**ЗАЯВЛЕНИЕ О ВЫДАЧЕ РАЗРЕШЕНИЯ ИНОСТРАННОМУ ПРЕДПРИЯТИЮ НА ЭКСПОРТ РЫБЫ И РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ В БРАЗИЛИЮ**

|  |
| --- |
| **ПРИМЕЧАНИЕ: Вся информация должна быть представлена на португальском языке. Информация должна быть представлена в полном объеме, так как предоставление неточной/неполной информации приведет к задержкам. Пожалуйста, предоставьте любую дополнительную информацию в поддержку вашего заявления.** |

1. **СВЕДЕНИЯ ОБ УЧРЕЖДЕНИИ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1.1. Название предприятия/судна: |  |
| 1.2. Адрес: |  |
| 1.3. Контактная информация ( имя/ должность, эл. почта, номер телефона - укажите код города/страны/региона): |  |
| 1.4. Номер регистрации: |  |
| 1.5. Дата регистрации: |  |
| 1.6. Уполномоченный орган： |  |
| 1.7. Деятельность | [ ] убой, [ ] переработка, [ ] хранение,  [ ] заморозка, [ ]другая (опишите) |
| 1.8. Категоризация рыболовных судов (траулеры, баркасы, суда, осуществляющие промысел жаберными сетями, плавучий завод и т.д.) |  |
| 1.9. Группы видов (например, рыбы, ракообразные) |  |
| 1.10. Виды производимой продукции: |  |
| 1.11. Категории\* и товары, предназначенные для экспорта в Бразилию: |  |
| 1.12. Год постройки учреждения или судна: |  |
| 1.13. Общая площадь земли: |  |
| 1.14. Общая площадь застройки: |  |
| 1.15. Площадь/размер судна: |  |
| 1.16. Среднее количество забоев в день (голов/видов) [при наличии] |  |
| 1.17. Среднее количество забоев в час (голов/видов) [при наличии] |  |
| 1.18. Средняя мощность убоя в смену (голов/видов) [при наличии] |  |
| 1.19. Количество рабочих дней в неделю |  |
| 1.20. Количество смен в день |  |
| 1.21. Количество рабочих часов за смену |  |

\* Категории в соответствии с Уведомлением ВТО G/SPS/N/BRA/1184/Add.2/Corr.3 (Категории продуктов животного происхождения, которые должны быть утверждены для иностранных предприятий – [https://docs.wto.org/dol2fe/Pages/FE\_Search/FE\_S\_S006.aspx?FullTextHash=1&MetaCollection=WTO&SymbolList=%22G/SPS/N/BRA/1184%22+OR+%22G/SPS/N/BRA/1184\*%22#](https://docs.wto.org/dol2fe/Pages/FE_Search/FE_S_S006.aspx?FullTextHash=1&MetaCollection=WTO&SymbolList=%22G/SPS/N/BRA/1184%22+OR+%22G/SPS/N/BRA/1184*%22) - Проверьте возможные обновления).

1. **СТРАНЫ, В КОТОРЫЕ РАЗРЕШЕН ЭКСПОРТ ( ПОМИМО БРАЗИЛИИ)**
   1. Перечислите названия стран/блоков стран, в которые предприятие имеет разрешение на экспорт, даты получения разрешения и виды разрешенной продукции, год первого экспорта, даты последнего экспорта. Приложите копию ветеринарно-санитарного сертификата, сопровождавшего последнюю поставку в каждую страну.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Список стран, в которые разрешен экспорт** | | | | | |
| **Страна / Блок стран** | **Дата утверждения/разрешения** | **Тип утвержденной/ разрешенной продукции** | **Год первого экспорта** | **Дата последнего экспорта** | **Номер соответствующего ветеринарно-санитарного сертификата** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

1. **РАСПОЛОЖЕНИЕ И ПЛАН ПРЕДПРИЯТИЯ**
   1. Описание территории, на которой расположено предприятие (например, центр города, пригород, промышленная, сельскохозяйственная, жилая или др.) с описанием прилегающих территорий (Пожалуйста, приложите документ и/или изображение, демонстрирующее границы территории предприятия и прилегающих территорий (вид с воздуха на предприятие / карты Google):
   2. Схема размещения предприятия/рыболовного судна (Приложить схему размещения, показывающую соответствующие помещения для различных операций, причалы, если они существуют, ледокомплекс, форкамеру для приема свежего сырья, оборудование для генерации холода и холодного потока, включая схему движения персонала, соответствующее оборудование/сооружения и каждый процесс/поток продукции от входа в отрасль до выхода из нее, обозначенные стрелками разных цветов):

Использованные материалы и дизайн (включая рыболовные суда)

* + 1. Пол (указать используемый материал и характеристики пола в соответствии с надлежащей производственной практикой - GMP):
    2. Стены (указать используемый материал и характеристики стен в соответствии с GMP):
    3. Потолок и надстройка (укажите используемый материал и его характеристики, согласно GMP. Укажите, есть ли у него облицовка и какой материал используется):
    4. Освещение (Укажите, является ли освещение естественным или искусственным, а также минимальную интенсивность для надлежащего выполнения определенных видов деятельности, таких как инспекция и мониторинг ККТ (критических контрольных точек):
    5. Система вентиляции (краткое описание оборудований и способов предотвращения перекрестного загрязнения):
    6. Описание санитарных шлюзов и их расположения (указать на плане):

1. **КАДРОВЫЕ РЕСУРСЫ**
   1. Информация о персонале
      1. Укажите общее количество сотрудников предприятия:
      2. Общее количество сотрудников, непосредственно связанных с производством продукции:
      3. Укажите имена и квалификации сотрудников, ответственных за Качество и Управление деятельностью, связанной с Производством::
   2. Медицинское обследование и история болезней
      1. Проходят ли работники перед приемом на работу медицинское освидетельствование и признаются ли они годными к работе на предприятии по подготовке продовольствия?
      2. Проводится ли ежегодный медицинский осмотр работников? Пожалуйста, предоставьте образец такой записи:
2. **ПРАВИЛА ГИГИЕНЫ И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ПРИВЫЧКИ ПЕРСОНАЛА**
   1. Есть ли столовая (столовые) для персонала, раздевалки, шкафчики, душевые? Опишите эти помещения и укажите, есть ли специальные комнаты для персонала чистой и грязной зон:
   2. Имеются ли санитарные шлюзы с функцией "свободные руки" для мытья рук и обуви?
   3. Есть ли в учреждении собственная прачечная или эта услуга передана на аутсорсинг?
   4. Проводится ли проверка гигиенических правил и гигиенических привычек лиц, обрабатывающих пищевые продукты? Кратко опишите пункты, которые проверяются:
3. **СЫРЬЕ**
   1. Происхождение животных
      1. Укажите происхождение экспортируемого сырья (аквакультура и/или дикий улов).
      2. Перечислите страны/ области/районы, из которых рыба поступает на убой/переработку:
      3. Укажите, сопровождается ли рыба карантинными или санитарными сертификатами (пожалуйста, приложите копию):
      4. Опишите различные принятые методы (места и процедуры) приема сырья (свежего, охлажденного или замороженного).
      5. Опишите процедуры проверки судов и грузов при их прибытии (если применимо).
      6. Являются ли приемные пункты свежего и замороженного сырья общими или раздельными?
      7. Опишите процедуры мытья сырья.
4. **ВОДОСНАБЖЕНИЕ И ЗАПАСЫ ЛЬДА**
   1. Источник водоснабжения: укажите тип водозаборного сооружения (например, поверхностные воды, артезианская скважина или городская система водоснабжения) и описание водохранилищ (количество и объем):
   2. Укажите меры по контролю качества воды и предоставьте последний отчет о тестировании качества воды на производстве (если он существует):
   3. Хлорирование: (Да/Нет). Если да, укажите уровень в ppm:
   4. Микробиологические и физико-химические исследования.
      1. Опишите материалы, методы и частоту проведения исследований, заполнив приведенные ниже таблицы. Пожалуйста, приложите записи последних результатов проведенных анализов, включая все параметры, которые оценивались учреждением:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Микробиологический анализ** | | | |
| Образцы | Параметр | Методика | Частота |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Физико-химический анализ** | | | |
| Образцы | Параметр | Методика | Частота |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

* 1. Имеется ли ледогенератор? : (Да/Нет)
     1. Если да, то мощность машины и ее расположение:
     2. Ледохранилище и его объем (если есть):

1. **ИНСПЕКЦИЯ РЫБЫ/РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ**
   1. Укажите, проводится ли инспекция государственными инспекторами или сотрудниками службы контроля качества компании:
   2. Есть ли официальные государственные ветеринарные врачи, которые инспектируют предприятие, перерабатывающие суда, морозильные суда, рыболовные суда, места выгрузки и места хранения? Есть ли официальные инспекторы, кроме ветеринарных врачей? Какова частота этих инспекций/проверок? Укажите количество официальных Ветеринарных врачей и других официальных инспекторов, если они есть:
   3. Компания проводит мониторинг/проверки предприятия, перерабатывающих судов, морозильных судов, рыболовных судов, мест выгрузки и мест хранения? Какова частота такого мониторинга/проверки?
   4. Общее количество инспекторов компании, квалификация и обучение:
   5. Количество инспекторов компании в смену:
   6. Опишите процедуры инспекции:
   7. Существуют ли процедуры послеубойной инспекции для убойных видов? Опишите методику, объем (выборка) и частоту процедур, применяемых к видам, продукцию из которых вы хотите экспортировать.
   8. Существуют ли инструкции по контролю животных и их частей тела, которые отбраковываются, отделяются и конфискуются после послеубойной инспекции? Как осуществляется этот контроль?
   9. Укажите методы санитарного контроля, применяемые для выявления паразитов.
   10. Опишите критерии отбраковки/приемки животной продукции/сырья (приложите копию последней записи об отбраковке) (если есть):
   11. Укажите основные причины отбраковки/конфискации и их процентное соотношение в процедурах инспекции рыбы и рыбной продукции, предназначенных для потребления человеком.
   12. Существуют ли установленные критерии для утилизации сырья или продуктов, признанных непригодными для потребления человеком, включая их неиспользование или условное использование, разрешенное с ограничениями (например, обработка холодом, теплом, засолка, среди прочих)? В каких случаях применяется условное использование?
   13. Есть ли интерес к экспорту ядовитых видов в Бразилию? Укажите общие и научные названия и сообщите об используемых санитарно-гигиенических методах контроля.
   14. Осуществляет ли предприятие какой-либо мониторинг в районах промысла и/или какой-либо метод контроля при приеме рыбной продукции/сырья, когда возникает явление "красного прилива"? Какие действия предпринимаются?
   15. Опишите механизмы контроля, используемые для обнаружения нефти, углеводородов и радионуклидов, а также гистаминового индекса, особенно для рыб семейства Scombridae (если они применимы).
   16. Опишите процедуры санитарного надзора за двустворчатыми моллюсками, включая места лова и выращивания (мониторинг), биотоксины (DSP, PSP, NSP и ASP) и микробиологические загрязнители (если они применяются)..
2. **УБОЙ И ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКЦИИ** 
   1. Приложите список используемого оборудования с указанием участка/сектора:
   2. Если рыба или другие морские животные поступают живыми, опишите процедуры и температуру убоя (температура в помещении и в воде).
   3. Источник сырья (перечислите страны и регистрационные номера заводов, где получают сырье для переработки):
   4. Укажите вид экспортируемого продукта, способ переработки и категорию продукта\*:

\* Категории в соответствии с Уведомлением ВТО G/SPS/N/BRA/1184/Add.2/Corr.3 (Категории продуктов животного происхождения, которые должны быть утверждены для иностранных предприятий – [https://docs.wto.org/dol2fe/Pages/FE\_Search/FE\_S\_S006.aspx?FullTextHash=1&MetaCollection=WTO&SymbolList=%22G/SPS/N/BRA/1184%22+OR+%22G/SPS/N/BRA/1184\*%22#](https://docs.wto.org/dol2fe/Pages/FE_Search/FE_S_S006.aspx?FullTextHash=1&MetaCollection=WTO&SymbolList=%22G/SPS/N/BRA/1184%22+OR+%22G/SPS/N/BRA/1184*%22) - Проверьте возможные обновления).

* 1. Процедуры переработки
     1. Приложите технологические схемы для каждого типа продукта, предназначенного для экспорта в Бразилию, с четким указанием критических контрольных точек (ККТ):
     2. Краткое описание методов переработки каждого продукта, планируемого к экспорту в Бразилию, включая время и температуру переработки/консервирования продукта (если необходимо):
     3. Перечислите ингредиенты и состав каждого продукта, предназначенного для экспорта в Бразилию:
     4. Приложить этикетку и фотографию каждого конечного продукта, предназначенного для экспорта в Бразилию:
  2. Продукция, подвергаемая коммерческой стерилизации.
     1. Подвергается ли стерилизованная рыба/рыбная продукция технологическому контролю, включая: испытание на проникновение и распределение тепла, термическую обработку, оценку герметичности, испытания на стойкость упаковки или емкости, инкубационные или другие испытания? Опишите, как проводятся эти испытания:
     2. Существует ли описательная памятка по термической обработке для каждого продукта? Кто является специалистом, ответственным за эту памятку?
  3. Программы обеспечения безопасности пищевых продуктов
     1. Имеется ли на предприятии система HACCP (Система анализа рисков и критических контрольных точек) или ее эквивалент: (Да/Нет; если да, приложите план HACCP для продуктов, которые будут экспортироваться в Бразилию, и предоставьте последние отчеты о мониторинге ККТ, записи о корректирующих действиях и записи о проверочных мероприятиях):
     2. Микробиологический и физико-химический анализ
        1. Укажите, проводятся ли лабораторные исследования на самом предприятии или предоставляются внешней аккредитованной лабораторией. Если на предприятии, перечислите оборудование и испытания (приложите копию руководства):
        2. Предоставьте план отбора образцов и процедур исследования продукции, которая будет экспортироваться в Бразилию. Опишите материалы, методы и частоту проведения исследований, заполнив приведенные ниже таблицы. Пожалуйста, приложите записи последних результатов проведенных анализов:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Микробиологический анализ** | | | | |
| Образцы | Параметр | Методика | Частота | Лаборатория |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Физико-химический анализ (включая остатки и загрязняющие вещества)** | | | | |
| Образцы | Параметр | Методика | Частота | Лаборатория |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

* + - 1. Укажите критерии отбраковки/приемки продукции/сырья:
    1. Регламент санитарно-производственных мер (SSOP)
       1. Краткое описание плана SSOP для убоя (если это применимо) и переработки продукции. Опишите обязанности операторов, частоту уборки и процедуры контроля, а также укажите корректирующие и предупреждающие действия в случае обнаружения несоответствий. Кратко опишите процесс стерилизации оборудования, помещений, посуды и униформы (включая время, оператора и частоту стерилизации):
       2. Кратко опишите или укажите санитарно-гигиенические параметры для оператора/процедуры, которые могут вызвать перекрестное загрязнение как сырья, так и готовой продукции.
    2. Приложите копию руководства SSOP, используемого для убоя (если применяется) и обработки продуктов.
    3. Укажите температуру в помещениях и способ контроля температуры:
  1. Краткое описание процедур охлаждения продуктов:
  2. Суточная производительность
     1. Количество смен:
     2. Производственная мощность (в тоннах) в смену:
     3. Количество рабочих дней в неделю:
     4. Общая годовая производственная мощность (в тоннах) каждого продукта:

1. **ХОЛОДИЛЬНИКИ/МОРОЗИЛЬНИКИ/ХОЛОДИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ**
   1. Количество, тип (статический, воздушно-струйный, аммиачный, фреоновый или другие), вместимость холодильников/морозильников/холодильных камер:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Холодильники/**  **морозильники/холодильные камеры** | **Вместимость** | **Технология** | **Тип холодного газа** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

1. **СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ** 
   1. Имеется ли помещение для хранения упаковочных материалов? (Да/Нет)
   2. Имеется ли помещение для хранения сухих ингредиентов? (Да/Нет)
   3. Есть ли помещение для хранения химикатов, дезинфицирующих и других чистящих средств? Кратко опишите требования к использованию и хранению химических веществ:
2. **ОБРАБОТКА ОТХОДОВ/УТИЛИЗАЦИЯ**
   1. Процедуры обработки несъедобных/некачественных продуктов:
   2. Процедура переработки/утилизации отходов:
   3. Процедура очистки/утилизации сточных вод и ежедневные возможности очистки/утилизации:
3. **СИСТЕМА БОРЬБЫ С ВРЕДИТЕЛЯМИ**
   1. Краткое описание внедренной системы борьбы с вредителями ( Приложите копию карты расположения точек борьбы с вредителями и последнюю копию записей по борьбе с вредителями):
4. **СИСТЕМА ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И ОТЗЫВА ПРОДУКЦИИ.**
   1. Предоставьте краткое описание системы отслеживания и отзыва продукции. На примере номера партии объясните, как проследить готовую продукцию до соответствующего рыбоводческого хозяйства или рыболовецкого судна:
5. **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**
   1. Фотографии, видеозаписи, брошюры, годовые отчеты и другая соответствующая информация о предприятии (представляются вместе с данной заявкой):
6. **ЗАЯВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ**

**Я НАСТОЯЩИМ ЗАЯВЛЯЮ, ЧТО УКАЗАННАЯ ВЫШЕ ИНФОРМАЦИЯ ЯВЛЯЕТСЯ ДОСТОВЕРНОЙ И ПРАВИЛЬНОЙ.**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Имя и должность лица, представившего вышеуказанную информацию

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Подпись владельца и печать компании Дата

1. **ПРОВЕРКА ПОЛНОМОЧНЫМ ВЕТЕРИНАРНЫМ ОРГАНОМ**

**Я ПРОВЕРИЛ ПРИВЕДЕННУЮ ВЫШЕ ИНФОРМАЦИЮ, ПРЕДОСТАВЛЕННУЮ КОМПАНИЕЙ, И ПОДТВЕРДИЛ, ЧТО ОНА ЯВЛЯЕТСЯ ПРАВДИВОЙ И ПРАВИЛЬНОЙ.**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Имя и должность Официального Ветеринара, который проверил вышеуказанную информацию

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Подпись и официальная печать ветеринарного органа Дата