

Аналитический отчёт

**Обзор особенностей доступа на рынок Китая
агропродовольственной продукции из Кыргызстана,
в том числе, продуктов животного происхождения**

Специфика рынка пищевых продуктов Китайской народной республики

**Рекомендации Компетентному органу Кыргызстана относительно
институциональных изменений, авторизации национальных
производственных мощностей пищевой промышленности как экспортёров
сельскохозяйственной продукции в КНР.**

**Подготовлено в рамках проекта ФАО ТСП/КЫР/3605/С3
“Диверсификация экспорта агропродовольственной продукции Кыргызстана”**

Автор: Башинский Виталий, международный консультант ФАО

Декабрь 2017

Содержание.	Стр.
Сельскохозяйственные товары, в том числе продукты	
1. животного происхождения на рынке Кыргызстана, которые потенциально могут быть экспортированы в КНР.	4
2. Расчёт налогов и сборов для импорта в Китай.	5
3. Законодательные требования КНР регламентирующие правила допуска продуктов животного происхождения на внутренний рынок. Сравнительная характеристика требований.	6
3.1. Идентификация животных.	11
3.2. Принципы прослеживаемости. Риск ориентированный подход к контролю безопасности пищевых продуктов.	14
3.3. Гигиена производства пищевых продуктов животного происхождения.	17
3.4. Внедрение и обязательность внедрения производственных систем безопасности операторами рынка пищевых продуктов.	19
3.5. Микробиологические требования.	22
3.6. Маркировка.	34
3.7. Система и принципы осуществления ветеринарного приграничного контроля при импорте и при экспорте продуктов животного происхождения.	36
4. Выводы	39
5. Рекомендации	41
6. Приложения	44

Перечень условных сокращений:

AQSIQ	General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine of the People's Republic of China,
КО	Компетентный орган
ТР ТС	Технический регламент Таможенного союза
ГИВФБ ПКР	Государственная инспекция по ветеринарной и фитосанитарной безопасности Правительства Кыргызской Республики
ILAC	International Laboratory Accreditation Cooperation,
РУВФБ	Районные управления ветеринарной и фитосанитарной безопасности,
ЕАЭС	Евразийский экономический союз,
УПВК	Управления ветеринарного контроля,
ДГСЭН	Департамент государственного санитарно-эпидемиологического надзора,
MPN/100г	Most probable number of organisms, (метод определения Наиболее вероятного числа организмов в 100 граммах),
МАФАМ	мезофильные аэробные и факультативно аэробные микроорганизмы,
РФ	Российская Федерация
РСК	Реакция склеивания комплемента
ИФА	иммуноферментный анализ
CAP	композитная оцениваемая цена
CNCA	Управление КНР по сертификации и аккредитации (Certification and Accreditation Administration of the PRC
ВСЭ	Ветеринарно-санитарная экспертиза
частн.	Частная форма собственности
КЦА	Кыргызский центр по аккредитации
КТ	Налог на потребление
DPV	Платёжная стоимость по обязательствам
CAP	Композитная оцениваемая цена
SOP	Стандартные операционные процедуры (Типовые инструкции)
ВБ	Всемирный банк
ЕС	Европейский союз
OIE PVS	Инструмент МЕБ по оценке эффективности ветеринарных служб,
ПП	Пункты пропуска (через государственную границу)
SPS	Санитарные и фитосанитарные меры
НАССР	sis and Critical Control Points
FMD	Ящур

I. Сельскохозяйственные товары, в том числе продукты животного происхождения, Кыргызстана, которые потенциально могут быть экспортированы в КНР.

В 2016 году Республикой Кыргызстан (КР) было экспортировано в Китай товаров на общую сумму 80,1 млн. долларов США. Доля продукции аграрного сектора экспортированной в Китай составила 16,1%, большую часть которой составили табачные изделия. Из продуктов, которые прямо попадают под регулирование санитарных и фитосанитарных требований были живые животные (ослы – 3246 голов) и мёд натуральный.

Основным экспортным рынком для предприятий пищевой промышленности КР является рынок ЕАЭС. Имплементация требований в сфере санитарных и фитосанитарных мер (адаптация законодательства) прошла в виде принятия прямых регулирующих норм и отменой национальных требований в этой сфере после принятия решения об вступлении в ЕАЭС.

Принимая во внимание тот факт, что Российская Федерация (РФ), в свою очередь, активно развивает экспортно-импортные отношения с Китаем в том числе товарами сельскохозяйственного производства, РК может использовать эти результаты, так-как использовала прямую имплементацию законодательства ЕАЭС, а не имплементировалась в правовое поле ТС путём определения и признания достаточного уровня эквивалентности требований и механизмов их выполнения или достижения.

При этом рынком, который признан эквивалентным по ряду требований Компетентным Органом Китая есть рынок ЕС. В этом случае КР в 2016 году было экспортировано несколько видов аграрной продукции, а именно:

- мёд натуральный;
- фасоль обыкновенная;
- орехи грецкие в скорлупе;
- орехи грецкие без скорлупы;
- абрикос сушёный;
- чернослив сушёный;
- яблоки сушёные и прочие фрукты кроме товарных позиций 0801-0806.

Исходя из практического, но не официального, касаясь некоторых позиций товаров животного происхождения, признания эквивалентности существующей системы контроля в ЕС Компетентным органом Китая, эти товары могут рассматриваться как потенциально-допущенные по требованиям КНР на их внутренний рынок.

Таким же образом можно рассматривать процедуру определения опосредованного признания эквивалентности систем производственного и государственного контроля на тех предприятиях, которые есть экспортёром продукции аграрного направления на территорию РФ, в части аналогичного

экспорта из РФ в Китай. Эти процедуры могут быть официально использованы при проведении верификационных миссий со стороны компетентного органа Китая.

II. Расчёт налогов и сборов для импорта в Китай.

Компании, которые планируют либо продавать, либо импортировать товары в Китай, должны иметь понимание ситуации с налоговым режимом импорта Китая перед подписанием договоров купли-продажи. Импорт товаров в Китай подразумевает три вида налогов: **таможенные пошлины, налог на добавленную стоимость (НДС) и налог на потребление (КТ)** - в зависимости от характера импортируемого товара и зависит ли он от конкретных категорий, указанных в КТ. Сумма обязательств по налогу на импорт и, в конечном счете, несет ответственность за их оплату, в целом зависит от того, как заключен договор купли-продажи между покупателем и продавцом.

Терминология налогов на импорт

Международные коммерческие термины Международной торговой палаты (ИТС) являются наиболее часто используемой терминологией для выражения цен или связанных с риском вопросов, связанных с транзитом товаров. Наиболее часто используемые при подписании контракта:

CIF (стоимость, страхование и фрахт) - это означает, что **продавец несет ответственность** за стоимость перевозки и страхования, чтобы облегчить безопасную доставку товара в порт назначения; а также,

FOB (Free On Board) - это означает, что **покупатель несет ответственность** за вышеуказанные расходы.

Сумма налога на импорт и таможенные сборы рассчитываются на основе цены или стоимости импортируемых товаров, которая называется «Платежная стоимость по обязательствам» (DPV), и определяется на основе проведенной цены товара. Сюда относятся транспортные расходы и страховые взносы на товары до выгрузки в порту прибытия в Китай.

Налоги, такие как НДС или КТ, не включены в определение DPV. Другим значимым термином является композитная оцениваемая цена (САР), которая представляет собой комбинацию DPV, импортной пошлины и КТ, если это применимо.

Расчет налога

Следующие формулы показывают, как рассчитываются DPV и САР:

$DPV = \text{Стоимость товара} + \text{Транспортная стоимость} + \text{Страхование грузов,}$

$\text{Импортная пошлина} = DPV \times \text{Тарифная ставка на ввозимый товар,}$

$САР = DPV + \text{Импортная пошлина} = DPV \times (1 + \text{тарифная ставка}),$

$НДС = САР \times \text{Ставка НДС}$

Единственный возможный способ уменьшить импортную стоимость НДС для импортируемых товаров состоял бы в том, чтобы договориться о более низкой стоимости транспортировки и страховой премии с назначенным экспедитором и

страховой компанией, чтобы снизить стоимость САР и, следовательно, ввозить НДС. Однако, если покупатель классифицируется как общий налогоплательщик НДС, НДС, уплаченный за импортируемые товары, сможет компенсировать выходной НДС, что потенциально снизит их общую налоговую нагрузку.

При расчете налогов и пошлин на импорт важно, чтобы импортеры знали о подписании контракта и понимали широко используемые Условия международной торговли. Тип товара, который будет импортирован, также повлияет на сумму налогового обязательства, а в некоторых случаях будет иметь право на освобождение от НДС. Данные об существующих тарифных ставках можно получить через сайт тарифного импортного регулирования Всемирной организации торговли. Приложение 13 к данному обзору. В рамках обязательств КНР перед ВТО тарифные ставки продолжают изменяться в отношении некоторых товарных групп. Прил. 42 во второй колонке указывает именно на изменения в тарифных ставках на 1 декабря 2017 года.

III. Законодательные требования КНР регламентирующие правила допуска продуктов животного происхождения на внутренний рынок. Сравнительная характеристика требований.

Информация, использованная для проведения сравнительного анализа действующих государственных систем контроля в КР и КНР, любезно была предоставлена Министерством экономического развития КР. Для обработки спорных данных был использован метод опросника. Опросник был заполнен компетентными службами КР при поддержке экспертов и консультантов ФАО в КР.

Государственными регуляторами системы сертификации продукции в Китае являются:

1. Главное управление КНР по контролю качества, инспекции и карантину (General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine of the People's Republic of China – AQSIQ/国家质量监督检验检疫总局) является государственным органом министерского уровня, уполномоченным Госсоветом КНР формулировать основные правила применения системы сертификации, устанавливать стандарты в области маркировки товаров и осуществлять общий контроль над их исполнением.

2. Управление КНР по сертификации и аккредитации (Certification and Accreditation Administration of the PRC (CNCA)/中国国家认证认可监督管理委员会)

- разрабатывает и вводит Правила сертификации продукции, включенной в каталог продукции, подлежащей сертификации; утверждает форму сертификата;

- назначает уполномоченные сертифицирующие организации, а также тестовые и инспекционные лаборатории для проверки качества продукции, подлежащей сертификации; публикует список компетентных сертифицирующих организаций,

тестовых и инспекционных лабораторий; публикует список сертифицированных продуктов и производителей;

- принимает жалобы, связанные с системой обязательной сертификации продукции, а также противодействует правонарушениям, связанным с системой обязательной сертификации продукции.

3. Уполномоченные сертифицирующие организации (Designated Certification Body / 指定认证机构), имеющие свои представительства на территории Китая и за рубежом, осуществляют сертификацию в соответствии с их видом деятельности и Правилами сертификации продукции; выдают сертификаты на продукцию, отвечающую требованиям сертификации;

- осуществляют последующую проверку сертифицированной продукции;

- принимают жалобы, связанные с системой обязательной сертификации продукции; приостанавливают, а также при необходимости отменяют действие сертификатов.

Процесс сертификации продукции включает в себя следующие шаги:

1. подача заявления и начало рассмотрения;

2. тестирование представленных образцов;

3. инспекция производственных мощностей;

4. взятие образцов и их тестирование;

5. оценка результатов тестирования и выдача сертификата;

6. последующие инспекции.

Порядок сертификации продуктов (включая детское питание и соки) определен Положениями Китайской Народной Республики о сертификации и аккредитации 2003 г. (Regulations of the People's Republic of China on Certification and Accreditation 2003).

Заявку на сертификацию продукции можно заполнить в сети Интернет (Китайский сертификационный центр качества (China Quality Certification Centre - CQC/ 中国质量认证中心 – <http://www.cqc.com.cn>;

Underwriters Laboratories Inc. - UI/美化认证有限公司 – <http://www.ul-europe.com>). При регистрации следует внимательно заполнить всю информацию для упрощения последующего запроса. После успешной регистрации система автоматически предоставит нужную информацию в виде документов, формы заявления и пр.

При импорте в Китай продуктов питания необходимо в обязательном порядке пройти **сертификацию этикетки** и получить соответствующий сертификат (Label Verification Certificate for Imported Food). Для оформления данного сертификата требуется представить необходимые документы согласно действующему стандарту (General Standard for the Labeling of Pre-packaged Food - GB7718-2011). См. раздел «маркировка» о требованиях нанесения сведений на внешнюю этикетку, маркировку.

Законодательством определена ставка за регистрацию каждой этикетки в отдельности, она равна 2300 юаней (данные 2016 года); сроки сертификации

установлены в 60 календарных дней. В отношении иностранных производителей продуктов питания китайским законодательством установлено требование о регистрации в органах AQSIQ. Порядок регистрации установлен Положением об управлении регистрацией иностранных производителей импортных продуктов питания. Управление КНР по сертификации и аккредитации публикует списки одобренных иностранных производителей молочной продукции, детского питания, мяса и морепродуктов. Иностранные экспортеры продовольствия, их агенты, а также китайские импортеры могут зарегистрироваться, заполнив соответствующую форму в режиме онлайн (Information Recording System for Manufacturer Overseas).

Выход на наиболее известные китайские дистрибьюторские компании можно осуществить при содействии Всекитайской ассоциации производителей продуктов питания (www.cnfia.cn), а также используя информацию, размещенную на сайтах китайских производителей и поставщиков продуктов питания (например, <http://www.alibaba.com>; http://www.infoseekchina.com/Industries/food_beverages.html).

Система государственного контроля в Кыргызстане построена на функциональном разделении полномочий двух компетентных в сфере безопасности пищевых продуктов органов, а именно Департамента профилактики заболеваний и государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Кыргызской Республики и Государственной инспекции по ветеринарной и фитосанитарной безопасности при Правительстве Кыргызской Республики. При проведении внешнего аудита системы государственного контроля со стороны компетентного органа КНР, который имеет схожую системную структуру, необходимо, на уровне положений о государственных органах, доказать отсутствие конфликтов интересов и отсутствие дублирования в полномочиях государственных контролёров, которое при оценке рисков, может привести к размытию ответственности при проведении расследований инцидентов связанных с пищевыми продуктами, в том числе экспортируемыми на территорию КНР.

Система лабораторного контроля РК организована на основе независимой аккредитации учреждений лабораторного контроля. Контроль осуществляется государственными лабораториями, при этом Кыргызский центр аккредитации при Министерстве экономики КР определен национальным органом по аккредитации (постановление Правительства КР № 795 от 16.11.2006г., № 128 от 05.03.2010г.).

Кыргызский центр аккредитации при Министерстве экономики КР является полноправным членом ILAC и 23.10.2013г. подписал Соглашение о взаимном признании ILAC MRA по аккредитации испытательных лабораторий. Но в ноябре 2015 г. статус подписанта Соглашения приостановлен из-за наличия проблем с обеспечением прослеживаемости измерений в некоторых областях измерений. В октябре 2017 г. предстоит переоценка со стороны оценочной группы ILAC в области аккредитации испытательных лабораторий и расширения области в части аккредитации калибровочных лабораторий. Этот момент важен для признания

аккредитации испытательных государственных лабораторий КР и позволит в последствии сократить время и расходы на признание результатов исследований национальных лабораторных центров.

По состоянию на 04.09.2017г. в реестр аккредитованных внесены 90 испытательных лабораторий, аккредитованных в соответствии ISO/МЭК 17025, из которых 44 испытательных лаборатории имеют возможность осуществлять проведение предэкспортной подготовки продукции (в том числе 15 аккредитованных территориальных лабораторий, территориальных центров госсанэпиднадзора и профилактики заболеваний).

Лаборатории имеют подразделения по сферам соответствующих министерств и ведомств (15 аккредитованных территориальных лабораторий территориальных центров госсанэпиднадзора и профилактики заболеваний).

Из 90 аккредитованных испытательных лабораторий 52 имеет государственную форму собственности, 38- частную. Из них:

- Пищевые продукты в соответствии с сферой аккредитации 38 лаб. (27 – гос.; 11- част.);

Горюче-смазочные материалы 13 лаб;

- Товары народного потребления 4 лаб (все гос.);

- Строительные материалы 15 лаб (3 гос.; 12 – частн.);

- Машиностроительный комплекс 1 гос. лаб.;

- Светотехнические изделия-лампочки 4 лаб (1 – гос., 3 – частн.)

- Руда, горные породы 3 лаб (1 гос., 2 – частн.);

- Лекарственные средства и ветеринарные препараты 4 (все гос.);

- Объекты охраны окружающей среды 2 лаб (все гос.);

- Железнодорожный подвижной состав 1 лаб (гос.);

- Авианавигация 1 лаб (частн.);

- Средства связи 3 лаб. (1 гос., 2 частн.);

- Кислород медицинский 1 лаб (частн.);

- Фитосанитария 2 лаб. (гос.)

- Исследования продукции на содержание ГМО 3 лаб. (гос.)

Отделы химико-токсикологии и ВСЭ и вирусологии РЦВДЭ, отдел вирусологии ОшЗЦВДЭ аккредитованы по международному стандарту ИСО/МЭК 17025:2009 в 2015 году: (Свидетельства по аккредитации химико-токсикологического и ВСЭ отдела – КГ417/КЦА, ИЛ 080 от 18.03.2015г. Свидетельство отдела вирусологии РЦВДЭ – КГ417/КЦА.ИЛ.012 от 18.05.2015г. Свидетельство отдела вирусологии ОЗЦВДЭ – КГ417/КЦА ИЛ096 от 13.07.2015г.).

Область аккредитации отдела химико-токсикологии и ВСЭ РЦВДЭ:

1. Определение наличия антибиотиков в молоке и молочных продуктов (качественный метод) и определение антибиотиков (тетрациклин, левомицетин, стрептомицин, пенициллин) по методу ИФА.

2. Определение наличия остаточных количеств антибиотиков и других антимикробных химиотерапевтических веществ в мясе всех видов убойных животных и продукты переработки мяса, субпродукты, мясо птицы, рыба, яиц.

Область аккредитации отделов вирусологии РЦВДЭ и Ош ЗЦВДЭ:

1. Ящур (FMD) выявления методом РСК и ИФА.
2. Ящур определение методом ИФА.
3. Вирусоносительство NSP методом ИФА.

Подана документация с подачей заявки, с расширением области аккредитации в КЦА отдел химико-токсикологии и ВСЭ РЦВДЭ, и ОшЗЦВДЭ.

На предмет аккредитации заявлены в КЦА отделы серологии и «Асколи» РЦВДЭ, а также отделы химико-токсикологии и ВСЭ зональных центров ветеринарной диагностики гг. Талас, Баткен, Нарын в 2015 году.

В 2016 г. проведены оценки состояния ветеринарной службы КР:

По официальному запросу Компетентного органа КР были приглашены эксперты Всемирной организации охраны здоровья животных МЭБ для проведения PVS (специальный инструмент оценки МЭБ) оценки текущего состояния ветеринарной службы КР на соответствие международным стандартам.

Оценка осуществлялась по 49 позициям, включая образовательную систему, финансирование, кадровый потенциал, систему реагирования, диагностику, борьбу с болезнями и т.д.

В настоящее время на основании проведенной PVS оценки МЭБ разработан проект 2-го Стратегического плана развития ветеринарной службы Кыргызской Республики на 2016-2021 гг. и идет процесс согласования данного документа с заинтересованными государственными и международными организациями.

Кроме этого компетентным органом КР сделан и реализован запрос на проведение верификационной и инспекционной миссий со стороны компетентного органа КНР в отношении легализации экспорта мёда.

По официальному запросу на проведение миссии Госинспекцией РК с 10 по 17 июля 2017г. экспертная группа инспекторов КНР проинспектировала 2 предприятия по производству мёда, а также пчелиные пасеки во время сбора цветочного нектара в 3 районах. Экспертная группа инспекторов КНР оставили рекомендации по обнаруженным недостаткам. Госинспекция направила письмо о плане реализации рекомендаций по обнаруженным недостаткам через МИД КР от 27.07.2017г. за № 03-1/2787 в адрес Синьцзянского Бюро инспекции и карантина по ввозу и вывозу Главного управления по надзору качества, инспекции и карантина КНР. В настоящее время идет процесс согласования формы и протокола осуществления ветеринарной сертификации мёда из Кыргызстана с китайской стороной.

Также инициирован процесс авторизации производителей сухого молока КР компетентным органом Китая. Ожидается приезд экспертов инспекторов КНР для осуществления инспектирования Кыргызских предприятий по производству сухого молока.

С целью ускорения процедур верификации и расширения доступа продукции животного происхождения в КНР необходимо провести внутреннюю, предварительную процедуру оценки эквивалентности мероприятий и их результатов, обусловленных нормами и нормативно-правовыми актами государств.

С этой целью более подробно изучим соответствие требований в ключевых вопросах, а именно:

- прослеживаемости перемещения живых животных, возможности провести процедуры прослеживаемости на практике – степени соответствия требований и реализации этих требований на практике;

- прослеживаемости продукции полученной от животных, использования риск-ориентированного подхода в осуществлении государственного контроля на всех этапах производства и подготовки экспортных партий;

- гигиенических требований на уровне получения первичной продукции животного происхождения, а также последующей переработки;

- законодательные обязательства и собственно внедрение производственных систем безопасности, систем производственного контроля качества операторами рынка пищевых продуктов;

- микробиологические требования к пищевым продуктам, к процессам производства пищевых продуктов как элементам подтверждения эффективности внедрённых систем контроля и признаки высокого уровня государственных гарантий безопасности при экспорте;

- требования и сравнительная характеристика уровня эквивалентности требований к маркировке продуктов животного происхождения;

- оценка эквивалентности систем и принципов осуществления государственного приграничного специального вида контроля в части санитарных и фитосанитарных мероприятий при осуществлении импортных и экспортных операций продуктов животного происхождения.

1. Идентификация животных.

В соответствии со стандартами Всемирной организации охраны здоровья животных, идентификация животных, которые имеют максимальный, незащищенный (неконтролируемый мерами биобезопасности) контакт с внешней средой и, как следствие, подвержен максимальному риску заражения инфекционным заболеваниями, в том числе болезнями общими для людей и животных на уровне национального законодательства должен быть учтён на максимально-доступном уровне. Этой цели служит механизм регистрации и идентификации животных. Первоочередное значение имеет идентификация и регистрация животных требующих индивидуального подхода, а именно:

- Крупный рогатый скот,

- Лошади,
- Мелкий рогатый скот,
- Племенные свиньи.

Именно эти виды животных требуют максимального внимания при введении требований об обязательной идентификации. В следующую очередь необходимость идентификации касается промышленных свиней и птицы (допускается применять групповые методы идентификации).

На уровне национальных требований доступны следующие данные.

Требования КНР	Требования Кыргызстана
<p>Стандартами Китайской народной республики NY534-2002; также NY/T938-2005, установлены требования к средствам идентификации животных в том числе крупного рогатого скота. На уровне внутренних требований идентификация не внедрена достаточно глубоко, но при импорте живых животных выдвигаются требования к обязательной идентификации, а требования на уровне прослеживаемости идентификационный номер животного должен позволять устанавливать место рождения и содержания животного, а также места его уоя. Последующие изменения полученного после уоя продукта должно иметь возможность проследить историю производства. Доказать происхождения продукта и благополучие территории его происхождения.</p>	<p>Закон КР "об идентификации животных" от 6 июня 2013 года №91,</p> <p><u>Статья 4.</u> Основные требования к регистрации и идентификации животных</p> <p>1. Хозяйства на территории Кыргызской Республики, где содержатся и разводятся животные для коммерческих целей, подлежат обязательной регистрации, а животные - идентификации и регистрации в сроки, установленные настоящим Законом.</p> <p>2. На территории Кыргызской Республики запрещаются реализация и убой не идентифицированных животных.</p> <p><u>Постановления Правительства КР «Об утверждении правил» от 5 декабря 2014 года № 694</u></p> <p>5. ...Идентификации подлежат все животные, которые содержатся и разводятся для коммерческих целей, находящиеся на территории Кыргызской Республики, в соответствии с Законом Кыргызской Республики «Об идентификации животных». Молодняк крупного и мелкого рогатого скота идентифицируют по истечении <u>14 дней после их рождения</u>. Жеребят идентифицируют с 4-месячного возраста. Поросят идентифицируют с месячного возраста.</p> <p>...Регистрации подлежат специализированные коммерческие хозяйства, в которых вышеуказанные животные содержатся для продажи или в целях получения от них продуктов (мясо, яйца, мед).</p> <p>Идентификации и регистрации не подлежат животные, предназначенных для целей личного потребления.</p> <p>7. Бирки, чипы, используемые для идентификации животных, должны соответствовать форме, размерам и характеристикам, указанным в приложении 2 к настоящим Правилам. Идентификационное свидетельство на животных, чипы, бирки, болюсы после уоя животных на убойных площадках (площадках по убою сельскохозяйственных животных) передаются</p>

	<p>ветеринарному врачу. Далее ветеринарный врач по описи передает идентификационное свидетельство на животных в уполномоченный орган по идентификации животных на соответствующей территории, а при убое для целей личного потребления владелец передает идентификационное свидетельство на животных в уполномоченный орган по идентификации животных на соответствующей территории. Идентификационные свидетельства на животных, чипы, бирки, болюсы при гибели животного, а также возникновении случаев, предусмотренных в настоящих Правил, уничтожаются комиссионно с участием представителя соответствующего уполномоченного органа по идентификации животных.</p> <p>При перемещении идентифицированных животных с одной территории на другую территорию административно-территориальной единицы присвоенные индивидуальные идентификационные номера сохраняются, с внесением соответствующих сведений в Единый государственный реестр идентифицированных животных. Импортированным животным, имеющим племенную карточку, сохраняют индивидуальные идентификационные номера, присвоенные в стране происхождения.</p> <p>Данные об импортированных животных заносятся в базу данных по идентификации животных, в порядке, установленном настоящими Правилами, после прохождения профилактического карантина (тридцать календарных дней с момента импорта (ввоза) животного). Идентификации не подлежат импортируемые животные, пунктом назначения которых являются мясоперерабатывающие предприятия, убойные пункты, убойная площадка (площадка по убою животных), подлежащие убою в течение 30 (тридцать) календарных дней с момента их ввоза.</p>
--	--

В Кыргызской Республике на сегодняшний день завершена идентификация маточного (родительского, племенного) поголовья КРС, Госинспекция планирует завершить идентификацию КРС по всей республике до конца 2017 года.

Идентификация свиней и мелкого рогатого скота начнётся со второго квартала 2018 года,

Идентификация лошадей методом чипирования начнётся с первого квартала 2018 года.

Доступ к редактированию, внесению изменений, внесению данных и выведению из реестра убитых животных имеют на республиканском уровне ГИВФБ ПКР, контроль за внесёнными данными и верификацию данных на районном уровне проводят Районные управления по ветеринарной и фитосанитарной безопасности, на айыльном округе эти задачи выполняются операторами рынка с необходимым уровнем доступа и частные ветеринарный

специалисты. На убойных пунктах, авторизированных компетентным органом выведением из реестра занимаются частные ветеринарные врачи, обслуживающие убойных пунктов при убое идентифицированных животных, регистрируют в специальном журнале номер бирки и последующем передает данные в РУВФБ, а выведение собственно данных происходит там уполномоченными на это специалистами.

Остаётся риск потери временной прослеживаемости животных, которые содержались изначально для собственного использования малыми личными подсобными хозяйствами, но в ходе хозяйственной деятельности их назначение было изменено и животные приобрели статус вводимых на рынок. В этом случае норма идентификации с 14- дневного возраста теряет свою актуальность и может быть использована как законное исключение обязательной идентификации животных.

Признаки эквивалентности.

В вопросах прослеживаемости на уровне первичного производства, требования Кыргызской Республики являются полностью эквивалентными и могут рассматриваться как отвечающие требованиям КНР в отношении КРС.

Рекомендации.

Необходимо подготовить доказательную базу и материалы, которые достаточно прозрачно смогут доказать действенность и работоспособность национального реестра идентифицированных животных. Для этого необходимо выборочно проверить работу системы на введение умышленно неверных данных. Например, введение в реестр двух животных с одинаковыми номерами, указывание при регистрации возраста животного, которого невозможно достичь физиологически, проверку наличия данных животного, которое заведомо выведено из реестра как убитое, проверку истории перемещённых животных, проверка работы ветеринарного модуля при его наличии в системе или любым другим методом, который позволяет выявлять возможные ошибки на уровне человеческого фактора.

Остаётся открытым вопрос об исключениях обязательной идентификации животных, не предназначенных для введения на рынок.

2. Принципы прослеживаемости. Риск ориентированный подход к контролю безопасности пищевых продуктов.

Требования КНР	Требования Кыргызстана
<p><u>Статья 36.</u> При закупке материалов для изготовления продуктов питания, пищевых добавок и сопутствующих товаров производители продуктов питания должны <u>проверить лицензию поставщика товаров и документы, подтверждающие</u></p>	<p>Разработаны проверочные листы, по оценке рисков для дальнейшей оценки корректирующих действий. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой</p>

<p><u>соответствие товаров требованиям качества.</u> В отношении материалов для изготовления продуктов питания без подтверждающих документов необходимо провести проверку в соответствии со стандартами безопасности продуктов питания. Приобретение или использование материалов для изготовления продуктов питания, пищевых добавок, сопутствующих товаров, не отвечающих требованиям стандартов безопасности продуктов питания, запрещено.</p> <p>Предприятия, осуществляющие производство продуктов питания, должны создать систему проверки и регистрации в отношении поступающих материалов для изготовления продуктов питания, пищевых добавок и сопутствующих товаров, а также достоверно фиксировать наименования, характеристики, количество материалов для изготовления продуктов питания, пищевых добавок, сопутствующих товаров, наименования и контактную информацию поставщиков, а также дату поступления товаров. Данные проверки поступающих материалов для изготовления продуктов питания, пищевых добавок, сопутствующих товаров, должны быть достоверными. Срок хранения данных должен составлять не менее 2 лет.</p> <p><u>Статья 37.</u> Предприятия, осуществляющие производство продуктов питания, должны создать систему регистрации проверки изготовленных продуктов питания, осуществлять проверку сертификатов соответствия и безопасности выходящей продукции, а также достоверно фиксировать наименования, характеристики, количество, дату производства, номер партии, номер сертификата соответствия изготовленных продуктов питания, наименования и контактную информацию покупателей, а также дату реализации товаров. Данные проверки выходящей продукции должны быть достоверными. Срок хранения данных должен составлять не менее 2 лет.</p> <p><u>Статья 38.</u> Производители продуктов питания, пищевых добавок или сопутствующих товаров, должны проводить проверку производимых продуктов питания, пищевых добавок или сопутствующих товаров в соответствии со стандартами безопасности, осуществлять вывоз продукции за пределы места изготовления или реализацию после прохождения экспертизы.</p> <p><u>Статья 39.</u> При закупке продуктов питания предприниматели в сфере продуктов питания должны проверить лицензию поставщика и документы, подтверждающие соответствие качества продуктов питания.</p>	<p>продукции»</p> <p>Статья 31. Государственная регистрация производственных объектов</p> <p>1. Участник хозяйственной деятельности имеет право осуществлять процессы производства (изготовления) пищевой продукции, указанные в статье 32 настоящего технического регламента, на таможенной территории Таможенного союза только после государственной регистрации производственных объектов, на которых осуществляются данные процессы производства (изготовления).</p> <p>2. Государственная регистрация производственных объектов осуществляется уполномоченным государством - членом Таможенного союза органом (далее - орган по регистрации производственных объектов) на основании заявления о государственной регистрации производственного объекта, направляемого участником хозяйственной деятельности (далее - заявитель)...</p> <p>8. По результатам проверки регистрируемого производственного объекта орган по регистрации производственных объектов принимает решение о государственной регистрации производственного объекта, присваивает ему <u>идентификационный (учетный) номер и вносит производственный объект в реестр производственных объектов по производству пищевой продукции</u>, подлежащих государственной регистрации, либо выдает предписание об устранении выявленных нарушений...</p> <p>11. Государственная регистрация производственного объекта является бессрочной...</p> <p>Дополнительные требования по прослеживаемости отдельных пищевых продуктов определено вертикальными законодательными актами Таможенного союза, а именно ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 033/2012 "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции", ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки".</p>
---	--

Анализ и оценка рисков в Кыргызстане проводится Ветеринарной службой КР по пищевой безопасности и эпизоотическая ситуациям.

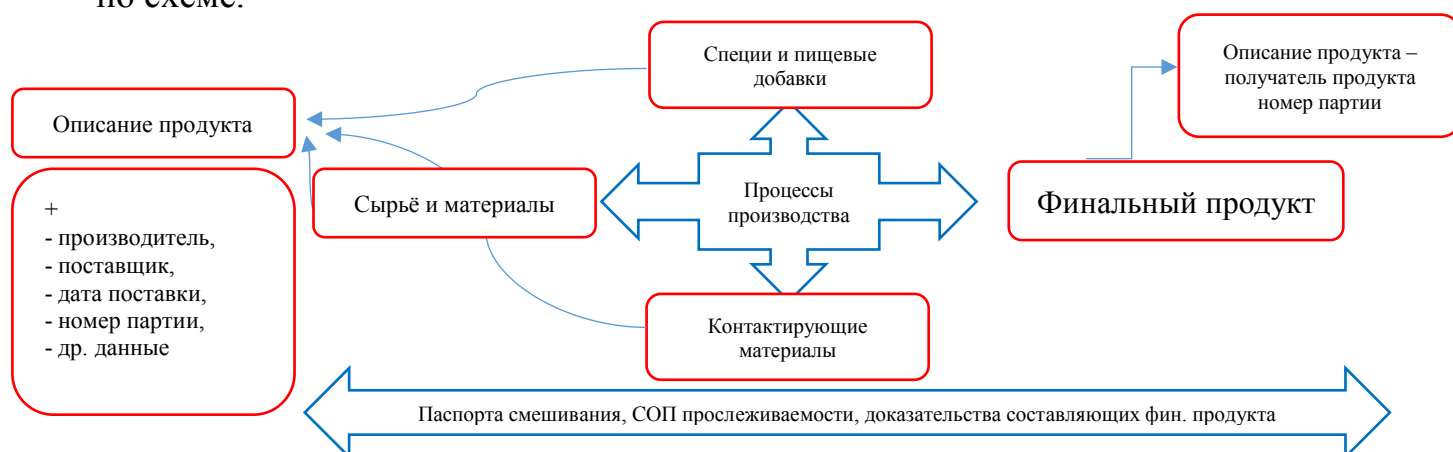
Признаки эквивалентности.

Системы прослеживаемости в нормативном поле обеих стран имеют требования к регистрации мощностей, производящих пищевые продукты, и имеют встречные требования к маркировке и прослеживаемости по принципу шаг вперед и шаг назад. Каждый оператор рынка обязан иметь данные о поставщиках сырья и компонентов, используемых в производстве. При этом он также обязан иметь данные и при потребности предоставить их для проверки, о предприятиях, торговых сетях, которые получили этот товар (продукт) для реализации или дальнейшего использования в производстве продуктов питания.

Оценку соответствия подходов, методов реализации этих рамочных требований законов можно провести только при изучении дополнительных исследований на уровне компетенции и наличия подзаконных актов, регулирующих механизмы как внешней, так и внутренней прослеживаемости пищевых продуктов и их компетенции.

Самым чувствительным вопросом является наличие механизмов формирования партий производителем, определением партий компетентными органами и требованиями об отзыве продукции в случае выявления несоответствий продукции, представляющих риск для здоровья потребителей. Эти вопросы могут быть оценены только при проведении верификационных миссий. Документальная оценка для определения эквивалентности систем прослеживаемости не является окончательной.

Необходимо, используя действующие требования прослеживаемости стандартов внедрения производственных систем контроля качества и безопасности (ISO 22000; 9001+HACCP; IFS; FSSC 22000 и др.) провести обучение и соответствующие симуляции для внутренней прослеживаемости продукции и её компонентов до поставщика, а в случае с продукцией животного происхождения до идентификационного номера животного (группы животных), фермы, владельца по схеме.



Внедрение и специализированное обучение в этой сфере позволит достичь полной эквивалентности при любом подходе. Вопросы осуществления государственного контроля требуют дополнительного изучения.

3. Гигиена производства пищевых продуктов животного происхождения.

Требования КНР	Требования Кыргызстана
<p style="text-align: center;">Закон КНР «О безопасности продуктов питания»</p> <p>Статья 27. Производство и ведение хозяйственной деятельности, связанной с продуктами питания, должно отвечать требованиям стандартов безопасности продуктов питания, а также отвечать следующим требованиям:</p> <p>1) ...поддержание чистоты данных мест, а также обеспечение установленного расстояния данных мест от мест токсичного заражения, вредных веществ или иных источников загрязнения;</p> <p>2) наличие оборудования для ведения хозяйственной деятельности, сопоставимого с количеством и ассортиментом производимых или находящихся в обороте продуктов питания; наличие сопоставимого оборудования и мер для дезинфекции, смены одежды, канализации, доступа дневного света, освещения, вентиляции, защиты от коррозии, проникновении пыли, защиты от мух, крыс, насекомых, наличие мойки, очистки сточных вод, утилизации мусора и отходов;</p> <p>3) наличие технических и руководящих сотрудников, имеющих специальные знания в сфере безопасности продуктов питания, и системы внутренних правил по обеспечению безопасности продуктов питания;</p> <p>4) наличие рационального расположения оборудования и технологического процесса для противодействия соприкосанию и взаимному загрязнению готовой продукции, материалов для изготовления продуктов питания и материалов, находящихся в процессе изготовления продуктов питания, а также предотвращение соприкосания продуктов питания с токсичными веществами или грязными материалами;</p> <p>...6) обеспечение безопасности и безвредности емкостей для хранения, транспортировки, загрузки и разгрузки продуктов питания, сохранения данных емкостей в чистоте для предотвращения загрязнения продуктов питания; соответствие данных емкостей требованиям к температуре, необходимой для обеспечения безопасности продуктов питания, и иным особым требованиям; транспортировка продуктов питания вместе с токсичными или вредными материалами запрещена;</p> <p>...8) обеспечение личной гигиены сотрудников, вовлеченных в производство продуктов питания, при осуществлении производства и ведении хозяйственной деятельности, связанной с продуктами питания, необходимо мыть руки и надевать чистую рабочую одежду и головные уборы; при реализации готовой пищи без упаковки</p>	<p style="text-align: center;">ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции</p> <p>Статья 1. Область применения</p> <p>1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (далее - настоящий технический регламент) устанавливает:</p> <p>1) объекты технического регулирования;</p> <p>2) требования безопасности (включая санитарно-эпидемиологические, гигиенические и ветеринарные) к объектам технического регулирования...</p> <p><u>Статья 8.</u> Требования безопасности к специализированной пищевой продукции.</p> <p>14. Биологически активные добавки к пище (БАД) должны соответствовать гигиеническим требованиям безопасности пищевой продукции, установленным в Приложении 1, 2, 3 к настоящему техническому регламенту. Содержание в суточной дозе биологически активных добавок (БАД) биологически активных веществ, полученных из растений и (или) их экстрактов, должно быть в пределах от 10 до 50 процентов от величины их разовой терапевтической дозы, определённой при применении этих веществ в качестве лекарственных средств.</p> <p><u>Статья 10.</u> Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации. ...</p> <p>2. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 настоящей статьи.</p> <p>3. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: ...</p> <p>9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.</p> <p>10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции; ...</p> <p><u>Статья 19.</u> Требования к процессам получения не</p>

<p>необходимо использовать дезинфицированные и чистые инструменты для продажи;</p> <p>9) используемая вода должна отвечать государственным стандартам безопасности, установленным в отношении питьевой воды;</p> <p>10) используемые моющие и дезинфицирующие средства должны быть безопасными и безвредными для здоровья человека;</p> <p>Статья 32. Предприятия, осуществляющие производство или ведение хозяйственной деятельности, связанной с продуктами питания, должны создать полноценную собственную систему контроля над безопасностью продуктов питания, усилить обучение трудового коллектива знаниям о безопасности продуктов питания, обеспечить наличие руководящих лиц, осуществляющих управление безопасностью продуктов питания или принятых на полный рабочий день либо выполняющих обязанности по совместительству, осуществлять санитарную инспекцию соответствующих продуктов питания, а также вести деятельность согласно закону.</p> <p>Статья 34. Производители и предприниматели в сфере продуктов питания должны создать и применять системы контроля над здоровьем сотрудников. Сотрудники, страдающие дизентерией, тифом, вирусной формой гепатита или иными заболеваниями пищеварительной системы, а также больные активной формой туберкулеза, дерматологическими заболеваниями и иными болезнями, которые могут препятствовать безопасности продуктов питания, не должны выполнять работу в непосредственном контакте с готовой пищей. Сотрудники предприятий, осуществляющих производство или хозяйственную деятельность в сфере продуктов питания, должны проходить ежегодную проверку здоровья и приступать к работе после получения сертификата о состоянии здоровья.</p>	<p>переработанной пищевой продукции животного происхождения</p> <p>1. Убой продуктивных животных производится в специально отведенных для этой цели местах. На производственных объектах, производящих убой, должны соблюдаться гигиенические и ветеринарно-санитарные требования по содержанию и эксплуатации производственных объектов по производству (изготовлению) мяса и мясной продукции, направленные на обеспечение выпуска безопасной пищевой и непищевой продукции, а так же на предупреждение возникновения недопустимого риска.</p> <p>2. Убой продуктивных животных осуществляется способами, обеспечивающими гуманное обращение с продуктивным животным. ...</p> <p>Приложение 1-3 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Описывают подход к определению эффективности гигиенических требований путём определения наличия или отсутствия в пределах, наносящих вред здоровью человека загрязнителей химической или биологической природы.</p>
---	--

Признаки эквивалентности.

Страны имеют схожий подход к определению гигиены, внедрению гигиенических требований операторами рынка и оценки эффективности внедрённых требований посредством определения «пригодности» конечного пищевого продукта.

Имеются схожие, по используемым механизмам, процедуры подтверждения надлежащих гигиенических практик. Внедрённые практики на уровне операторов рынка подтверждаются компетентными органами посредством проведения комплекса лабораторных исследований. Исследования проводятся в лабораториях разных форм собственности уполномоченных на осуществление исследований в рамках государственного контроля.

Система организации мероприятий и предоставления государственных гарантий стране импортёру может считаться эквивалентной в части нормативных

правил и осуществления контроля за здоровьем сотрудников, гигиенических требований к сырью. Имеет смысл провести дополнительную оценку эффективности ведомственного (производственного) и государственного контроля процессов на всех этапах производства. Частично эти принципы реализованы в проведении смывов с оборудования. При этом наилучшими практиками является проведение контроля в рамках производственного контроля качества и безопасности продуктов на промежуточных стадиях с периодичностью, определённой риск ориентированным подходом (методом определения вероятности и реальности (серьёзности) угрозы) именно к этим практикам стремится законодательство КНР.

Подходы в части государственного контроля операторов рынка в части применения гигиенических требований при производстве не могут быть признаны эквивалентными и требуют физического сравнительного анализа подходов (механизма предоставления государственных гарантий при формировании экспортных партий) в ходе верификационной миссии.

4. Внедрение и обязательность внедрения производственных систем безопасности операторами рынка пищевых продуктов.

Требования КНР	Требования Кыргызстана
<p style="text-align: center;">Закон КНР «О безопасности продуктов питания» Статья 33. Государство поощряет производителей и предпринимателей в сфере продуктов питания в соответствии требованиям GMP (хорошая практика производства) и введения системы HACCP (система анализа опасностей и контроля ключевых моментов) для повышения уровня управления безопасностью продуктов питания. В отношении производителей и предпринимателей, прошедших сертификацию требованиям GMP и HACCP, органы сертификации должны согласно закону, осуществлять постсертификационную проверку. В отношении предприятий, не отвечающих требованиям сертификации, необходимо аннулировать сертификацию, своевременно проинформировать соответствующие управления контроля качества, промышленно-торговой администрации, контроля продуктов питания и медикаментов, а также дать публичное объявление для общества. При осуществлении постсертификационной проверки органы сертификации не должны взимать какие-либо платежи.</p>	<p>Постановление Правительства Кыргызской Республики от 30 марта 2017 года № 191 “О Программе развития пищевой и перерабатывающей промышленности Кыргызской Республики на 2017-2021 годы”</p> <p style="text-align: center;">ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p> <p>Статья 11. Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)</p> <p>1. Для целей обеспечения соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции <u>изготовитель пищевой продукции обязан внедрить процедуры обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) такой пищевой продукции.</u></p> <p>2. Организация обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и проведения контроля осуществляется изготовителем самостоятельно и (или) с участием третьей стороны.</p> <p>3. Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:</p>

1) перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2) перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 1 настоящей части опасные факторы;

3) предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

4) порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

5) установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3 настоящей части, от установленных предельных значений;

6) периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

7) периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

8) меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

4. Изготовитель обязан вести и хранить документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность не переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации. Документы, подтверждающие безопасность не переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, подлежат хранению в течение трех лет со дня их выдачи...

Статья 21. Формы оценки (подтверждения) соответствия пищевой продукции и процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации

1. Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции, за исключением пищевой продукции,

	<p>указанной в части 3 настоящей статьи, требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции проводится в формах:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) подтверждения (декларирования) соответствия пищевой продукции; 2) государственной регистрации специализированной пищевой продукции; 3) государственной регистрации пищевой продукции нового вида; 4) ветеринарно-санитарной экспертизы. <p>2. Оценка (подтверждение) соответствия процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением установленных настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции требований, за исключением процессов производства (изготовления) пищевой продукции, указанных в статье 32. Оценка (подтверждение) соответствия таких процессов производства (изготовления) проводится в форме государственной регистрации производственных объектов.</p> <p>3. Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции непромышленного изготовления и пищевой продукции предприятий питания (общественного питания), предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции, установленных настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции</p>
--	--

По состоянию на сегодняшний день на территории страны внедрены ведомственные системы контроля, которые базируются на международных стандартах и принципах HACCP на следующих предприятиях:

Мясные изделия - ОсОО "Риха" получило наивысший сертификат — FSSC 22000, который включает в себя известные стандарты: ISO 22000:2005, HACCP, BRC и IFS, а также техническую спецификацию ISO/TS 22002, при применении точечного подхода при открытии рынков стран с обязательными, стандартизированными требованиями к процессам производства необходимо начинать работать именно с такими предприятиями. В отношении переработки молока, производстве готовой молочной продукции, внедренные системы ведомственного контроля имеют предприятия: - ОсОО Бишкек Сут, ОсОО Ак-

Булак Плюс, ОсОО Семейные традиции, ИП Туганбаев, ОсОО Эмилия, ОсОО Ак-Жалга - сыры, ОсОО Кант-Сут (7). Данные предприятия необходимо рассматривать как потенциальных экспортеров в КНР.

Признаки эквивалентности.

В вопросе уровня государственных требований к внедрению, трактованию и государственной оценке эффективности внедрённых операторами рынка ведомственных систем контроля безопасности и качества пищевых продуктов, в том числе продуктов животного происхождения требования должны быть признаны эквивалентными. Не исследованным остается вопрос изучения импортирующей страной процедур и механизма проведения оценки эффективности систем, а также уровня подготовки инспекторов (уровень внешнего или внутреннего аудитора) в вопросах оценки эффективности (дееспособности) внедрённых операторами рынка систем.

5. Микробиологические требования.

В соответствии с Законом КНР «О безопасности продуктов питания» Микробиологические требования регламентируются при импорте как обязательные :

Статья 62. Импорт продуктов питания, пищевых добавок, а также сопутствующих продуктов, должен отвечать государственным стандартам безопасности продуктов питания КНР.

Импортируемые продукты питания должны проходить проверку соответствия качества органами экспертизы и карантин при пересечении границы и пропускаются таможенными органами в соответствии со свидетельством о таможенной очистке, выданном органами экспертизы и карантин при пересечении границы.

В случае если такого стандарта в данный момент нет, данный продукт считается новым и должен пройти соответствующую регистрацию и стандартизацию.

Статья 63. При импорте продуктов питания, в отношении которых государственные стандарты безопасности отсутствуют, или первого импорта новых видов пищевых добавок или новых видов сопутствующих товаров, импортер должен обратиться в ведомство здравоохранения Государственного совета КНР с заявлением и предоставить материалы, имеющие отношение к оценке безопасности соответствующего товара. Ведомство здравоохранения Государственного совета КНР в соответствии с положениями статьи 44 настоящего Закона принимает решение о выдаче разрешения или отказе в разрешении, а также своевременно разработать соответствующий государственный стандарт безопасности продуктов питания.

При этом поставщик должен подать соответствующую заявку в Компетентный орган КНР

Статья 65. Экспортеры или их агенты, которые осуществляют ввоз товаров на территорию КНР, должны подать уведомление в Государственное управление по контролю

продуктов питания и медикаментов КНР. Иностранные производители продуктов питания, которые осуществляют ввоз продуктов питания на территорию КНР, должны быть зарегистрированы в Государственном управлении по контролю продуктов питания и медикаментов КНР.

Показатели микробиологии в Законодательстве КНР имеют вертикальный подход и указаны в соответствующих Стандартах по каждой группе пищевых продуктов животного происхождения или иных товаров, на которые распространяется требование по контролю микробиологических показателей.

В отличие от законодательства ЕС в КНР отсутствует единый нормативный документ, устанавливает микробиологические критерии для пищевых продуктов всех категорий, как это осуществлено в ЕС в Регламенте № 2073/2005. Зато в КНР существует ряд документов по различным категориям пищевых продуктов. Эти документы были приняты в разные периоды, в основном начиная с 2010 года. Они периодически обновляются и добавляются, что обусловлено постоянным совершенствованием китайской системы контроля за безопасностью пищевых продуктов и согласованию его с международными стандартами, а также требованиями ЕС, США, Канады, Австралии, Новой Зеландии, Японии, САР Сянган (Гонконг) и Тайваня.

В то же время базовым документом КНР, которым установлены максимально допустимые уровни содержания патогенных микроорганизмов в пищевых продуктах, является государственный стандарт КНР GB 29921-2013, который вступил в силу 1 июля 2014 (далее - GB 29921).

GB 29921 относится к общим стандартам и может применяться к предварительно упакованным пищевым продуктам. В случае различия значений показателей, приведенных в GB 29921 и других стандартах КНР, необходимо применять требования GB 29921.

Следует отдельно отметить, что в случае осуществления экспорта пищевых продуктов в КНР китайская сторона обычно руководствуется не только собственными нормативами и стандартами, но и европейскими или американскими, особенно там, где отсутствуют национальные требования.

Определенную сложность при сравнении показателей КНР, создал факт отсутствия в открытом доступе китайских нормативных документов в этой сфере. Дополнительной проблемой стало получение перевода китайских стандартов, например, на английском языке. Все имеющиеся переводы являются неофициальными и доступны только на непроверенных ресурсах на коммерческой основе.

Полезными для операторов рынка пищевых продуктов Кыргызстана, которые планируют экспортировать свою продукцию в КНР, могут быть приведены ниже ссылки на нормативную базу КНР в сфере безопасности пищевых продуктов:

<http://www.cnca.gov.cn/> - Certification and Accreditation Administration of the PRC;

<http://www.aqsiq.gov.cn/> - General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine of the PRC;

<http://www.cirs-group.com/food/provisions/> - China Food Safety Regulations)

<http://down.foodmate.net/> - единственный (неофициальный) ресурс, с которого возможно загрузить нормативные документы (на языке оригинала) в сфере контроля безопасности пищевых продуктов, прежде всего соответствующие государственные стандарты.

При этом как достоверно известно предприятия имеющие разрешения к экспорту на ЕС имеют привилегированный и упрощённый доступ на рынок КНР. И это при том, что в китайских стандартах иногда отсутствует детализация категорий и подкатегорий продуктов по сравнению с Регламентом № 2073/2005, ряд категорий продуктов, имеющих в китайских документах отсутствуют в европейских, например, казеин, продукты зерновых культур, бобовые продукты, шоколад и какао-продукты, изделия из орехов и семян и др.

Следует помнить, что КНР ведёт активную торговлю и с Российскими компаниями, производящими пищевые продукты. После присоединения Кыргызстана к Таможенному Союзу ЕАЭС, собственные нормативы урегулирующие микробиологические требования были полностью заменены на требования ТР Таможенного Союза.

Несмотря на то, что названия категорий и самих продуктов иногда существенно различаются, Кыргызским экспортерам рекомендуется проводить предметные консультации с китайскими партнерами / импортерами по каждой отдельной позиции.

Для сравнения показателей микробиологических критериев в пищевых продуктах мы используем отдельные распространённые показатели, которые являются основными для определения уровня эквивалентности.

Продукт	Показатель	Требования КНР	Требования Кыргызстана
Мясные продукты приготовленные (термически обработанные) мясные продукты предназначены для употребление в пищу сырые мясные продукты готовые к употреблению ¹ .	<i>Listeria monocytogenes</i>	Не допускается в 25 г или 25 мл. В пяти образцах (В КНР, если не указано иное, лимитные значения составляют 25 г или 25 мл.)	Не допускается в 25 г.
	<i>Salmonella</i>	Не допускается в 25 г или 25 мл. В пяти образцах	Не допускается в 25 г.
	<i>Staphylococcus aureus</i>	100 КОЕ/г но не более чем в одном образце из пяти.	Не допускается в массе продукта (г/см ³) 1,0
	<i>Escherichia coli</i>	Не допускается в 25 г или 25 мл. В пяти образцах	Не допускается в массе продукта (г/см ³) 1,0
Твердые сыры (созревшие сыры,	<i>Listeria monocytogenes</i>	Не допускается в 25г.	Не допускается в 25 г. 125г. Для сыров мягких и рассольных в 5

Продукт	Показатель	Требования КНР	Требования Кыргызстана
созревшие сыры с плесенью, незрелые сыры)		В пяти образцах	образцах массой 25 г. каждый.
	Salmonella	Не допускается в 25 г или 25 мл. В пяти образцах	Не допускается в 25 г.
	Staphylococcus aureus	100-1000 КОЕ, но не более чем в двух пробах из пяти.	Не допускается в 1 см ³ 1 г.
Плавленные сыры (составляющая твердого сыра не менее 15%)	Listeria monocytogenes	Не допускается в 25г. В пяти образцах	Не допускается в 25 г.
	Salmonella	Не допускается в 25 г или 25 мл. В пяти образцах	Не допускается в 25 г.
	Staphylococcus aureus	100-1000 КОЕ, но не более чем в двух пробах из пяти.	Не допускается в 1 см ³ 1 г.
Продукты свежие (замороженные) из животных и птицы: сырое, непригодное к непосредственному (Без термической обработки) употреблению в пищу мясо животных (свиньи, КРС, МРС, кролики и т.д.) и птицы (куры, утки, гуси и т.д.), а также съедобные части (ливер, головы, шеи, хвосты, крылья, конечности и т.д.)	Отсутствуют какие-либо требования по микробиологическим показателям		
Мясо птицы (свежее и замороженное) и продукты из него	Salmonella	Не допускается в 25г.	Не допускается в 25 г.
	Escherichia coli	Не допускается в 25г	Не допускается в 1 г. для охлаждённого в тушах, полутушах, четвертинах не допускается в 0,1г. замороженное не допускается в 0,01г.
Желатин	Salmonella	Не допускается	Не допускается в 25 г. (10 для стартовых культур).
Коллагеновые колбасные оболочки	Salmonella	Не допускается в 25г.	Не допускается в 25 г.
	Staphylococcus aureus	От 100 до 1000 КОЕ, но не более чем в одной из пяти проб.	Не допускается в 1 г.

Продукт	Показатель	Требования КНР	Требования Кыргызстана
Казеин	Salmonella	Не допускается в 25г. В пяти образцах	Не допускается в 25 г.
	Staphylococcus aureus	10 КОЕ, но не более чем в 2 пробах из пяти	Не допускается в 1 г.
Сгущенное молоко, подслащенное сгущенное молоко, обогатненное (Добавками) сгущенное молоко	Staphylococcus aureus	Не допускается в 25г. В пяти образцах	Не допускается в 1 г.
	Salmonella	Не допускается в 25г. В пяти образцах	Не допускается в 25 г. (кроме продуктов стерилизованных, ультрапастеризованных, с асептическим фасованием).
Модифицированное молоко	Staphylococcus aureus	Не допускается в 25г. В пяти образцах	Не допускается в 1 г.
	Salmonella	Не допускается в 25г. В пяти образцах	Не допускается в 25 г.
Пастеризованное молоко	Staphylococcus aureus	Не допускается в 25г. В пяти образцах	Не допускается в 1 г.
	Salmonella	Не допускается в 25г. В пяти образцах	Не допускается в 25 г. (кроме продуктов стерилизованных, ультрапастеризованных, с асептическим фасованием).
Ферментированное молоко	Staphylococcus aureus	Не допускается в 25г. В пяти образцах	Не допускается в 1 г.
	Salmonella	Не допускается в 25г. В пяти образцах	Не допускается в 25 г. (кроме продуктов стерилизованных, ультрапастеризованных, с асептическим фасованием).
Сливки (10-80% жирности), масло (Не менее 80%), после дегидратации масло (Не менее 99,8%)	Staphylococcus aureus	10-100 КОЕ, но не более чем в 1 образце из 5	Не допускается в 1 г.
	Salmonella	Не допускается в 25г. В пяти образцах	Не допускается в 25 г. (кроме продуктов стерилизованных, ультрапастеризованных, с асептическим фасованием).
Молочный порошок (Сухое молоко)	Staphylococcus aureus	10-100 КОЕ, но не более чем в 2 образцах из 5	Не допускается в 1 г.
	Salmonella	Не допускается в 25г. В пяти образцах	Не допускается в 25 г.

Продукт	Показатель	Требования КНР	Требования Кыргызстана
Сухой молочный обрат и порошковый серумальбумин (сыроваточный альбумин)	Staphylococcus aureus	10-100 КОЕ, но не более чем в 2 образцах из 5	Не допускается в 1 г.
	Salmonella	Не допускается в 25г. В пяти образцах	Не допускается в 25 г. (кроме продуктов стерилизованных, ультрапастеризованных, с асептическим фасованием).
Замороженные напитки, морожено, пищевой лед ²	Staphylococcus aureus	100-1000 КОЕ, но не более чем в 1 образце из 5	Не допускается в 1 г. Но при этом Нет прямой нормы для данного вида продукта.
	Salmonella	Не допускается в 25г. В пяти образцах	Не допускается в 25 г. (100 – для напитков со сроком годности до 30 суток).
Яичные продукты, предназначенные для употребления в пищу людьми ³	Salmonella	Не допускается в 25г. В пяти образцах	Не допускается в 25 г. (125 г. – яйца сырые, 5 образцов по 25 г. Каждый) при этом анализ проводится в желтках.
Продукты зерновых культур приготовленные (термически обработанные) зерновые продукты (Включая выпечку) приготовленные (термически обработанные) мучно-рисовые продукты с начинкой (наполнителем) мучно-рисовые продукты быстрого приготовления ⁴	Staphylococcus aureus	100-1000 КОЕ, но не более чем в 1 образце из 5	Не допускается в 1 г. Для хлебобулочных, в 0,01 г для макаронных изделий и изделий с кремом.
	Salmonella	Не допускается в 25г. В пяти образцах	Не допускается в 25 г.
Предназначены для употребления в пищу приправы соевый соус соевая паста приправы из моря и рыбо-продуктов комбинированные приправы (майонез и другие)	Staphylococcus aureus	100-1000 КОЕ, но не более чем в 2 образцах из 5	Не допускается в 1 г.
	Salmonella	Не допускается в 25г. В пяти образцах	Не допускается в 25 г.
продукты морского и рыбного промысла приготовленные (термически обработанные) продукты водного промысла предназначены для	Staphylococcus aureus	100-1000 КОЕ, но не более чем в 1 образце из 5	Не допускается в 1 г. Для пресерв пряного посола, в 0,1г. для охлажденной и замороженной рыбы, 0,01 для рыбы сырца и живой рыбы.
	Salmonella	Не допускается в 25г. В пяти образцах	Не допускается в 25 г.

Продукт	Показатель	Требования КНР	Требования Кыргызстана
употребление в пищу сырыми животные продукты водного промысла предназначены для употребление в пищу растительные продукты водного промысла (Водоросли) ⁶	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> ⁵	100-1000 MPN\г, но не более чем в 1 образце из 5	Не нормируется на законодательном уровне.
Предназначены для употребления в пищу фруктово-овощные продукты (включая маринованные) ⁷	<i>Salmonella</i>	Не допускается в 25 г или 25 мл. В пяти образцах	Не допускается в 25 г.
	<i>Staphylococcus aureus</i>	100 – 1000 КОЕ/г но не более чем в одном образце из пяти.	Не допускается в 1 г.
	<i>Escherichia coli</i>	Не допускается в 25 г или 25 мл. В пяти образцах	Не допускается в 1 г. Для быстрозамороженных, цукатов, джемов, в 0,1г. для салатов и смесей из замороженных бланшированных овощей, 0,01 для овощей свежих, 0,001 для специй и сушеных грибов.
Напитки (кроме фасованной питьевой воды и газированных напитков) ⁸	<i>Salmonella</i>	Не допускается в 25 г или 25 мл. В пяти образцах	Не допускается в 25 г.
	<i>Staphylococcus aureus</i>	100 – 1000 КОЕ/г но не более чем в одном образце из пяти.	Не допускается в 1 г. для соевых напитков. Нет прямого требования для некоторых напитков.
Изделия из орехов и семян паста из орехов и семян маринованные орешки и т.д.	<i>Salmonella</i>	Не допускается в 25 г или 25 мл. В пяти образцах	Не допускается в 25 г. Но при этом для орехов прямой нормы по патогену отсутствуют.

¹ - Продукты из готового (маринованного, тушеного, копченого, жареного, пареного, вареного и т.д.) и сырого (ферментированного или обработанного по специальным технологиям) мяса (свинина, говядина, баранина, курятина, крольчатина, собачатина т.д.), пригодные к непосредственному употреблению в пищу.

² - Все виды мороженого и пищевого льда, изготовленные на основе питьевой воды, сахара, молочных, фруктовых, бобовых продуктов, пищевых жиров и масел, с добавлением пищевых добавок.

³ - Продукты, пригодные к непосредственному употреблению в пищу, изготовленные из яиц птицы, включая приготовленные яйца.

⁴ - Продукты, приготовленные из риса, пшеницы, других злаков, корнеплодов, кукурузы и т.д., с начинкой или без, пригодны к непосредственному употреблению в пищу (зерновые хлопья, крупы / каши / лапша быстрого приготовления и т.п.), а также продукты, изготовленные путем выпекания, с основой из злаков, жиров, яиц, сахара и пищевых добавок, пригодные к непосредственному употреблению в пищу (Пирожные, торты, печенье, хлеб и т.д.).

⁵ - *V. parahaemolyticus* - галофильный вибрион, относящийся к роду *Vibrio*, семейству *Vibrionaceae*. Вызывает острые диареи, редко раневые инфекции, инфекции глаза и уха. Заражение происходит при употреблении в пищу морских продуктов (устрицы, крабы, креветки и т.д.), приготовленных с нарушением технологии (недостаточная термическая обработка). Вырабатывает энтеротоксин, сходный с экзотоксином возбудителя холеры. Устойчив к высоким концентрациям NaCl. Встречается в странах Юго-Восточной Азии, в Африке, Латинской Америке.

⁶ - Продукты, изготовленные из рыбы, ракообразных, моллюсков, беспозвоночных, иглокожих и других водных организмов, прошли термическую обработку (парень, вареные, печеные, жареные во фритюре и т.п.), пригодны к

непосредственному употреблению в пищу. Продукты, которые прошли очистку, но не получили термической обработки, пригодные к непосредственному употреблению в пищу, включаю-или живую, свежую, замороженную рыбу (рыбные кусочки), креветок, головоногих, живых крабов, живых моллюсков, а также продукты, изготовленные из живых улиток, крабов, моллюсков, икры путем нетермической обработки (соления, маринования, спиртования), пригодные к непосредственному употреблению в пищу. Продукты, изготовленные из водорослей, пригодные к непосредственному употреблению в пищу, прошедшие определенную обработку, включая и термическую (вареные, жареные во фритюре).

⁷ - Продукты, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, изготовленные из овощей и фруктов: замороженные овощи / фрукты, сушеные овощи / фрукты, фрукты в уксусе, масле или соли, варенье, джемы, повидла, цукаты, фрукты в сиропе, маринованные овощи, овощные пасты и соусы (Кроме томатного), продукты из ферментированных овощей и фруктов.

⁸ - Соки из овощей и фруктов, протеиновые напитки, смешанные напитки на водной основе, чай, кофе, растительные сухие и другие напитки.

При проведении аудита системы и инспекционных проверок инспекторами КНР изучается процедура контроля уровне обеспечения гигиены производства. Иногда данный подход достаточно формализован, но знание требований КНР в этом вопросе также может стать одним из вопросов при верификации систем. Один из вопросов, который подлежит изучению есть максимально допустимые уровни определенных микроорганизмов при контроле производства пищевых продуктов.

Продукт	Показатель	Требования КНР	Требования Кыргызстана
Свежие, охлажденные, замороженные туши МРС (После убоя, обвалки, карантинной проверки)	БГКП	1x10 ³ MPN/100г.	Не допускается в 1 г для парного. Для охлаждённых не допускается в 0,1г.
	<i>Shigella dysenteriae</i>	0	Не нормирована
	Общее количество КОЕ	5x10 ⁵ КОЕ/г	Не более 10 КОЕ на г. (МАФАМ)
	<i>Staphylococcus aureus</i>	0	Не используется для оценки технологического процесса тушь. Не допускается в 1г. для крови пищевой. Не допускается в 0,1г. для мясодержащих готовых продуктов.
	Диарейная кишечная палочка <i>E. coli</i> O157:H7	0	Не нормируется отдельно
	<i>Salmonella</i>	0	Не допускается в 25 г. Но прямой нормы для определения гигиены производства показатель не используется.
Свежие охлаждённые, мороженые тушки кролей (после убоя обвалки, карантинной проверки)	Общее количество КОЕ	1×10 ⁶ КОЕ/г (свежая тушка) 5×10 ⁵ КОЕ/г (мороженая тушка)	Не более 10 КОЕ на г. (МАФАМ)
	БГКП	1×10 ⁴ MPN/100 г (свежая тушка) 5×10 ³ MPN/100 г (мороженая тушка)	Не допускается в 1 г для парного. Для охлаждённых не допускается в 0,1г.
	<i>Salmonella</i>	0	Не допускается в 25 г. Но прямой нормы для определения гигиены

Продукт	Показатель	Требования КНР	Требования Кыргызстана
			производства показатель не используется.
Свежая и мороженая говядина в четвертях	Общее количество КОЕ	1×10 ⁵ КОЕ/г (свежая) 5×10 ⁵ КОЕ/г (мороженая)	10 /г. для свежей. 1x10 ⁴ КОЕ/г для мороженой.
	БГКП		0
	Диарейная кишечная палочка E. coli O157:H7		Не нормируется в отдельности от остальных колиформ.
	Salmonella	0	Не допускается в 25 г. Но прямой нормы для определения гигиены производства показатель не используется.
свежая и мороженая постная свинина	Общее количество КОЕ	1×10 ⁶ КОЕ/г	10 /г. для свежей. 1x10 ⁴ КОЕ/г для мороженой.
	БГКП	1×10 ⁴ MPN/100г	
	Salmonella	0	Не допускается в 25 г. Но прямой нормы для определения гигиены производства показатель не используется.
Мясо птицы свежее и замороженные и продукты из него	Общее количество КОЕ	1×10 ⁶ КОЕ/г (свежее) 5×10 ⁵ КОЕ/г (мороженное)	10 /г. для свежей. 1x10 ⁴ КОЕ/г для мороженой.
	БГКП	1×10 ⁴ MPN/100г (свежее) 5×10 ³ MPN/100г (мороженное)	0
	Salmonella	0/25г	Не допускается в 25 г. Но прямой нормы для определения гигиены производства показатель не используется.
	E. coli O157:H7	0/25г	Не нормируется в отдельности от остальных колиформ.

Признаки эквивалентности.

Подход к определению микробиологической идентичности имеет общие черты, но не может быть признан эквивалентным. Система пищевой безопасности в последние 15 лет существенно претерпела изменений не только в КНР. Новые вызовы, методы детекции микроорганизмов и борьбы существенно изменили профиль государственного микробиологического контроля КНР. При этом КНР

использует и делает прямые и опосредованные ссылки на законодательства и нормы стран своих экономических партнёров. Именно поэтому в вопросах несоответствий можно прибегать к системам, которые КНР признаны эквивалентными уже сегодня.

Компетентный орган КНР с целью оценки эквивалентности третьих стран использует как основной Государственный стандарт безопасности пищевых продуктов «Максимально допустимые уровни содержания патогенных микроорганизмов в пищевых продуктах». Стандарт GB29921–2013. Стандарт был обнародован 26.12.2013 года и вступил в действие 01.07.2014 года. Стандарт был обнародован Государственным комитетом КНР по вопросам здравоохранения и контролю рождаемости.

Этим и другими стандартами определены требования к показателям, лимитов патогенных микроорганизмов в пищевых продуктах, а также методы их контроля.

GB29921 может применяться к предварительно упакованным пищевым продуктам. GB29921 определяет допустимые нормы содержания пяти патогенных микроорганизмов (сальмонеллы, *Listeria monocytogenes*, кишечной палочки O157:H7, золотистого стафилококка и паразитического вибриона) в 11 категориях пищевых продуктов.

Производители и дистрибьюторы предварительно неупакованных пищевых продуктов должны строго соблюдать гигиенические правила в процессе производства и распространения пищевых продуктов для максимального снижения риска заражения их болезнетворными микроорганизмами.

Консервированные продукты должны соответствовать требованиям коммерческой стерильности, поэтому к ним этот стандарт неприменим.

Основные категории пищевых продуктов, в которых применены стандарт:

1) Мясные продукты, приготовленные (термически обработанные) или предназначенные для употребления сырыми: продукты из готового (маринованного, тушеного, копченого, жареного, пареного, вареного и т.д.) и сырого (Ферментированного или обработанного по специальным технологиям) мяса (свинина, говядина, баранина, курятина, крольчатина, собачатина т.п.), пригодны к непосредственному употреблению.

2) Продукты водного промысла: приготовленные (термически обработанные) продукты водного промысла (продукты, изготовленные из рыбы, ракообразных, моллюсков, беспозвоночных, иглокожих и других водных организмов, прошедшие термическую обработку - пареные, вареные, печеные, жареные во фритюре и т.д., - пригодны к непосредственному потреблению); предназначены для потребления сырые животные продукты водного промысла (продукты, которые прошли очистку, но не получили термической обработки, пригодные к непосредственному употреблению в пищу, включая живую, свежую, замороженную рыбу (рыбные кусочки), креветок, головоногих, живых крабов, живых моллюсков, а также продукты, изготовленные из живых улиток, крабов, моллюсков, икры путем нетермической обработки - соленья, маринования, спиртования, - пригодны к непосредственному употреблению) предназначены для потребления растительные

продукты водного промысла - водоросли (продукты, изготовленные из водорослей, пригодные к непосредственному употреблению, прошедшие определенную обработку, включая термическую - вареные, жареные во фритюре).

3) Предназначены для потребления яичные продукты: продукты, пригодные к непосредственному потреблению, изготовленные из яиц птицы, включая приготовленные яйца.

4) Продукты зерновых культур: приготовленные (термически обработанные) зерновые продукты (включая выпечку) приготовленные (термически обработанные) мучно-рисовые продукты с начинкой (наполнителем) мучно-рисовые продукты быстрого приготовления продукты, приготовленные из риса, пшеницы, других злаков, корнеплодов, кукурузы и т.д., с начинкой или без, пригодные для непосредственного употребления в пищу (зерновые хлопья, крупы, каши, лапша быстрого приготовления и т.п.), а также продукты, изготовленные путем выпечки, с основой из злаков, жиров, яиц, сахара и пищевых добавок, пригодные для непосредственного употребления в пищу (пирожные, торты, печенье, хлеб и т.д.).

5) Предназначены для потребления бобовые продукты (ферментированные и не ферментированные): фужу (соленый в сое бобовый сыр), соус с ферментированных черных бобов, натто и другие продукты, приготовленные способом мокрой ферментации, а также соевое молоко, тофу (соевый творог), твердый соевый сыр, соевый белок и другие продукты, приготовленные мокрым способом без ферментации.

6) Шоколад и какао-продукты: шоколад, в том числе из заменителя какао-масла, начинки и кремы с него; какао-продукты (жидкое, твердое, какао-порошок).

7) Предназначены для потребления фруктово-овощные продукты (включая маринованные) продукты, предназначены для непосредственного потребления, изготовленные из овощей и фруктов: замороженные овощи/фрукты, сушеные овощи/фрукты, фрукты в уксусе, масле или соли, варенье, джемы, повидла, цукаты, фрукты в сиропе, маринованные овощи, овощные пасты и соусы (кроме томатного), продукты из ферментированных овощей и фруктов.

8) Напитки (кроме фасованной питьевой воды и газированных напитков): соки из овощей и фруктов, протеиновые напитки, смешанные напитки на водной основе, чай, кофе, растительные напитки, сухие напитки, другие напитки.

9) Замороженные напитки (мороженое, пищевой лед): все виды мороженого и пищевого льда, изготовленные на основе питьевой воды, сахара, молочных, фруктовых, бобовых продуктов, пищевых жиров и масел, с добавлением пищевых добавок.

10) Предназначены для потребления приправы: соевый соус (ферментированный и смешанный), соевая паста (ферментированная и смешанная), приправы по водным продуктам (рыбный, устричный, креветочный соус), комбинированные приправы (майонез, бульоны, соки и другие приправы, изготовленные на животной и растительной основе). Настоящий стандарт не применяется к специям и приправам из них.

11) Изделия из орехов и семян: паста из орехов и семян, маринованные орешки и т.д.

Определение показателей для патогенных микроорганизмов в рамках стандарта происходит следующим образом и при этом учитывает следующие аспекты.

1) Сальмонелла (2-я группа риска). Показатели стандарта утверждались с учетом аналогичных нормативов, действующих в САС, ICMSF, ЕС, Австралии, Новой Зеландии, США, Канаде, САР Сянган (Гонконг), на Тайване. Общие требования: $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$.

2) *Listeria monocytogenes* (2-я группа риска). Учитывая отсутствие в КНР достаточного объема данных клинических наблюдений показатели стандарта утверждались с учетом данных отчетности ФАО, ВОЗ, а также стандартов, действующих в САС, ICMSF, ЕС и тому подобное. Общие требования: $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$.

3) Кишечная палочка O157: H7 (2-я категория риска). Хотя в КНР не было зарегистрировано случаев массового поражения потребителей готового мяса и мясных продуктов этим микроорганизмом, но для уменьшения риска заболевания этот стандарт принят на высоком уровне. Общие требования: $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$.

4) Золотистый стафилококк (3-я группа риска). Для КНР является одним из основных возбудителей пищевых отравлений, связанных с энтеротоксинами, которые он производит. Показатели стандарта утверждались с учетом аналогичных нормативов, действующих в САС, ICMSF, Австралии, Новой Зеландии, САР Сянган (Гонконг), на Тайване. Общие требования (для 8 категорий продуктов): $n = 5$, $c = 1$, $m = 100$ КОЕ / г (мл), $M = 1000$ КОЕ / г (мл) для приправ: $n = 5$, $c = 2$, $m = 100$ КОЕ / г (мл), $M = 10000$ КОЕ / г (мл).

5) Парагемолитический вибрион (3-я группа риска). Для приморских и ряда внутренних регионов КНР является одним из основных возбудителей пищевых отравлений. Преимущественно содержится в продуктах водного промысла и – перекрестно может быть занесён - в мясные продукты. Показатели стандарта утверждались с учетом аналогичных нормативов, действующих в ICMSF, ЕС, Канаде, Японии, Австралии, Новой Зеландии, САР Сянган (Гонконг). Общие Требования $n = 5$, $c = 1$, $m = 100$ MPN / г (мл), $M = 1000$ MPN / г (мл).

Допустимые нормы содержания патогенных микроорганизмов для молока, молочных продуктов, специальных продуктов дополнительного питания определяются отдельными государственными стандартами безопасности пищевых продуктов.

Поскольку риск заражения патогенными микроорганизмами таких продуктов (или сырья), как мед, жиры и масла, эмульгированные жиры, мармелад, конфеты, съедобные грибы и т.д., чрезвычайно низким с учетом норм и регламентов САС, ICMSF, решено пока не устанавливать соответствующие стандарты на эти продукты. но показатели и нормативы стандартов могут быть уточнены и изменены, исходя из результатов мониторинга и оценки рисков.

Заражение продуктов питания микроорганизмом шигеллы может произойти вследствие контакта с грязными руками или мухами-переносчиками,

ненадлежащей обработки питьевой водой, утечки канализационных вод и тому подобным.

Исходя из ситуации в КНР и данных многолетнего мониторинга, в перерабатываемых пищевых продуктах крайне нечасто проявляют этот микроорганизм. С учетом нормативов и регламентов, действующих в САС, ICMSF, ЕС, США, Канаде, Австралии, Новой Зеландии, этот показатель не был включен в перечень ограничений по содержанию в пищевых продуктах этим стандартом.

6. Маркировка.

Требования КНР	Требования Кыргызстана
<p style="text-align: center;"><u>Закон КНР</u> <u>«О безопасности продуктов питания»</u></p> <p><u>Статья 42.</u> Упаковка продуктов питания в упаковке должна иметь маркировку. Маркировка должна содержать следующие сведения: 1) наименование, характеристики, вес нетто и дата изготовления; 2) данные о составляющих или ингредиентах; 3) наименование, адрес и контактная информация производителя; 4) срок годности; 5) код стандарта продукции; 6) требования к хранению; 7) общепринятые наименования в государственных стандартах для использованных пищевых добавок; 8) серийный номер лицензии производителя; 9) иные сведения, которые необходимо указать на маркировке в соответствии с законодательством, подзаконными актами или стандартами безопасности продуктов питания. Маркировка специально производимых для детей и иных особых групп лиц продуктов питания дополнительно должна содержать основные питательные составляющие и их содержание.</p> <p><u>Статья 49.</u> Предприниматели в сфере продуктов питания должны реализовывать упакованные продукты питания в соответствии с предупреждающими знаками, разъяснениями или сведениями на маркировке продуктов питания.</p> <p><u>Статья 50.</u> Добавление лекарственных препаратов в продукты питания запрещено. Однако допускается добавление веществ, которые одновременно относятся и к продуктам питания, и к средствам традиционной китайской медицины. Каталог веществ, одновременно относящихся к продуктам питания и средствам традиционной китайской медицины, разрабатывается и объявляется управлением здравоохранения Государственного совета КНР.</p>	<p style="text-align: center;"><u>ТР ТС 022/2011</u> <u>Пищевая продукция в части ее маркировки</u></p> <p>Статья 4. Требования к маркировке пищевой продукции</p> <p>4.1. Требования к маркировке упакованной пищевой продукции</p> <p>1. Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения: 1) наименование пищевой продукции; 2) состав пищевой продукции, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 7 части 4.4 настоящей статьи и если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 3) количество пищевой продукции; 4) дату изготовления пищевой продукции; 5) срок годности пищевой продукции; 6) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки; 7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя – изготовителя пищевой продукции (далее – наименование и место нахождения изготовителя), а также в случаях, установленных настоящим техническим регламентом Таможенного союза, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации–импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя–импортера (далее – наименование и место нахождения импортера);</p>

Статья 51. Государство осуществляет строгий надзор за продуктами питания с заявленным особым эффектом на здоровье. Соответствующие контрольно-надзорные ведомства согласно закону, выполняют обязанности и несут ответственность по проведению надзора. Конкретные меры регулирования устанавливаются Государственным советом

КНР.

Продукты питания с заявленным особым эффектом на здоровье не должны оказывать остро, подострого или хронического вреда здоровью. Маркировка и инструкция применения данных продуктов питания не должны указывать на профилактические или лечебные свойства, а их содержание должно быть достоверным и указывать применимые группы лиц, неприменимые группы лиц, активные и символические компоненты и их содержание. Свойства и составляющие продукта должны быть идентичны с указаниями на маркировке и в инструкции применения.

Статья 66. Импортируемые упакованные продукты питания должны иметь маркировку и инструкцию по применению на китайском языке. Маркировка и инструкция по применению должны отвечать требованиям настоящего Закона, а также иного законодательства, подзаконных актов и государственных стандартов безопасности продуктов питания, а также содержать место происхождения продукта питания и наименование, адрес и контактную информацию агентов на территории КНР. Импорт упакованных продуктов питания, не имеющих маркировки на китайском языке, инструкции по применению на китайском языке или несоответствии маркировки или инструкции по применению положениям настоящему Закону, запрещен.

Закон Китайской Народной Республики о качестве и безопасности сельскохозяйственной продукции.

Статья 51. Организация или физическое лицо, которое в нарушение положений статьи 32 настоящего Закона осуществляет несанкционированное использование товарных знаков для сельскохозяйственной продукции, должно исправить ситуацию, его незаконные доходы должны быть конфискованы, и он также должен быть оштрафован не менее 2000 юаней, но не более 20 000 юаней.

8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;

9) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений части 4.9 настоящей статьи;

10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее – ГМО).

11) единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза;

2. Предусмотренная пунктом 1 части 4.1 настоящей статьи и нанесенная в виде надписей маркировка упакованной пищевой продукции должна быть нанесена на русском языке и на государственном(ых) языке(ах) государства-члена Таможенного союза при наличии соответствующих требований в законодательстве(ах) государства(в)-члена(ов) Таможенного союза, за исключением случаев, указанных в пункте 3 части 4.8 настоящей статьи.

3. В маркировке упакованной пищевой продукции могут быть указаны дополнительные сведения, в том числе сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция, придуманное название пищевой продукции, товарный знак, сведения об обладателе исключительного права на товарный знак, наименование места происхождения пищевой продукции, наименование и место нахождения лицензиара, знаки систем добровольной сертификации.

4. Дополнительные требования к маркировке упакованной пищевой продукции, не противоречащие требованиям настоящего технического регламента Таможенного союза, могут быть установлены в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

5. Безалкогольные напитки, содержащие кофеин в количестве, превышающем 150 мг/л, и (или) лекарственные растения и их экстракты в количестве, достаточном для обеспечения тонизирующего эффекта на организм человека, должны маркироваться надписью «Не рекомендуется употребление детьми в возрасте до 18 лет, при беременности и кормлении грудью, а также лицами, страдающими повышенной нервной возбудимостью, бессонницей, артериальной гипертензией».

Признаки эквивалентности.

Упаковка продуктов питания в соответствии с требованиями Китая должна иметь маркировку, содержащую следующие сведения:

- 1) наименование, характеристики, вес нетто и дата изготовления;
- 2) данные о составляющих или ингредиентах;
- 3) наименование, адрес и контактная информация производителя;
- 4) срок годности;
- 5) код стандарта продукции;
- 6) требования к хранению;
- 7) общепринятые наименования в государственных стандартах для использованных пищевых добавок;
- 8) серийный номер лицензии производителя;

9) иные сведения, которые необходимо указать на маркировке в соответствии с законодательством, подзаконными актами или стандартами безопасности продуктов питания.

Требования к маркировке пищевых продуктов может считаться эквивалентной в части обязательности маркировки и соответствия требований страны импортёра, по результатам верификационного визита. Дополнительные требования к маркировке должны быть оговорены и закреплены протокольно на стадии подготовки проекта. Дальнейшие процессы согласования маркировки, не касающиеся требований санитарных и фитосанитарных мероприятий, являются ответственностью операторов рынка.

7. Система и принципы осуществления ветеринарного приграничного контроля при импорте и при экспорте продуктов животного происхождения.

Требования КНР	Требования Кыргызстана
<p>Закон Китайской Народной Республики о карантине при ввозе и вывозе животных и растений.</p> <p><u>Статья 3.</u> Департамент по карантину животных и растений учреждается Госсоветом (здесь и далее коротко: Госдепартамент КЗР), который осуществляет комплексное руководство внутренним и внешним карантинном страны. Службы КЗР в пунктах пропуска, установленные Госдепартаментом КЗР в открытых портах и в местах, осуществляющие и отвечающие за внутренний и внешний карантин в соответствии с настоящим Законом. Департамент, отвечающий за вопросы карантина продукции животного происхождения, вывозимой с территории страны в коммерческих целях, назначается Госсоветом. Департамент по сельскому хозяйству, назначается Госсоветом, и отвечает за вопросы внутреннего и внешнего карантина животных и растений на</p>	<p style="text-align: center;">ЗАКОН КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ О таможенном регулировании в Кыргызской Республике.</p> <p style="text-align: center;">ЗАКОН КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ от 30 декабря 2014 года № 175 О ветеринарии</p> <p><u>Статья 13.</u> Ветеринарно-санитарная охрана территории Кыргызской Республики</p> <p>1. Охрана территории Кыргызской Республики осуществляется с целью недопущения заноса и распространения возбудителей заразных болезней животных, продуктов животного и растительного происхождения, не отвечающих требованиям пищевой и биологической безопасности.</p> <p>2. Ветеринарно-санитарная охрана территории Кыргызской Республики организуется в пунктах</p>

территории всей страны.

Статья 4. Служба карантина в пунктах пропуска вправе выполнять следующие функции и иметь следующие полномочия при проведении карантинного досмотра:

(1) Производить погрузку на судно, транспортное средство или самолёт для выполнения требований по карантину, предписываемых Законом;

(2) Иметь доступ в морские порты, в аэропорты, на железнодорожные или автобусные станции, в почтовые отделения или на территории, где подкарантинный материал хранится, обрабатывается, производится и перерабатывается для целей проведения карантинного досмотра и отбора образцов в соответствии с указанным регламентом;

(3) Проходить на территории производства и хранения в соответствии с требованиями по карантину для проведения эпидемиологического мониторинга и исследований или карантинного надзора и контроля.

(4) Проводить консультации, делать копии журналов регистрации и учета, накладных, контрактов, приходных счетов, или других документов, составляемых по подкарантинным объектам, полностью или частично.

Статья 5. На территорию КНР запрещён ввоз следующих объектов:

(1) Патогенных микроорганизмов (включая переносчиков бактериальных и вирусных болезней) животного и растительного происхождения, вредных насекомых и других опасных организмов;

(2) Релевантных животных и растений, продукции из них, а также других подкарантинных объектов из стран и регионов с неблагоприятной

эпизоотической обстановкой и вспышками массового

карантинного значения для КНР болезней растений;

(3) Туш животных;

(4) Почвы

Если Служба портового карантина животных и растений обнаружит какие-либо объекты, запрещённые для ввоза в страну, как предписано в предыдущем параграфе, то такие объекты подлежат возврату или уничтожению.

В случае крайней необходимости ввоза на территорию КНР объектов, запрещенных к ввозу и перечисленных в первом параграфе данной статьи, например в целях проведения научных исследований, импортер должен предварительно подать заявку в Государственную службу карантина животных и растений, которая отвечает за выдачу разрешений на импорт в таких случаях. Департамент сельского хозяйства под руководством Госсовета составит и опубликует перечни объектов, ввоз которых на территорию страны запрещён согласно первому параграфу данной статьи...

пропуска государственной границы Кыргызской Республики и таможенных терминалах в установленном законодательством Кыргызской Республики порядке.

3. Рабочее место государственных ветеринарных инспекторов пограничного ветеринарного контроля находится в зоне таможенного контроля и терминалов.

4. Пропуск через таможенную границу Кыргызской Республики грузов, товаров, подлежащих государственному ветеринарному надзору, осуществляется по разрешению Главного государственного ветеринарного инспектора Кыргызской Республики после прохождения обязательного ветеринарного контроля.

5. Перечень товаров, грузов, подлежащих государственному ветеринарному надзору, устанавливается в порядке, определяемом Правительством Кыргызской Республики.

Статья 18. Объекты государственного ветеринарного надзора

Объектами, подлежащими государственному ветеринарному надзору (далее - объекты ветеринарного надзора), являются:

1) фермы, животноводческие, звероводческие, рыбоводческие, пчеловодческие хозяйства;

2) предприятия по производству, заготовке, переработке, хранению и реализации животных и продуктов животного происхождения, а также

пункты общественного питания;

3) объекты по производству, заготовке, хранению и реализации кормов и кормовых добавок, ветеринарных лекарственных средств, биологических препаратов;

4) железнодорожные и автомобильные вокзалы, аэропорты, места пропуска через государственную границу транспортных средств, животных, продуктов и сырья животного происхождения;

5) трассы перевозки, перегонов скота, пастбищные участки и урочища;

6) личные подсобные хозяйства граждан;

7) документация по ветеринарному учету и отчетности, ветеринарные свидетельства, сертификаты, справки, ветеринарно-санитарное заключение, акты экспертизы и другая нормативно-техническая документация в области ветеринарии;

8) места, отведенные для захоронения трупов сельскохозяйственных и домашних животных (скотомогильники), павших от эпизоотии или забитых в порядке предупреждения ее распространения;...

Ветеринарно-санитарный контроль на границе Республики Кыргызстан осуществляет Управление пограничного ветеринарного контроля на 15 внешних пограничных ветеринарных контрольных пунктах ЕАЭС. Департамент профилактики заболеваний и государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Кыргызской Республики и Специалисты Управления пограничного ветеринарного контроля находятся в структуре ГИВФБ при ПКР.

Существуют санитарно-контрольные пункты в составе территориальных центров госсанэпиднадзора и профилактики заболеваний. В свою очередь УПВК в составе Государственной инспекции по ветеринарной и фитосанитарной безопасности при Правительстве Кыргызской Республики.

При этом специалисты ДГСЭН не являются государственными служащими в соответствии с положением, а специалисты УПВК имеют статус государственных служащих и на них распространяются дополнительные требования о государственной службе.

Признаки эквивалентности.

Осуществление специальных видов контроля в сфере санитарных и фитосанитарных мер может подвергаться проверке во время проведения верификационного визита с целью оценки риска по доступу на территорию страны экспортера патогенных агентов, что может отрицательно отражаться на санитарном и фитосанитарном статусе страны в целом.

Согласно полученным данным процедуры приграничного контроля могут считаться и быть признанными эквивалентными. Для окончательного вывода по осуществлению государственного контроля при трансграничном перемещении необходимо сравнить систему сертификации и ответственности уполномоченных государством должностных лиц, подтверждающих подписью данные сертификата. КНР при импорте продуктов животного происхождения, предназначенных для потребления людьми в обязательном порядке, собирает информацию о специалистах (порядок сертификации, образцы подписей, перечень уполномоченных, порядок уполномочивания) сертифицирующую экспортируемую продукцию. Гораздо более снисходительно эта процедура проводится в случае существующего экспортного разрешения и специальной подготовки уполномоченного персонала для предприятий, авторизованных для экспорта в ЕС и США.

IV. Выводы

Принимая во внимание, положение об эквивалентности ключевых маркеров соответствия систем можно сделать обобщающий вывод:

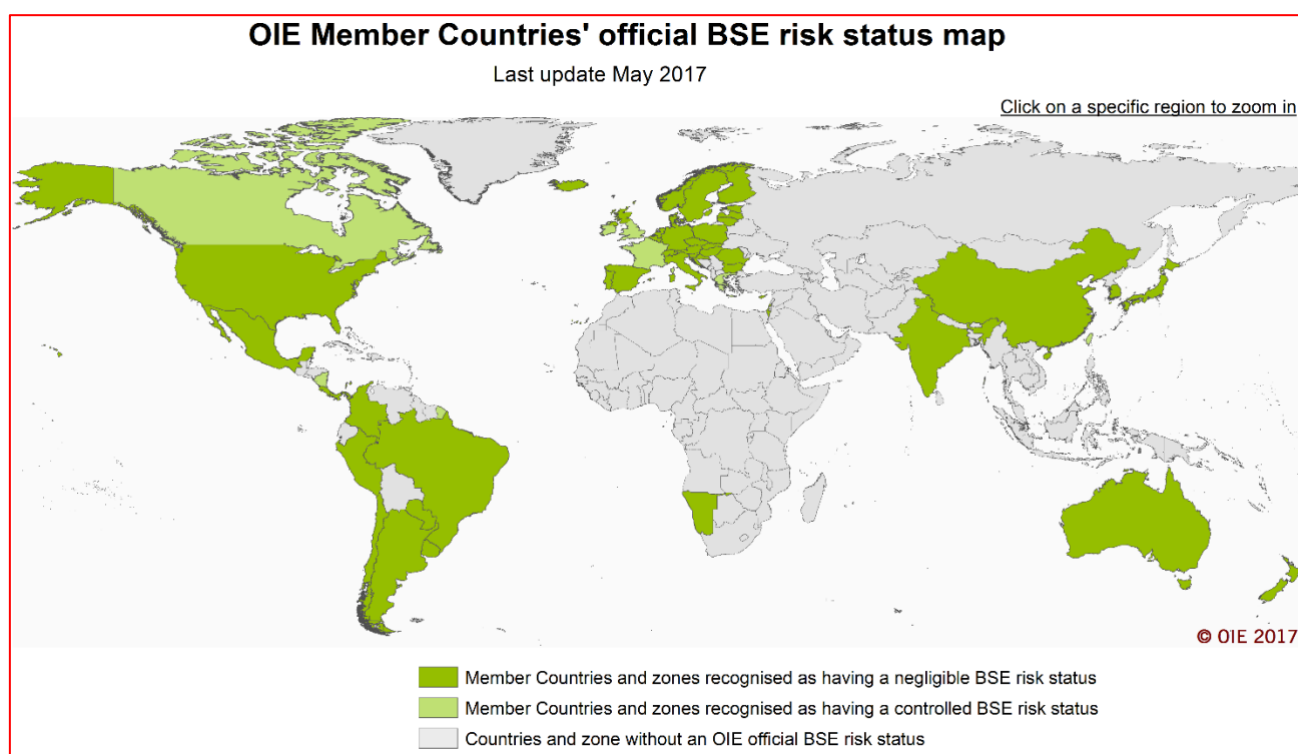
- системы государственного контроля производства и оборота пищевых продуктов нельзя признать (считать) эквивалентными из-за ряда факторов, а именно из-за того, что в целом система предоставления государственных гарантий при экспорте живых животных, пищевых продуктов животного происхождения существенно отличается. Принимая во внимание разницу в рисках трансграничного перемещения живых животных и необработанных термически продуктов животного происхождения, отсутствия единого подхода в обеспечении контроля статуса эпизоотического благополучия животных по основным болезням, подлежащим обязательному сообщению (согласно кодексу здоровья наземных животных МЭБ прил. 40-41), эквивалентность систем национального контроля может быть установлена исключительно в двустороннем порядке компетентными в этих вопросах службами.

Также проведенный анализ дает основание сделать следующие выводы:

- 1) - мёд натуральный;
 - фасоль обыкновенная;
 - орехи грецкие в скорлупе;
 - орехи грецкие без скорлупы;
 - абрикос сушёный;
 - чернослив сушёный;
 - яблоки сушёные и прочие фрукты кроме товарных позиций 0801-0806, могут рассматриваться как потенциально-допущенные по требованиям КНР на их внутренний рынок.
- 2) принимая во внимание существующий подход Компетентного Органа (КО) КНР в части допуска третьих стран на внутренний рынок с продуктами животного происхождения, а также учитывая достигнутые результаты в экспорте КР мёда на территорию КНР, можно сделать вывод о возможности использования **«точечного» подхода предэкспортной подготовки в разрезе отдельных секторов**, или же в разрезе отдельных операторов рынка в рамках одного сектора производства с учётом оценки рисков.
- 3) определение достаточного уровня эквивалентности защитных мер при проведении государственного приграничного контроля, точечный подход открытия рынка КНР для товаров КР, учитывая разницу эпизоотического статуса государств КР и КНР (Приложение 36-37), является одним из самых менее затратных в части финансовых ресурсов и времени.
- 4) на основе отчета, предоставленного КР, (Приложение 38) АСА “Программа ЕС по сотрудничеству в Азии и Центральной Азии для Кыргызстана”, состояние лабораторий, взаимообмен информацией между компетентными органами в

сферах здоровья людей и здоровья животных не позволяют говорить об эффективной оценке риска и изучению тенденций как элемента прогнозирования. Это, в свою очередь сказывается на эффективности работы лабораторных учреждений КР. Поэтому в краткосрочной перспективе, до получения признания сети лабораторий КР, необходимо рассмотреть возможность подписания двустороннего соглашения об **использовании третьейского лабораторного комплекса** для осуществления беспрепятственного экспорта.

5) Так как КНР имеет официальный статус касемо BSE (губкоподобная энцефалопатия крупного рогатого скота) необходимо подготовить стратегию по внедрению компенсирующих действий для возможности осуществления экспорта говядины на территорию КНР. В долгосрочной перспективе КО КР имеет смысл разработать программу контроля BSE, внести изменения в Закон о государственном бюджете в части финансирования этой программы сроком не менее чем на 7 лет в соответствии с положением Кодекса здоровья наземных



животных МЭБ.

6) При использовании инструмента точечной подготовки определённых методом предварительных аудитов мощностей, временные и материальные затраты могут быть существенно сокращены. При этом концентрация внимания и ресурсной подготовки будет максимально эффективной.

V. Рекомендации

Компетентному органу Кыргызстана относительно институциональных изменений, авторизации национальных производственных мощностей пищевой промышленности как экспортёров сельскохозяйственной продукции в КНР

№	Текст рекомендации	Примечание, дополнение
1.	Провести оценку и определить приоритетные направления для развития экспортного потенциала РК, в том числе в КНР. Определить приоритетными виды продукции животного происхождения.	Продукция животного происхождения в виде бескостного обваленного мяса мелкого и крупного рогатого скота есть одним из самых перспективных к поставкам.
2.	Решением компетентного органа РК создать комиссию по проведению самооценки соответствия требований РК и КНР.	
3.	Провести подготовку рабочей группы инспекторов РК касаясь требований КНР, подготовить соответствующие распоряжения для осуществления перединспекционных проверок. Создать необходимый уровень прозрачности, избавить операторов рынка от санкций по результатам предаудита.	
4.	Подготовить и утвердить опросники для самооценки операторов рынка. Провести разъяснительную работу, при необходимости обучение представителей операторов рынка подтвердивших желание пройти подготовку к миссии инспекторов компетентного органа КНР.	
5.	Разработать методические наставления, провести обучение и соответствующие симуляции для внутренней прослеживаемости продукции и её компонентов до поставщика, а в случае с продукцией животного происхождения до идентификационного номера животного (группы животных), фермы, владельца.	
6.	Составить, на основе полученных результатов, список операторов рынка в приоритетных областях, которые по результатам самооценки являются максимально приближёнными к соответствию требованиям КНР.	
7.	Сделать официальный запрос в компетентный орган КНР с целью получения опросника, предварительного плана и даты проведения инспекционной миссии со стороны инспекторов КНР. В обращении указать на результаты внешней оценки ветеринарной службы экспертами МЭБ.	
8.	Провести с помощью специально-подготовленного инспекторского состава предаудиты предприятия и сырьевые зоны первичного производства на соответствие требованиям КНР.	

9.	Обновить список поданных ранее предприятий и сырьевых зон учитывая результаты, полученные в результате преаудитов. Определить список предприятий, которые находятся в состоянии максимального соответствия требованиям страны импортёра.	
10.	Провести анализ соответствия требований статуса КНР по основным болезням животных с имеющимся статусом РК в части Ящура, BSE. Провести анализ вспышек на момент проведения оценки.	Анализ проводится с целью подготовки переговорной позиции или перед подготовкой обращения – запроса инспекционной миссии.
11.	В результате оценки соответствия совместно с экспертами подготовить проекты методических рекомендаций SOP (стандартных операционных процедур), для экспортёров, приводящие внутренние официальные требования к состоянию эквивалентности.	
12.	Подготовить методические рекомендации для потенциальных экспортеров в ЕС и КНР продукции животного происхождения, предназначенных для потребления людьми в части маркерной оценки действенности внедрённых систем НАССР, внешней и особенно внутренней прослеживаемости.	
13.	Провести анализ результатов внешней оценки Всемирной организацией охраны здоровья животных МЭБ. Составить план выполнения замечаний, сделанных экспертами МЭБ. Использовать результаты OIE PVC	
14.	Использовать данные OIE PVS для заполнения опросника КНР касаясь подготовки к верификационной и инспекционной миссии с целью авторизации экспорта продукции животного происхождения.	
15.	На уровне Правительства КР подготовить проект и утвердить Протокол, платформу для эффективного обмена информацией в части оценки рисков между Министерствами Здравоохранения и Сельского хозяйства. (при необходимости привлечь экспертов имеющих необходимую квалификацию и опыт)	
16.	Подготовить и утвердить план мероприятий касаясь улучшения прозрачности и независимости национального органа по аккредитации и возобновления его членства в ИЛАС. До этого момента подготовить проект решения об использовании третейского лабораторного комплекса или провести аккредитацию лаб. учреждения(й) международным аккредитационным агентством.	
17.	Внести предложения к программе развития пищевой и перерабатывающей промышленности КР на 2017-2021 годы в части усиления мер по усовершенствованию	

	систем пищевой безопасности, как приоритета для усиления экспортного потенциала КР.	
18.	Подготовить стратегию по внедрению компенсирующих действий для возможности осуществления экспорта говядины, принимая во внимание отсутствия статуса МЭБ у КР в части государственного контроля за BSE.	
19.	Разработать и внедрить на уровне государственного финансирования Национальную программу контроля BSE в РК. Целью программы есть получение статуса контролируемого риска в соответствии с требованиями Кодекса здоровья наземных животных МЭБ.	

VI. Приложения.

№	Приложение
1.	Пищевой закон КНР
2.	Закон КНР о карантине при ввозе и вывозе животных и растений.
3.	ИНФ. О порядке импорта в КНР продуктов питания.
4.	Стандарт КНР о ушных бирках и их применении на кит. языке.
5.	Стандарт КНР об Требованиям к ушным биркам и гос. контроль на кит. языке.
6.	Сравнение микробиологических показателей ЕС и КНР на укр. Языке.
7.	ИНФ буклет ОИЕ об получении статуса по BSE.
8.	Политики КНР по проверке и карантину импортируемой сельскохозяйственной продукции.
9.	Метод ГОСТ ISO метод определения наиболее вероятного числа при определении кишечной палочки (исп. Нормативно ЕС).
10.	Закон КНР о качестве и безопасности с/х продукции Приказ КНР № 49.
11.	ИНФ Инструмент оценки эффективности ветеринарной службы.
12.	Закон КР Об идентификации животных
13.	Импортные ставки КНР
14.	ИНФ Обязательства КНР по ВТО
15.	Лучшие экспортёры КР (брошюра).
16.	Постановление Правительства КР по развитию экспорта КР на 2015-207 годы.
17.	Товарная структура экспорта КР по товарам ТНВД и странам за 2015-2016 годы.
18.	Постановление Правительства КР О регулировании вопросов, связанных с осуществлением частной ветеринарной практики в КР.
19.	Приложение 1 к Постановлению о частной ветеринарной практике О порядке осуществления частной ветеринарной практики в КР.
20.	Приложение 2 к Постановлению о частной ветеринарной практике О делегировании отдельных государственных полномочий в области ветеринарии.
21.	Технический Регламент ТС О безопасности пищевой продукции
22.	Технический Регламент ТС Пищевая продукция в части её маркировки.
23.	Закон КР О ветеринарии.
24.	Закон КР О порядке проведения проверок субъектов предпринимательства.
25.	Закон КР Об идентификации животных.
26.	Технический Регламент ТС О безопасности молока и молочной продукции.
27.	Технический регламент ТС О безопасности мяса и мясной продукции
28.	Технический регламент ТС О безопасности упаковки
29.	Постановление Правительства КР Об утверждении Правил идентификации животных.
30.	Вопросник об определении уровня соответствия общего принципа законодательства в сфере прослеживаемости, здоровья животных и лабораторного контроля в т.ч. на границе.
31.	Постановление Правительства КР О программе развития пищевой и перерабатывающей промышленности КР на 2017-2021 годы.
32.	Постановление Правительства КР Об утверждении первоочередных ветеринарно-санитарных требований по предупреждению болезней животных.
33.	Постановление Правительства КР Об аккредитации органов по оценке соответствия в КР.

34.	Приложение 1 к программе развития пищевой и перерабатывающей промышленности КР на 2017-2021 годы ПРОГРАММА.
35.	ИНФ Экспорт КР в Китай
36.	OIE World Animal Health Information system Kyrgyzstan
37.	OIE World Animal Health Information system China
38.	Финальный отчёт проекта ЕС по лаб оборудованию и аккредитации.
39.	Структура КО РК схематично
40.	Кодекс здоровья наземных животных МЭБ том 1 2016г.
41.	Кодекс здоровья наземных животных МЭБ том 2 2016г.
42.	Тарифные ставки на импорт в КНР вводимые с 1 дек 2017 г. на китайском