



## УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ

### РАСПОРЯЖЕНИЕ

04.09.2018

№ 773-52-01-06

г. Киров

#### **О введении Порядка мониторинга определения остатков запрещенных и вредных веществ в продуктах убоя на территории Кировской области**

Во исполнение требований технических регламентов Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), решения Коллегии Евразийской экономической комиссии от 13.02.2018 № 28 «О максимально допустимых уровнях остатков ветеринарных лекарственных средств (фармакологически активных веществ), которые могут содержаться в переработанной пищевой продукции животного происхождения, в том числе в сырье, и методиках их определения», Положения о мониторинге качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 22.11.2000 № 883, в целях недопущения выпуска в обращение некачественных и опасных продуктов убоя:

1. Утвердить Порядок мониторинга определения остатков запрещенных и вредных веществ в продуктах убоя на территории Кировской области согласно приложению № 1.
2. Утвердить форму уведомления о применении лекарственных средств согласно приложению № 2.
3. Утвердить Перечень показателей безопасности и кратность исследований при проведении мониторинга остатков запрещенных и вредных веществ согласно приложению № 3.
4. Утвердить форму акта отбора проб согласно приложению № 4.
5. Утвердить форму акта ежегодного обследования предприятия по убою, переработке переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения согласно приложению № 5.

6. Начальникам КОГБУ ветеринарии довести Порядок мониторинга определения остатков запрещенных и вредных веществ в продуктах убоя на территории Кировской области (приложение № 1) до хозяйствующих субъектов, занятых содержанием, разведением, а также убоем животных.

7. Директору КОГБУ «Кировская ОВЛ» Ефремову А.Ю. обеспечить готовность лаборатории к проведению необходимых исследований.

8. Ответственность за выполнение распоряжения возложить на начальников КОГБУ ветеринарии, директора КОГБУ «Кировская ОВЛ» и главных государственных ветеринарных инспекторов районов Кировской области и г. Кирова.

9. Отделу по организационной и контрольной работе управления ветеринарии Кировской области обеспечить своевременное опубликование настоящего распоряжения на официальном сайте управления ветеринарии Кировской области.

10. Контроль за исполнением распоряжения возложить на заместителя начальника управления Иванову Е.В.

11. Настоящее распоряжение вступает в силу со дня его официального опубликования.

Начальник управления  
С.Ф. Чучалин





## **Порядок мониторинга определения остатков запрещенных и вредных веществ в продуктах убоя на территории Кировской области**

1. Настоящий порядок устанавливает требования безопасности к продуктам убоя и связанные с ними требования к процессам убоя, производства, переработки и хранения, а также осуществление хозяйствующими субъектами мониторинга остатков запрещенных и вредных веществ в мясе в тушах, в полутушах, в четвертинах, в отрубках, в субпродуктах (далее – Порядок).

2. Порядок разработан в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 13.02.2018 № 28 «О максимально допустимых уровнях остатков ветеринарных лекарственных средств (фармакологически активных веществ), которые могут содержаться в переработанной пищевой продукции животного происхождения, в том числе в сырье, и методиках их определения», Положением о мониторинге качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 22.11.2000 № 883, Правилами в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утвержденными приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 № 72, и обязателен для выполнения специалистами государственной ветеринарной службы, а также всеми юридическими лицами любой организационно-правовой формы и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими на территории Кировской области убой, переработку, производство продукции животного происхождения.

3. Для целей применения настоящего Порядка используются следующие понятия:

**мониторинг** – система наблюдения, анализа, оценки качества и безопасности сырья и продукции животного происхождения (далее – пищевая продукция);

**пищевая продукция** – продукты животного происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, а также продовольственное (пищевое) сырье;

**продовольственное (пищевое) сырье** – продукты животного происхождения, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции;



**непереработанная пищевая продукция животного происхождения** – не прошедшие переработку (обработку) туши (тушки) продуктивных животных всех видов, субпродукты;

**продуктивные животные** – животные, целенаправленно используемые для получения от них пищевой продукции;

**продукт убоя** – непереработанная пищевая продукция животного происхождения, полученная в результате убоя продуктивных животных и используемая для дальнейшей переработки (обработки) или реализации, включающая мясо, субпродукты, жир-сырец, кровь, кость, мясо механической обвалки, коллагенсодержащее и кишечное сырье;

**предприятие по убою, переработке** – производственный объект, на котором осуществляется деятельность по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения.

4. Порядок устанавливает следующее:

4.1. Пищевая продукция животного происхождения, находящаяся в обращении, должна соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013) (далее – Технические регламенты), требованиям ветеринарного законодательства РФ и быть безопасной в ветеринарно-санитарном отношении.

4.2. Непереработанное пищевое сырье животного происхождения должно быть получено от продуктивных животных, которые не 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.

4.3. В пищевой продукции не допускается наличие возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний, их токсинов, запрещенных и вредных веществ, ГМО и фальсификации пищевой продукции.

4.4. Непереработанная пищевая продукция животного происхождения перед выпуском в обращение подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе.

4.4.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза непереработанной пищевой продукции животного происхождения проводится в целях:

установления соответствия пищевой продукции и связанных с требованиями безопасности к ней процессов производства (изготовления), хранения, перевозки, реализации и утилизации требованиям Технических регламентов и Правил;

установления благополучия в ветеринарном отношении хозяйств (производственных объектов) происхождения животных.

4.4.2. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и оформление ее результатов осуществляется в соответствии с действующими нормативными документами, регламентирующими проведение ветеринарно-



санитарной экспертизы и оформление ветеринарных сопроводительных документов.

4.5. В целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции и здорового питания населения, охраны его здоровья, а также для предотвращения поступления на потребительский рынок и оборота на нем некачественной и опасной пищевой продукции проводится мониторинг.

4.5.1. Мониторинг запрещенных и вредных веществ: остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков) в мясе в тушах, в полутушах, в четвертинах, в отрубях, в субпродуктах (далее – мониторинг) осуществляется:

- изготовителем (поставщиком) непереработанной пищевой продукции животного происхождения, в том числе сырья, в случае применения ветеринарных лекарственных средств для продуктивных животных;
- при проведении производственного контроля на предприятиях по убою и переработке в соответствии с представляемой изготовителем (поставщиком) информацией о применении ветеринарных лекарственных средств.

4.5.2. Лабораторные исследования в рамках мониторинга проводятся на остатки тех лекарственных препаратов, по которым производителем (изготовителем) была представлена информация об их применении.

4.5.3. При направлении продуктивных животных на убой хозяйствующий субъект предоставляет в государственную ветеринарную службу района (города) уведомление о применении лекарственных препаратов, использованных для лечения или профилактики заболеваний данной партии животных, последней дате введения и сроках выведения из организма животного согласно инструкции по применению (приложение № 2).

4.5.4. Мониторинг проводится в аккредитованных лабораториях (испытательных центрах), имеющих условия для проведения необходимых исследований на показатели безопасности.

4.5.5. Перечень показателей безопасности и кратность исследований при проведении мониторинга остатков запрещенных и вредных веществ указан в приложении № 3.

5. Отбор проб для мониторинга осуществляется комиссионно, в соответствии с требованиями ГОСТов и методических указаний по отбору проб в зависимости от вида продуктов убоя и мясной продукции и показателей безопасности, на которые необходимо проводить исследования, с обязательным участием специалиста государственной ветеринарной службы.

5.1. Пробы пломбируют или опечатывают, снабжают этикеткой и актом отбора проб.

5.2. Акт отбора проб (приложение № 4) оформляют в трех экземплярах. В акте необходимо указать показатели безопасности, на которые необходимо проводить исследования. Возможно оформление акта отбора проб в ФГИС «Меркурий».



5.3. При отборе проб обязательно отбирается контрольная проба. Место хранения контрольной пробы указывают в акте отбора проб.

5.4. Отбор проб, его документирование и перевозка отобранных образцов должны быть организованы так, чтобы предотвратить их повреждение, порчу, контаминацию, подмену.

6. В случае выявления при мониторинге некачественной и опасной переработанной пищевой продукции животного происхождения ответственность за передачу пищевой продукции, запрещенной для употребления в пищу, для дальнейшего использования или ее уничтожения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевых продуктов, возлагается на владельца продукции. При этом владельцы некачественной или опасной продукции определяют и применяют возможные законные способы дальнейшего использования такой продукции (обеззараживание, использование на корм животным, утилизация, уничтожение) после согласования с управлением ветеринарии Кировской области.

7. Оформление и выдача ветеринарных сопроводительных документов на продукты убоя осуществляется на основании:

- проведения специалистом государственной ветеринарной службы ветеринарно-санитарной экспертизы в полном объеме;
- соблюдения предприятием-изготовителем программы производственного контроля, основанной на принципах ХАССП;
- проведения мониторинга на остатки запрещенных и вредных веществ, включенного в программу производственного контроля;
- ежегодного обследования предприятия по убою, переработке переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения специалистами государственной ветеринарной службы с составлением акта (приложение № 5).

8. В ветеринарном сопроводительном документе на живых продуктивных животных, направляемых для убоя, в обязательном порядке должны быть указаны сведения об их плановых диагностических исследованиях, вакцинациях, обработках, последних сроках применения антибиотиков, гормональных, стимулирующих и других лекарственных препаратов, а также о сроках предубойной выдержки в хозяйстве.

9. С 14.08.2018 в ветеринарном сопроводительном документе на переработанную пищевую продукцию животного происхождения, в том числе на сырье, должно указываться наименование ветеринарного лекарственного средства; дата его последнего применения для продуктивного животного и подтверждение сроков его выведения из организма животного.

## УВЕДОМЛЕНИЕ

Я, нижеподписавшийся \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. специалиста хозяйства, должность, Ф.И.О. физического лица)

уведомляю КОГБУ \_\_\_\_\_

(наименование КОГБУ ветеринарии)

о том, что принадлежащим \_\_\_\_\_

(наименование хозяйства, Ф.И.О. физического лица)

(вид животных)

направляемым \_\_\_\_\_

(наименование убойного пункта, мясокомбината)

применялись лекарственные средства для ветеринарного применения  
следующим животным:

Кличка, инвентарный номер животного	Наименование препарата	Дата последнего введения препарата	Срок выведения препарата согласно инструкции

не применялись лекарственные средства для ветеринарного применения  
следующим животным \_\_\_\_\_

(инвентарный номер, кличка)

\_\_\_\_\_  
(дата)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка)

ПЕЧАТЬ ХОЗЯЙСТВА



**Перечень показателей безопасности и кратность исследований  
в мясе и мясной продукции согласно требований ТР ТС 021/2011,  
ТР ТС 034/2013, Решения коллегии ЕЭС № 28 от 13.02.2018**

Показатель	В какой продукции исследуется	Периодичность	Согласно какого НД
<b>Показатели, контролируемые в продукции всех производителей</b>			
<b>Микробиологические показатели</b>			
КМАФАнМ	Мясо парное, охлаждённое, замороженное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубках, субпродукты. Мясо механической обвалки. Шпик свиной, охлажденный, замороженный, несоленый. Тушки и субпродукты птицы. Мясо птицы механической обвалки, костный остаток.	Один раз в квартал	ТР ТС 034/2013 ТР ТС 021/2011
БГКП	Мясо парное, охлаждённое, замороженное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубках субпродукты. Мясо механической обвалки. Шпик свиной, охлажденный, замороженный, несоленый.	Один раз в квартал	ТР ТС 034/2013 ТР ТС 021/2011
Дрожжи	Мясо охлаждённое в отрубках, упакованное под вакуумом или в модифицированную газовую атмосферу.	Один раз в квартал	ТР ТС 034/2013
Сульфитредуцирующие клостридии	Мясо охлаждённое в отрубках, упакованное под вакуумом или в модифицированную газовую атмосферу.	Один раз в квартал	ТР ТС 034/2013
Бактерии рода Proteus	Мясо охлажденное в тушах, полутушах, четвертинах и отрубках для детского питания. Мясо охлаждённое (всех видов животных) со сроком годности более 7 суток, субпродукты.	Один раз в квартал	ТР ТС 034/2013
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Мясо и субпродукты всех видов животных, шпик свиной.	Один раз в квартал	ТР ТС 021/2011
Listeria monocytogenes	Мясо и субпродукты всех видов животных, шпик свиной.	Один раз в квартал	ТР ТС 021/2011
<b>Токсичные элементы</b>			
Свинец, Мышьяк, Кадмий, Ртуть	Мясо, мясо птицы. Субпродукты убойных животных, шкура свиная, кровь пищевая.	Один раз в год	ТР ТС 021/2011
<b>Пестициды</b>			
ГХЦГ (α, β, γ – изомеры); ДДТ и его метаболиты	Мясо, мясо птицы. Субпродукты убойных животных, шкура свиная, кровь пищевая продукты из них.	Один раз в год	ТР ТС 021/2011
<b>Радионуклиды</b>			
Цезий-137	Мясо и субпродукты, мясо птицы.	Один раз в год	ТР ТС 021/2011
<b>Антибиотики</b>			
Левомецетин, Тетрациклиновая группа, Бацитрацин	Мясо, в том числе мясо птицы (за исключением диких животных и птицы). Субпродукты, в том числе птичьих.	Один раз в квартал	ТР ТС 021/2011



**Ветеринарные лекарственные средства (фармакологически активные вещества),  
контролируемые в продуктах убоя по информации производителя об их  
использовании в процессе производства продукции**

**Максимально допустимые уровни антимикробных средств**

Наименование препарата	Вид продуктивного животного	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Периодичность	Согласно какого НД
Апрамицин (аминогликозиды)	все виды продуктивных животных	мясо	1	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
		жир-сырец	1		
		печень	10		
		почки	20		
Гентамицин (аминогликозиды)	все виды продуктивных животных	мясо	0,05	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
		жир-сырец	0,05		
		печень	0,2		
		почки	0,75		
Канамицин (аминогликозиды)	все виды продуктивных животных	мясо	0,1	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
		жир-сырец	0,1		
		печень	0,6		
		почки	2,5		
Неомицин (аминогликозиды)	все виды продуктивных животных	мясо	0,5	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
		жир-сырец	0,5		
		почки	5		
		печень	0,5		
Паромомицин (аминогликозиды)	все виды продуктивных животных	мясо	0,5	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
		печень и почки	1,5		
Спектиномицин (аминогликозиды)	все виды продуктивных животных, кроме овец	жир-сырец	0,5	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
		мясо	0,3		
		почки	5		
		печень говяжья	1		
	овцы	жир-сырец	0,5	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
		мясо	0,3		
		почки	5		
		печень	2		
Стрептомицин/ дигидрострептомицин (аминогликозиды)	все виды продуктивных животных	мясо	0,5	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
		жир-сырец	0,5		
		печень	0,5		
		почки	1		
Цефтиофул (цефалоспорины)	все виды продуктивных животных	мясо	1	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
		жир-сырец	2		
		почки	6		
		печень	2		
Цефалексин (цефалоспорины)	крупный рогатый скот	мясо	0,2	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
		жир-сырец	0,2		
		почки	1		
		печень	0,2		
Цефепим (цефалоспорины)	крупный рогатый скот	мясо	0,05	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
		жир-сырец	0,05		
		почки	0,1		
Цефкином (цефалоспорины)	крупный рогатый скот, свиньи, лошади	мясо	0,05	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
		шпик со шкурой	0,05		
		жир-сырец	0,05		
		печень	0,1		
Все вещества сульфаниламидной группы (сульфаниламиды)	все виды продуктивных животных	мясо	0,1	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
		жир-сырец	0,1		
		почки	0,1		
		печень	0,1		
Баквиприм (производные диаминопиримидина)	крупный рогатый скот	жир-сырец	0,01	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
		печень	0,3		
		почки	0,15		
	свиньи	шпик со шкурой	0,04	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
печень		0,05			
почки		0,05			

Триметоприм (производные диаминопиримидина)	все виды продуктивных животных, кроме лошадей	мясо жир-сырец почки печень	0,05 0,05 0,05 0,05	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
	лошади	мясо жир-сырец почки печень	0,1 0,1 0,1 0,1	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
Клавулановая кислота (ингибиторы беталактамазы)	крупный рогатый скот, свиньи	мясо жир-сырец (для свиней - шпик со шкурой) печень почки	0,1 0,1 0,2 0,4	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
Линкомицин/ клиндамицин (линкозамиды)	все виды продуктивных животных	мясо жир-сырец (для свиней - шпик со шкурой) печень почки	0,1 0,1 0,2 0,4	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
Пирлимицин (линкозамиды)	все виды продуктивных животных	мясо печень почки	0,1 1 0,4	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
Тиамфеникол	все виды продуктивных животных	мясо печень почки жир-сырец (для свиней - шпик со шкурой)	0,05 0,05 0,05 0,05	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
Флорфеникол (флорфениколы)	крупный и мелкий рогатый скот	мясо печень жир-сырец почки	0,2 3 0,2 0,3	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
	свиньи	мясо печень	0,3 2	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
	прочие виды продуктивных животных	мясо жир-сырец печень почки	0,1 0,2 2 0,3	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
Флумекин (хинолоны)	крупный и мелкий рогатый скот	мясо печень жир-сырец почки	0,2 0,5 1,5 0,3	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
	прочие виды продуктивных животных	мясо жир-сырец печень почки	0,2 0,5 1 0,25	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
Ципрофлоксацин/ энрофлоксацин/ пемфлоксацин/ офлоксацин/ норфлоксацин	все виды продуктивных животных	мясо жир-сырец (для свиней - шпик со шкурой)	0,1 0,1	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
	мелкий рогатый скот	печень почки	0,3 0,2	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
	свиньи и кролики	печень почки	0,2 0,3	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
Данофлоксацин (хинолоны)	крупный и мелкий рогатый скот	мясо печень почки жир-сырец	0,2 0,4 0,4 0,1	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
	прочие виды продуктивных животных	мясо печень почки жир-сырец (для свиней - шпик со шкурой)	0,1 0,2 0,2 0,05	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013



Дифлоксацин (хинолоны)	крупный и мелкий рогатый скот	мясо печень почки жир-сырец	0,4 1,4 0,8 0,1	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
	свиньи	мясо печень почки шпик со шкурой	0,4 0,8 0,8 0,1		
	прочие виды продуктивных животных	мясо печень почки жир-сырец	0,3 0,8 0,6 0,1		
Марбофлоксацин (хинолоны)	крупный рогатый скот, свиньи	мясо жир-сырец (для свиней - шпик со шкурой) печень почки	0,15 0,05  0,15 0,15	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
Оксолиновая кислота (хинолоны)	все виды продуктивных животных	мясо печень почки жир-сырец (для свиней - шпик со шкурой)	0,1 0,15 0,15 0,05		
Эритромицин (макролиды)	все виды продуктивных животных	мясо печень почки жир-сырец (для свиней - шпик со шкурой)	0,2 0,2 0,2 0,2	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
Спирамицин (макролиды)	крупный рогатый скот	мясо жир-сырец печень почки	0,2 0,3 0,3 0,3		
Тилмизин (макролиды)	свиньи	мясо печень почки шпик	0,25 2 1 0,3	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
		жир-сырец (для свиней - шпик со шкурой)	0,05		
Тилозин (макролиды)	все виды продуктивных животных	мясо печень почки жир-сырец (для свиней - шпик со шкурой)	0,05 1 1 0,05	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
Тилвалозин (макролиды)	свиньи	мясо шпик со шкурой печень почки	0,1 0,1 0,1 0,1		
Тулатромицин (макролиды)	крупный рогатый скот	мясо печень почки	0,1 3 3	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
	свиньи	жир-сырец печень почки	0,1 3 3		
Тиамулин (плевомутилины)	свиньи и кролики	мясо печень	0,1 0,5	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
Вальнемулин (плевомутилины)	свиньи	мясо печень почки	0,05 0,5 0,1		
Рифаксимин/ рифампицин (ансамидины)	все виды продуктивных животных	мясо		в случае применения животным	ТР ТС 034/2013

Колистин (полимиксины)	все виды продуктивных животных	мясо жир-сырец (для свиней - шпик со шкурой) печень почки	0,15 0,15 0,15 0,2	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
Бацитрацин (полипептиды)	кролики	мясо жир-сырец печень почки	0,15 0,15 0,15 0,15	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
Авиламицин (ортозомицины)	свиньи и кролики	мясо жир-сырец печень почки	0,05 0,1 0,3 0,2	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
Монензин (ионофоры)	крупный рогатый скот	мясо жир-сырец печень почки	0,002 0,01 0,03 0,002	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
	прочие виды продуктивных животных	печень другие продукты убоя	0,008 0,002	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
Ласалоцид (ионофоры)	все виды продуктивных животных	печень почки другие продукты убоя	0,05 0,05 0,005	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
Нитрофураны (включая фуразолидон)	все виды продуктивных животных	мясо жир-сырец (для свиней - шпик со шкурой) печень почки	<0,1 <0,1 <0,1 <0,1	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
Метронидазол/ диметридазол/ ронидазол/дапсон/ клотримазол/ аминитризол	все виды продуктивных животных	мясо жир-сырец (для свиней - шпик со шкурой) печень почки	<0,1 <0,1 <0,1 <0,1	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
Флавомицин (стрептотрицины)	все виды продуктивных животных	мясо печень почки жир-сырец	0,7 0,7 0,7 0,7	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
Доксициклин (тетрациклины)	крупный рогатый скот	мясо печень почки	0,1 0,3 0,6	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
	свиньи	мясо шпик со шкурой печень почки	0,1 0,3 0,3 0,6	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
Бензилпенициллин/ пенетамат (группа пенициллина)	все виды продуктивных животных	мясо жир-сырец (для свиней - шпик со шкурой) печень почки	0,05 0,05 0,05 0,05	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
Ампициллин (группа пенициллина)	все виды продуктивных животных	мясо жир-сырец печень почки	0,05 0,05 0,05 0,05	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
Амоксициллин (группа пенициллина)	все виды продуктивных животных	мясо жир-сырец печень почки	0,05 0,05 0,05 0,05	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
Клоксациллин (пенициллины)	все виды продуктивных животных	мясо жир-сырец печень почки	0,3 0,3 0,3 0,3	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
Диклоксациллин (пенициллины)	все виды продуктивных животных	мясо жир-сырец печень почки	0,3 0,3 0,3 0,3	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013



Нафциллин (пенициллины)	все виды продуктивных животных, кроме свиней и лошадей	мясо жир-сырец печень почки	0,3 0,3 0,3 0,3	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
Оксациллин (пенициллины)	все виды продуктивных животных	мясо жир-сырец печень почки	0,3 0,3 0,3 0,3	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013
Феноксиметилпени- циллин (группа пенициллина)	свиньи	мясо печень почки	0,25 0,25 0,25	в случае применения животным	ТР ТС 034/2013

АКТ ОТБОРА ПРОБ ПРОДУКЦИИ

№ \_\_\_\_\_ от “ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Город (район, населенный пункт) \_\_\_\_\_

Место отбора проб \_\_\_\_\_  
(наименование и адрес организации)

Мною, \_\_\_\_\_  
(Кто осуществляет отбор проб: фамилия, имя, отчество, должность)

в присутствии владельца продукции  
(представителя) \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_ (наименование (для юридических лиц) и адрес)

проведен отбор проб \_\_\_\_\_  
(наименование продукции)

Продукция произведена \_\_\_\_\_  
(наименование производителя, адрес)

Ветеринарные сопроводительные документы № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_,

Размер партии \_\_\_\_\_ дата выработки \_\_\_\_\_  
(количество мест, вес нетто)

Результат осмотра: \_\_\_\_\_

Основание для направления продукции на экспертизу: \_\_\_\_\_

Пробы отобраны в \_\_\_\_\_ часов \_\_\_\_\_ мин. согласно \_\_\_\_\_  
(наименование документа)

в количестве \_\_\_\_\_, пронумерованы и опломбированы (опечатаны)

\_\_\_\_\_ (указать оттиск на пломбе)

направляются в \_\_\_\_\_  
(наименование учреждения (лаборатории))

для \_\_\_\_\_  
(вид исследования)

Ветеринарный специалист \_\_\_\_\_  
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Представитель владельца продукции \_\_\_\_\_  
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Отметки о получении проб:

Пробы получил \_\_\_\_\_  
(должность, фамилия, имя, отчество)

Дата получения \_\_\_\_\_, время: \_\_\_\_\_ ч. \_\_\_\_\_ мин. Подпись \_\_\_\_\_

Настоящий акт составлен в трех экземплярах под одним номером и после отметки лаборатории в получении вручен (направлен):

1-й экземпляр - владельцу продукции или его представителю

2-й экземпляр - специалисту госветслужбы, в присутствии которого проведен отбор проб;

3-й экземпляр – остается в лаборатории, проводившей исследования.



Акт  
обследования предприятия по убою, переработке переработанного продовольственного  
(пищевого) сырья животного происхождения

(указать наименование объекта)

№ \_\_\_\_\_

от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Мной (нами) \_\_\_\_\_

(Ф.И.О, должность представителя(ей) госветслужбы, осуществляющего(их) обследование)  
в присутствии \_\_\_\_\_

(указать должность (и), Ф.И.О. представителя (ей) обследуемого объекта,

юридического лица или индивидуального предпринимателя)

проведено обследование \_\_\_\_\_

(указать наименование объекта и его юридический адрес)

ИНН \_\_\_\_\_

по адресу: \_\_\_\_\_

(указать фактический адрес)

на убойном пункте осуществляется убой: \_\_\_\_\_

(указать вид животных)

№ п/п	Наименование требований	Исполнение требований (да /нет)
1.	При эксплуатации убойного пункта предусмотрена:	
1.1.	ритмичная работа линии по убою?	
1.2.	поточность?	
1.3.	последовательность технологических процессов?	
1.4.	возможность проведения производственного контроля безопасности мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления (далее - туши и иные продукты убоя)?	
1.5.	санитарная обработка (уборки, мойки и дезинфекции)?	
1.6.	исключение перекрестной контаминации (загрязнения)?	
2.	На протяжении всего технологического процесса убоя обеспечивается:	
2.1.	идентификация продуктов убоя?	
2.2.	прослеживаемость продуктов убоя?	
2.3.	процесс убоя с соблюдением режимов технологических процессов убоя и применением технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности туш?	
2.4.	разделение рабочих операций на группы при убое?	

3.	Предусмотрена экстренная остановка линии убоя с рабочих мест ветеринарных специалистов при помощи технического устройства в случае подозрения или выявления особо опасных заболеваний продуктивных животных?	
4.	При эксплуатации убойного пункта обеспечиваются следующие процессы по убою и первичной переработке животных:	
4.1.	подача продуктивных животных на убой, предотвращающая перекрестное заражение?	
4.2.	обездвиживание (оглушение) при режимах и способах, которые исключают возможность остановки сердца животного?	
4.3.	обескровливание?	
4.4.	нумерация одним и тем же номером туш, внутренних органов, голов (кроме голов овец) и шкур?	
4.5.	нумерация ёмкости с пищевой кровью?	
4.6.	сбор крови на пищевые и технические цели?	
4.7.	снятие шкур (с туш крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота)?	
4.8.	шпарка, зачистка и опаливание шкуры или крупона (для свиней)?	
4.9.	извлечение внутренних органов (нутровка)?	
4.10.	разделка туш?	
4.11.	зачистка?	
4.12.	туалет туш?	
4.13.	обработка и переработка побочного сырья (субпродуктов, кишечного сырья, жира-сырца, крови, кости, кожевенного и другого технического сырья)?	
4.14.	проведение ветеринарно-санитарной экспертизы?	
4.15.	ветеринарное клеймение туш и шкур?	
4.16.	взвешивание туш (или иных продуктов убоя)?	
4.17.	охлаждение туш (или иных продуктов убоя)?	
4.18.	замораживание туш (или иных продуктов убоя)?	
4.19.	хранение туш и иных продуктов убоя непромышленного изготовления?	
5.	Имеются боксы (места) для обездвиживания (оглушения) животных на входе в помещение убоя?	
6.	При передвижении туш и иных продуктов убоя на подвижных линиях переработки животных обеспечивается исключение возможности соприкосновения их:	
6.1.	друг с другом?	
6.2.	с полом и стенами?	
7.	Исключается возможность переноса загрязнения на туши, полутуши и продукты убоя применяемыми при убое ограждениями, оборудованием и инструментами?	
8.	Наличие на убойном пункте отдельного рабочего места для опорожнения желудков, огороженного перегородкой для снижения рисков загрязнения туш и иных продуктов убоя содержимым желудочно-кишечного тракта?	
9.	Обеспечивается обескровливание животного не позднее чем через 1,5-3 минуты после его обездвиживания (оглушения)?	
10.	При обескровливании обеспечивается предотвращение загрязнения крови и туш животных?	
11.	Указываются на сборниках для крови номера туш животных, от которых она собрана, присвоенные при прохождении ветеринарно-санитарной экспертизы?	



12.	Осуществляется 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?	
13.	Предусматривается сбор крови в одну емкость не больше чем от 10 продуктивных животных?	
14.	Предусматривается направление крови в переработку (обработку) не позднее чем через 2 часа после убоя продуктивного животного?	
15.	Туши подвергаются:	
15.1.	ошпариванию (вертикальным или горизонтальным способами)?	
15.2.	опалке?	
16.	Опалочное отделение (места) оснащено оборудованием и инструментарием для:	
16.1.	мойки?	
16.2.	опаливания?	
16.3.	зачистки конечностей?	
17.	Проводится процесс извлечения из туш внутренних органов (нутровка) не позднее 45 минут после обездвиживания (оглушения) животных?	
18.	Производится после окончания процесса обескровливания нутровка:	
18.1.	крупного рогатого скота не позднее чем через 45 минут?	
18.2.	мелкого рогатого скота не позднее чем через 30 минут?	
19.	При процессе извлечения из туш внутренних органов (нутровки) исключаются:	
19.1.	повреждения желудочно-кишечного тракта?	
19.2.	загрязнения наружных и внутренних поверхностей туш содержимым желудка и кишечника?	
20.	Обеспечивается в процессе нутровки туш смена ножа не реже 1 раза в 30 минут на другой, подвергнутый санитарной обработке?	
21.	Обеспечивается мытье рук, кольчужных перчаток и фартуков по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут?	
22.	Извлеченные в процессе нутровки продукты убоя направляются на переработку (обработку) не позднее чем через 15 минут после их извлечения из туши?	
23.	Осуществляется в целях дезинфекции замена инструментов, необходимых для осуществления процессов обвалки и жиловки, по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут?	
24.	Обеспечивается в процессе распиловки туш и извлечения спинного мозга его целостность?	
25.	Подвергается полотно пилы, используемой в процессе распиловки туш, санитарной обработке не реже чем через каждый час работы?	
26.	Обеспечивается удаление кровоподтеков, кровоизлияний и загрязненных участков в процессе зачистки туш (полутуш) всех видов продуктивных животных?	
27.	На участках (местах) нутровки имеются условия для:	
27.1.	сбора и транспортировки ветеринарных конфискатов (туши, ее части и иные продукты убоя, признанные непригодными для пищевых целей по результатам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы)?	
27.2.	удаления содержимого желудка (каныги)?	
27.3.	быстрой выемки внутренних органов?	
27.4.	правильной разделки туш (без повреждения целостности стенок кишечника)?	



28.	Осуществляется подача холодной и горячей воды к рабочим местам по:	
28.1.	забеловке?	
28.2.	съемке шкур?	
28.3.	нутровке?	
28.4.	зачистке туш?	
29.	Имеются закрывающиеся ёмкости для сбора непищевых боенских отходов, которые:	
29.1.	окрашены в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования?	
29.2.	имеют надпись об их назначении?	
30.	В производственных помещениях (отделениях) убоя животных оборудованы рабочие места и помещения для:	
30.1.	проведения ветеринарно-санитарной экспертизы голов?	
30.2.	проведения ветеринарно-санитарной экспертизы внутренних органов?	
30.3.	проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш?	
30.4.	проведения ветеринарного клеймения?	
31.	Разделка туш (полутуш, четвертин, отрубов), их обвалка и жиловка осуществляется при температуре воздуха не выше плюс 12°C?	
32.	В производственных помещениях (отделениях) убоя животных обеспечено наличие:	
32.1.	дополнительного освещения?	
32.2.	горячей, холодной воды и дезинфицирующих растворов?	
32.3.	устройства для регистрации выявленных случаев заболеваний животных?	
32.4.	стерилизаторов для инструментов?	
32.5.	микроскопа биологического, компрессориума?	
33.	Оборудованы для сбора ветеринарных конфискатов отдельные спуски или специальные емкости, исключаящие несанкционированный доступ, окрашенные в разные цвета и промаркированные?	
34.	Перед камерой (отделением) охлаждения установлены весы для взвешивания полученных в результате убоя и первичной переработки (обработки) туш и иных продуктов убоя?	
35.	Обработка субпродуктов осуществляется:	
35.1.	в отдельном помещении?	
35.2.	на специально выделенных участках производственного помещения?	
36.	Соблюдаются сроки обработки субпродуктов:	
36.1.	слизистых субпродуктов - не позднее 2-3 часов после убоя животных?	
36.2.	остальных субпродуктов - не позднее 5 часов после убоя животных?	
37.	Обеспечивается 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?	
38.	Исключается проведение процессов зачистки шерстных субпродуктов в помещении для убоя продуктивных животных, за исключением проведения данных операций в отношении всех видов субпродуктов в отдельном помещении?	



39.	Обработанные и упакованные субпродукты направляются для охлаждения и замораживания в холодильные камеры?	
40.	Направляется кость и продукт ее переработки для производства топленого животного жира на переработку (обработку) не позднее чем через 6 часов после обвалки?	
41.	Помещается кость при задержке ее переработки в охлаждаемое помещение, срок хранения которой при температуре хранения не выше плюс 8°C составляет не более 24 часов?	
42.	Осуществляется консервация коллагенсодержащего сырья без костей поваренной солью или другими разрешенными для этих целей средствами?	
43.	Осуществляется хранение консервированного коллагенсодержащего сырья без костей в закрытых емкостях?	
44.	Помещения, предназначенные для обработки кишок и их консервирования обеспечены:	
44.1.	холодной и горячей водой?	
44.2.	специальными машинами для отжима кишок и их шлямовки?	
44.3.	центрифугой для обработки слизистых продуктов?	
45.	Осуществляется сбор содержимого кишок (каныги)?	
46.	Осуществляется утилизация содержимого кишок (каныги)?	
47.	Осуществляется удаление содержимого из кишок непосредственно после нутровки животных?	
48.	Шкуропосолочные помещения оборудованы:	
48.1.	столами для посола шкур?	
48.2.	ларями для хранения соли?	
48.3.	емкостями для засолки шкур?	
49.	Отгрузка шкур осуществляется через выходы, предназначенные для технического сырья?	
50.	После проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и иные продукты убоя направляются в холодильные камеры для:	
50.1.	охлаждения?	
50.2.	хранения?	
51.	Выпуск туш и иных продуктов убоя из убойного пункта осуществляется при наличии ветеринарных сопроводительных документов?	
52.	В целях обеспечения безопасности туш и иных продуктов убоя проводится:	
52.1.	предубойный ветеринарный осмотр убойных животных?	
52.2.	ветеринарно-санитарная экспертиза туш и иных продуктов убоя?	
53.	Обеспечивается немедленное помещение животных в карантинное отделение до установления диагноза или причин несоответствия в случае, если среди животных, поступивших на убойные пункты, обнаружено наличие:	
53.1.	больных животных?	
53.2.	животных в состоянии агонии?	
53.3.	животных, вынужденно убитых в ходе транспортировки, или трупов животных?	
53.4.	несоответствия количества животных количеству, указанному в ветеринарном сопроводительном документе?	
54.	Исключается направление на убой животных:	
54.1.	неидентифицированных продуктивных животных?	
54.2.	не прошедших предубойную выдержку и предубойный ветеринарный осмотр животных?	



54.3.	с навозными загрязнениями на кожных покровах?	
55.	Исключается возврат владельцам:	
55.1.	больных и (или) подозрительных в отношении заболевания животных?	
55.2.	животных с травматическими повреждениями?	
55.3.	трупов продуктивных животных, обнаруженных при приемке?	
56.	Исключается вывоз (вывод) принятых на убой продуктивных животных с территории зоны предубойного содержания и убоя продуктивных животных?	
57.	Исключается направление трупов животных и ветеринарных конфискатов на полигоны твердых бытовых отходов?	
58.	Предусматривается осуществление:	
58.1.	предубойного ветеринарного осмотра убойных животных, ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарного клеймения туш и иных продуктов убоя, полученных от этих животных, шкур?	
58.2.	оформление ветеринарных сопроводительных документов специалистами государственной ветеринарной службы?	
59.	Прием на убойный пункт животных для убоя осуществляется по ветеринарным сопроводительным документам?	
60.	Осуществляется ветеринарное наблюдение (предубойный ветеринарный осмотр) за состоянием здоровья животных, по результатам которого ветеринарными специалистами указывается порядок направления их на убой или их размещение в помещениях (открытых загонах) предубойной базы убойного пункта?	
61.	Обеспечивается направление животных на убой из помещений (открытых загон) для предубойного содержания в помещения для убоя с соблюдением очередности, установленной ветеринарными специалистами для обеспечения ритмичной работы по убою и предотвращению перекрестного заражения животных?	
62.	Обеспечивается немедленный убой животных, допущенных к убою и направленных в помещение для убоя?	
63.	Проводятся исследования свиных туш на трихинеллез?	
64.	Проводятся исследования туш конины на трихинеллез?	
65.	Удаляются из помещения для убоя после завершения ветеринарно-санитарной экспертизы туши и иные продукты убоя, кроме желудочно-кишечного тракта, шкур убойных животных, ног и ушей крупного рогатого скота, голов и ног овец и коз?	
66.	Обеспечивается обезвреживание (обеззараживание), утилизация или уничтожение туш способом, указанным на ветеринарном штампе, который накладывается на тушу при выявлении заразных болезней животных после убоя?	
67.	В ходе проведения ветеринарно-санитарной экспертизы при выявлении в туше и других продуктах убоя признаков патоморфологических изменений, характерных для заразных болезней животных, помещаются туша и продукты убоя в изолированную камеру до получения результатов лабораторных исследований?	
68.	Проводится 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?	



69.	Удаляются из помещений для убоя в специально оборудованные контейнеры (с маркировкой -"утиль", "уничтожение") ветеринарные конфискаты после разрешения ветеринарных специалистов?	
70.	Проводится 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?	
71.	Осуществляется утилизация неидентифицированных продуктов убоя, находящихся на производственном объекте?	
72.	Выделяются для обработки контейнеров и других емкостей для сбора бытовых отходов, хранения уборочного инвентаря по уборке территории отдельные оборудованные площадки или санитарные посты?	
73.	Осуществляется чистка, мойка и дезинфекция оборудования, полов, панелей, стен, стоков, столов, вешал, крючков, напольного транспорта емкостей по окончанию рабочей смены, а также при выявлении заразных, в том числе особо опасных, болезней животных?	
74.	Осуществляется хранение средств для проведения дезинфекции, а также моющих и чистящих средств, применяемых на убойном пункте в помещениях, запирающихся на ключ?	
75.	Осуществляется мойка и дезинфекция мелкого инвентаря в производственных помещениях убоя и первичной переработки в трехсекционных ваннах с подводкой горячей и холодной воды и емкостями, наполненными дезраствором?	
76.	Используются для мойки и дезинфекции фартуков и нарукавников специальные промаркированные емкости?	
77.	Обеспечивается в производственных и вспомогательных помещениях на территории убойного пункта отсутствие грызунов и насекомых?	
78.	Обеспечиваются микробиологические и гигиенические нормативы безопасности продуктов убоя?	
79.	Обеспечивается 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 контролируется в соответствии с информацией об их использовании?	
80.	Обеспечивается соответствие материалов, контактирующих с продуктами убоя в процессе производства требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией?	
81.	На убойном пункте осуществляется процесс производства продуктов убоя для детского питания?	
81.1.	при его осуществлении - процесс производства продуктов убоя для детского питания производится в начале смены или в отдельную смену при условии предварительной мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря?	
82.	На убойном пункте осуществляется убой диких (промысловых) продуктивных животных в соответствии с законодательством государства-члена?	



83.	Оборудованы холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя:	
83.1.	термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере?	
83.2.	средствами для записи температуры?	
84.	Осуществляется группировка продуктов убоя в процессе хранения по:	
84.1.	видам?	
84.2.	назначению (реализация или переработка (обработка))?	
84.3.	термическому состоянию (охлажденное, замороженное)?	
85.	Исключается повышение температуры воздуха в холодильных камерах в процессе их хранения во время загрузки или выгрузки продуктов убоя более чем на 5°C?	
86.	Исключается хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер?	
87.	Транспортируются в процессе перевозки туши, полутуши и четвертины в:	
87.1.	вертикальном подвешенном состоянии, исключая их соприкосновение?	
87.2.	штабелированном виде, исключая загрязнение поверхности туш?	
88.	Исключается использование транспортных средств и контейнеров для перевозки продуктов убоя после перевозки в них продуктивных животных?	
89.	Осуществляется перевозка продуктивных животных на производственный объект специализированным или специально оборудованным транспортом?	
90.	Оборудованы транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим?	
91.	Подвергаются санитарной обработке (дезинфекции) транспортные средства и контейнеры после окончания процесса перевозки?	
92.	Исключается размораживание замороженных продуктов убоя в процессе хранения, перевозки и реализации?	
93.	Наносится оттиск ветеринарного клейма на тушу, полутушу и четвертину?	
94.	Наносится оттиск товароведческого клейма непосредственно на тушу, полутушу и четвертину?	
95.	Обеспечивается доставка биологических отходов для переработки или захоронения (сжигания)?	
96.	Утилизация (уничтожение) биологических отходов производится:	
96.1.	на ветсанутильзаводе	
96.2.	в крематоре	
96.3.	в скотомогильнике	
97.	Осуществляется уборка, утилизация или уничтожение биологических отходов на основании заключения, данного ветеринарным специалистом по результатам осмотра трупа животного, и других биологических отходов?	
98.	Оборудованы транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке?	



99.	Обеспечивается после погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательная дезинфекция места, где они лежали?	
100.	Обеспечивается после погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательная дезинфекция использованного при этом инвентаря и оборудования?	

Заключение по результатам обследования:

---



---



---



---

Подписи лиц, проводивших обследование:

_____	_____
(подпись)	(Ф.И.О.)
_____	_____
(подпись)	(Ф.И.О.)

Подписи представителей хозяйства:

_____	_____
(подпись)	(Ф.И.О.)
_____	_____
(подпись)	(Ф.И.О.)

С актом ознакомлен и один экземпляр получил

\_\_\_\_\_ (должность руководителя или представителя хозяйства, Ф.И.О., подпись)