**Для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих переработку и консервирование рыбы, ракообразных и моллюсков**

1. Имеется ли заключение органов государственного ветеринарного надзора о соответствии размещения предприятия действующим ветеринарным нормам и правилам при предоставлении земельного участка под строительство?
2. Обеспечена ли поточность технологических операций?
3. Пересекаются ли пути движения сырья, и готовой продукции?
4. Допускается ли к обращению пищевая рыбная продукция:

- произведенная из ядовитых рыб?

- не соответствующая потребительским свойствам по органолептическим показателям?

- мороженая, имеющая температуру в толще продукта выше минус 18 °C?

- подвергнутая размораживанию в период хранения?

- содержащая опасные для здоровья человека биотоксины (фикотоксины)?

1. Используется ли в процессе производства мороженой пищевой рыбной продукции специальное оборудование, для понижения и поддержания температуры пищевой рыбной продукции до температуры не выше минус 18°C?
2. Соблюдаются ли при производстве охлажденной, подмороженной и мороженой пищевой рыбной продукции из отдельных видов рыб условия при их разделке:

- рыба семейства осетровых (кроме стерляди) обескровлена, разделана, у нее удалены внутренности и сфинктер?

- сом длиной более 53 см потрошенный (внутренности, икра, молоки и черная пленка тщательно удалены)?

- щука длиной более 30 см потрошенная (внутренности, икра, молоки и черная пленка тщательно удалены)?

- замораживание проводится до достижения в толще продукта температуры не выше минус 18°C?

1. Охлаждается ли готовая пищевая рыбная продукция горячего и холодного копчения, а также подкопченная пищевая рыбная продукция до температуры не выше 20 °C, упаковывается и направляется ли в холодильную камеру?
2. Имеется ли на предприятии вентиляция, оборудованные туалетные комнаты, умывальники с горячей и холодной водой?
3. Хранятся ли в помещениях, используемых при производстве пищевой продукции, посторонние предметы и материалы, не используемые в производственном процессе, в том числе дезсредства (кроме необходимого количества, используемого в текущей дезинфекции) и спецодежда?
4. Полы, стены, выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов?
5. Доступны для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции?
6. двери гладкие, из неадсорбирующих материалов?
7. Канализационное оборудование спроектировано и выполнено с исключением риска загрязнения пищевой продукции?
8. Проводятся ли ремонтные работы в действующих цехах?
9. Соблюдается ли периодичность санитарной обработки, дезинфекция технологического оборудования и инвентаря, дезинсекция и дератизация установленная изгтовителем?
10. Обеспечен ли на предприятии производственный контроль?
11. Имеются ли документы, подтверждающие безопасность производимой пищевой продукции (действующие акты, протоколы исследований), включая документы, подтверждающие безопасность непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации?
12. Обеспечивается ли хранение документов, подтверждающих безопасность непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения в течение трех лет со дня их выдачи?
13. Обеспечен ли участок для разделки непереработанной пищевой рыбной продукции питьевой или чистой водой?
14. Оборудованы ли холодильные камеры для холодильной обработки пищевой рыбной продукции термометрами или средствами автоматического контроля температуры воздуха в камере, а также средствами для записи температуры?
15. Собираются ли рыбные отходы, полученные в процессе производства пищевой рыбной продукции, в водонепроницаемые промаркированные емкости, которые размещены в охлаждаемых камерах отдельно от сырья и готовой продукции и по мере накопления удаляются из производственных помещений?
16. Допускается ли в процессе хранения, перевозки и реализации пищевой рыбной продукции размораживание замороженной пищевой рыбной продукции?
17. При хранении пищевой рыбной продукции соблюдаются установленные изготовителем условия хранения с учетом следующих требований:

а) охлажденная пищевая рыбная продукция хранится при температуре не выше 5 °C, но выше температуры замерзания тканевого сока?

б) мороженая пищевая рыбная продукция хранится при температуре не выше минус 18 °C?

в) подмороженная пищевая рыбная продукция хранится при температуре от минус 3 °C до минус 5 °C?

г) живая рыба и живые водные беспозвоночные содержатся в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность, без ограничения срока годности?

1. Размещается ли в холодильных камерах пищевая рыбная продукция в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых не менее 8- 10 см от пола?
2. Группируется ли пищевая рыбная продукция в процессе хранения по видам, назначению (реализация или переработка (обработка) и термическому состоянию (охлажденная, подмороженная, замороженная)?
3. Допускается ли хранение охлаждненной, подмороженной и замороженной пищевой рыбной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство?
4. Оборудованы ли транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки пищевой рыбной продукции, средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим?
5. Осуществляется ли перевозка пищевой рыбной продукции навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки?
6. Подвергаются ли грузовые отделения транспортных средств и контейнеры регулярной мойке и дезинфекции ?
7. Осуществляется ли упаковывание пищевой рыбной продукции в условиях, не допускающих контаминации (загрязнения) продукции?
8. Подтверждается ли соответствие пищевой рыбной продукции в форме декларирования?
9. Находится ли на предприятии рыбная продукция с истекшим сроком годности? Пищевая рыбная продукция, собственник которой не может подтвердить её происхождение?
10. Исследованы ли уловы водных биологических ресурсов и пищевая продукция аквакультуры животного происхождения на наличие паразитов (паразитарных поражений)?
11. Находятся ли на предприятии пищевые продукты: имеющие явные признаки недоброкачественности; не соответствующие представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации; не имеющие установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли; не имеющие маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами, либо в отношении которых не имеется такой информации?
12. Маркируется ли пищевая рыбная продукция соответствующая требованиям безопасности, и прошедшая процедуру оценки соответствия единым знаком обращения?
13. Имеются ли ветеринарные сопроводительные документы на сырьё, хранящуюся и реализуемую продукцию животного происхождения и биологические отходы?
14. Утилизация биологических отходов осуществляется путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах) в соответствии с действующими правилами, обеззараживают в биотермических ямах, уничтожается сжиганием или в исключительных случаях захоранивается в специально отведенных местах?
15. Осуществляется ли сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения?
16. Сжигание биологических отходов проводят под контролем ветеринарного специалиста, в специальных печах или земляных траншеях (ямах) до образования негорючего неорганического остатка?
17. Оборудованы ли транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке?
18. Используются ли транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, для перевозки кормов и пищевых продуктов?