статьи 38 Федерального закона N 184-ФЗ о техническом регулировании	
320.1.	устранение недостатков?		
320.2.	доставка продукции к месту устранения недостатков?		
320.3.	возврат продукции приобретателям?		
321.	Осуществляется ли изготовителем в случае, если угроза причинения вреда не может быть устранена путем проведения мероприятий:	пункт 3 статьи 38 Федерального закона N 184-ФЗ о техническом регулировании	
321.1.	приостановка производства и реализация продукции?		
321.2.	отзыв продукции?		
321.3.	возмещение потребителям, убытков, возникших в связи с отзывом продукции?		
322.	Обеспечивает ли изготовитель за свой счет на весь период действия программы мероприятий по предотвращению причинения вреда приобретателям, возможность получения оперативной информации о необходимых действиях?	пункт 4 статьи 38 Федерального закона N 184-ФЗ о техническом регулировании	
Правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов			
323.	Извещает ли хозяйство в случае гибели животного, в срок не более суток с момента гибели животного ветеринарного специалиста, который на месте, по результатам осмотра, определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов?	статья 18 Закона Российской Федерации о ветеринарии; пункт 1.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных Минсельхозпродом России 04.12.1995 N 13-7-2/469 (зарегистрированы Минюстом России 05.01.1996, регистрационный N 1005) (далее - Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов)	
324.	Обеспечивается ли проверяемым лицом доставка биологических отходов для переработки или захоронения (сжигания)?	пункт 1.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
325.	Осуществляется ли проверяемым лицом уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю на территории убойного пункта?	пункт 1.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
326.	Осуществляется ли проверяемым лицом сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения?	пункт 1.8 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
327.	Осуществляется ли проверяемым лицом уборка, утилизация или уничтожение	пункт 2.1 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения	

	биологических отходов на основании заключения, данного ветеринарным специалистом по результатам осмотра трупа животного, и других биологических отходов?	биологических отходов; пункт 4.1 Инструкции по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной и опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения, утвержденной приказом Минсельхоза России от 06.05.2008 N 238 (зарегистрирован Минюстом России 09.07.2008, регистрационный N 11946) (далее - Инструкция по проведению государственного контроля)	
328.	Обращается ли хозяйство при обнаружении трупа в автотранспорте в пути следования или на месте выгрузки животных в государственную ветеринарную службу для получения заключения о причине падежа?	пункт 2.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
329.	Осуществляются ли проверяемым лицом утилизации в местах и способом, определенным государственной ветеринарной службой?		
330.	Оборудованы ли проверяемым лицом транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, водонепроницаемыми закрытыми, кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке?	пункт 2.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
331.	Используется ли проверяемым лицом транспорт для перевозки биологических отходов, для перевозки кормов и пищевых продуктов?		
332.	Обеспечивается ли проверяемым лицом после погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательная дезинфекция места, где они лежали?	пункт 2.6 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
333.	Обеспечивается ли проверяемым лицом после погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательная дезинфекция использованного при этом инвентаря и оборудования?		
334.	Проводится ли проверяемым лицом дезинфекция почвы (места), где лежал труп или другие биологические отходы, сухой хлорной известью из расчета 5 кг/кв. м, с последующим перекапыванием на глубину 25 см?		
335.	Проводится ли проверяемым лицом дезинфекция транспортного средства, инвентаря, инструментов, оборудования после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения?	пункт 2.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
336.	Проводится ли проверяемым лицом дезинфекция спецодежды путем замачивания в 2-процентном растворе формальдегида в течение 2 часов?		
337.	Обеспечивается ли проверяемым лицом исключение размещения скотомогильников (биотермических ям) в водоохранной, лесопарковой или заповедной зонах?	пункт 5.2 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
338.	Размещаются ли проверяемым лицом скотомогильники (биотермические ямы) на сухом возвышенном участке земли площадью не менее 600 кв. м.?	пункт 5.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
339.	Предусматривается ли проверяемым лицом уровень стояния грунтовых вод не менее 2 м от поверхности земли?		
340.	Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие размера санитарно-защитной зоны от скотомогильника (биотермической ямы) до:	пункт 5.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
340.1.	жилых, общественных зданий, животноводческих ферм (комплексов) - 1000 м?		
340.2.	скотопогонов и пастбищ - 200 м?		
340.3.	автомобильных, железных дорог в зависимости от их категории - 50 - 300 м?		
341.	Огорожена ли проверяемым лицом	пункт 5.6 Ветеринарно-санитарных правил	

	территория скотомогильника (биотермической ямы) глухим забором высотой не менее 2 м с въездными воротами?	сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов		
342.	Обеспечено ли проверяемым лицом с внутренней стороны забора по всему периметру наличие траншеи выкопанной глубиной 0,8 - 1,4 м и шириной не менее 1,5 м с устройством вала из вынутого грунта?			
343.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие моста через траншею?			
344.	Выкопана ли проверяемым лицом при строительстве биотермической ямы в центре участка яма размером 3,0 x 3,0 м и глубиной 10 м.?	пункт 5.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов		
345.	Осуществлены ли проверяемым лицом выкладка стены ямы из красного кирпича или другого водонепроницаемого материала?			
346.	Осуществлено ли выведение проверяемым лицом выкладка стены ямы выше уровня земли на 40 см с устройством отмотки?			
347.	Обеспечено ли проверяемым лицом наличие на дне ямы слоя щебенки и залито ли бетоном?			
348.	Проводится ли проверяемым лицом штукатурка стен ямы бетонным раствором?			
349.	Осуществляется ли проверяемым лицом двухслойное перекрытие ямы?			
350.	Закладывается ли проверяемым лицом между слоями утеплитель?			
351.	Оставляется ли проверяемым лицом в центре перекрытия отверстие размером 30x30 см, плотно закрываемое крышкой?			
352.	Выводится ли проверяемым лицом из ямы вытяжная труба диаметром 25 см и высотой 3 м.?			
353.	Построен ли проверяемым лицом над ямой на высоте 2,5 м навес длиной 6 м, шириной 3 м.?		пункт 5.8 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
354.	Построено ли проверяемым лицом рядом с ямой помещения для:			
354.1.	вскрытия трупов животных?			
354.2.	хранения дезинфицирующих средств?			
354.3.	инвентаря?			
354.4.	спецодежды?			
354.5.	инструментов?			
355.	Проводилась ли проверяемым лицом приемка построенного скотомогильника (биотермической ямы) с участием представителей государственного ветеринарного и санитарного надзора с составлением акта приемки?	пункт 5.9 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов		
356.	Обеспечены ли проверяемым лицом удобные подъездные пути к скотомогильнику (биотермической яме)?	пункт 5.10 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов		
357.	Устроена ли проверяемым лицом перед въездом на территорию скотомогильника (биотермической ямы) коновязь для животных, которых использовали для доставки биологических отходов?			
358.	Эксплуатируются ли скотомогильники и биотермические ямы, принадлежащие организациям, за их счет?	пункт 6.1 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов		
359.	Запираются ли проверяемым лицом ворота скотомогильника и крышки биотермических ям на замки?	пункт 6.2 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов		
360.	Хранятся ли ключи от ворот и крышки у специально назначенных лиц или ветеринарного специалиста хозяйства (отделения), на территории которого находится объект?			
361.	Подвергаются ли биологические отходы перед сбросом в биотермическую яму для обеззараживания ветеринарному осмотру?	пункт 6.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов		
362.	Обеспечивается ли проверяемым лицом сверка соответствия каждого материала (по биркам) с сопроводительными документами?			

363.	Проводится ли проверяемым лицом в случае необходимости патологоанатомическое вскрытие трупов?		
364.	Обеспечено ли проверяемым лицом после каждого сброса биологических отходов плотное закрытие крышки ямы?	пункт 6.4 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
365.	Создается ли проверяемым лицом при разложении биологического субстрата под действием термофильных бактерий температура среды порядка 65 - 70 град. С, для обеспечения гибели патогенных микроорганизмов?		
366.	Допускается ли проверяемым лицом повторное использование биотермической ямы через 2 года после последнего сброса биологических отходов и исключения возбудителя сибирской язвы в пробах гумированного материала, "отобранных по всей глубине ямы через каждые 0,25 м?	пункт 6.5 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
367.	Проводится ли проверяемым лицом захоронение гумированного остатка на территории скотомогильника в землю?		
368.	Проверяется ли проверяемым лицом после очистки ямы сохранность стен и дна, и в случае необходимости подвергаются ли они ремонту?		
369.	Запрещается ли проверяемым лицом на территории скотомогильника (биотермической ямы):	пункт 6.6 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
369.1.	пасти скот, косить траву?		
369.2.	брать, выносить, вывозить землю и гумированный остаток за его пределы?		
370.	Обеспечивается ли проверяемым лицом обязательное восстановление осевших насыпей старых могил на скотомогильниках?	пункт 6.7 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
371.	Обеспечивается ли проверяемым лицом высота кургана не меньше 0,5 м над поверхностью земли?		
372.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в исключительных случаях с разрешения Главного государственного ветеринарного инспектора республики, другого субъекта Российской Федерации возможность использования территории скотомогильника для промышленного строительства, если с момента последнего захоронения:	пункт 6.8 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
372.1.	в биотермическую яму прошло не менее 2 лет?		
372.2.	в земляную яму - не менее 25 лет?		
373.	Обеспечено ли проверяемым лицом отсутствие связи промышленного объекта с приемом, производством и переработкой продуктов питания и кормов?		
374.	Проводятся ли проверяемым лицом строительные работы (проводились ли) после дезинфекции территории скотомогильника бромистым метилом или другим препаратом и последующего отрицательного лабораторного анализа проб почвы и гумированного остатка на сибирскую язву?		
375.	Предусмотрены ли проверяемым лицом меры в случае подтопления скотомогильника?	пункт 6.9 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
376.	Обеспечивает ли руководитель организации, устройство, санитарное состояние и оборудование скотомогильника (биотермической ямы)?	пункт 6.10 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
377.	Обеспечено ли наличие ветеринарно-санитарной карточки на действующие или закрытые скотомогильники и отдельно стоящие биотермические ямы?	пункт 7.3 Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	
378.	Обеспечено ли проверяемым лицом присвоение скотомогильникам и отдельно стоящим биотермическим ямам индивидуального номера и оформление ветеринарно-санитарной карточки?		

379.	Проводится ли проверяемым лицом ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных и других продуктов убоя (промысла) животных, иной продукции животного происхождения в целях определения возможности дальнейшего использования или уничтожения?	статья 21 Закона Российской Федерации о ветеринарии: пункт 2 Инструкции по проведению государственного контроля	
380.	Изымается ли проверяемым лицом из оборота некачественная и опасная пищевая продукция?	статья 21 Закона Российской Федерации о ветеринарии; пункт 2 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 29.09.1997 N 1263 (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, N 40, ст. 4610; 1999, N 41, ст. 4923; 2001, N 17, ст. 1714; 2013, N 24, ст. 2999) (далее - Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов)	
381.	Отправляется ли хозяйством на экспертизу некачественная и опасная пищевая продукция в целях определения возможности ее дальнейшего использования или уничтожения?	пункты 2, 3 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
382.	Исключается ли хозяйством оборот пищевой продукции, в отношении которой не может подтвердить ее происхождение, а также имеющую явные признаки недоброкачественности и представляющая в связи с этим непосредственную угрозу жизни и здоровью человека?	пункт 4 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
383.	Обеспечено ли наличие в хозяйстве отдельного помещения на складе, в холодильнике (изолированная камера) для временного хранения некачественной и опасной пищевой продукции на период, необходимый для проведения экспертизы, принятия и исполнения решения о дальнейшем ее использовании или уничтожении, с соблюдением условий, учета и исключающих к ней доступ?	пункт 5 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
384.	Исключается ли проверяемым лицом использование на корм животным, в качестве сырья для переработки или для технической утилизации пищевая продукция, запрещенная для употребления в пищу?	пункты 7, 16 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
385.	Представляется ли органу государственного надзора, принявшему решение об утилизации, документ или его копия, подтверждающий факт приема продукции организацией, осуществляющей ее дальнейшее использование, в 3-дневный срок после передачи ее для использования в целях, не связанных с употреблением в пищу?	пункт 16 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продуктов	
Требование к оформлению ветеринарных сопроводительных документов			
386.	Подтверждает ли владелец оформление ветеринарных сопроводительных документов (далее - ВСД) в электронной форме путем:	пункт 10 Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 (зарегистрирован Минюстом России 30.12.2016, регистрационный N 45094)	
386.1.	представления номера электронного ВСД, оформленного на подконтрольный товар?		
386.2.	предъявления соответствующего двумерного матричного штрихового кода ВСД, сформированного федеральной государственной информационной системой в области ветеринарии?		
386.3.	представления распечатки формы для печати оформленного в электронной форме ВСД?		
387.	Осуществляется ли владельцем подконтрольного товара гашение ВСД на транспортную партию подконтрольного товара, перемещаемого со сменой владельца (перевозчика) или без смены	пункт 52 Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме утвержденного приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589 (далее - Порядок)	

	владельца (перевозчика), в течение 1 рабочего дня после доставки и приемки подконтрольного товара в месте назначения?		
388.	Осуществляется ли владельцем подконтрольного товара гашение ВСД на транспортную партию подконтрольного товара, собственность на которую передается без перемещения товара, в течение 1 рабочего дня после перехода права собственности?	пункт 53 Порядка	
389.	Обеспечено ли проверяемым лицом соответствие подконтрольного товара ВСД, исключающее оформление на бумажном носителе, заполнение разными чернилами, исправления, неясный оттиск печати, отсутствие печати, отсутствие подписи, отсутствие полного наименования должности, отсутствие указания фамилии, инициалов специалиста подписавшего ветеринарный сертификат, отсутствие указания всех требуемых сведений, в том числе даты их выдачи, которые являются недействительными?	пункт 7 Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях, утвержденного приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589	
390.	Принимается ли владельцем для переработки и реализации подконтрольный товар:		
391.	без ВСД?		
	сопровожаемый недействительным ВСД?		
392.	Обеспечивается ли владельцем (перевозчиком) подконтрольного товара в случае отсутствия на подконтрольный товар ВСД или сопровождаемый недействительным ВСД изолированное хранение подконтрольного товара до предъявления ВСД?		

* Требования глав IV, V и VI распространяются на условия содержания свиней, содержащихся гражданами, в том числе в личных подсобных хозяйствах, в крестьянских (фермерских) хозяйствах, индивидуальными предпринимателями, организациями, содержащими до 1000 голов свиней включительно, отнесенными к компартментам III и IV в соответствии с Правилами определения зоосанитарного статуса свиноводческих хозяйств, а также организаций, осуществляющих убой свиней, переработку и хранение продукции свиноводства, утвержденными приказом Минсельхоза России от 23.07.2010 N 258 (зарегистрирован Минюстом России 12.11.2010, регистрационный N 18944) с изменениями, внесенными приказами Минсельхоза России от 17.07.2013 N 282 (зарегистрирован Минюстом России 14.08.2013 регистрационный N 29378) и от 15.10.2013 N 358 (зарегистрирован Минюстом России 07.11.2013, регистрационный N 30324), за исключением организаций и учреждений уголовно-исполнительной системы.