



«Утверждаю»  
 Руководитель территориального  
 Управления Россельхознадзора  
С.А. Наумов  
 (ФИО)

«25» августа 2016 г.

АКТ

обследования склада временного хранения

(таможенного склада, зоны таможенного контроля)

Дата и время составления акта: 09 августа 2016 года, 12 00

Наименование СВХ (ТС, ЗТК) ООО «Грузовой комплекс»

Адрес СВХ (ТС, ЗТК), телефон 454133 г. Калужинск, Аэропорт  
Тел. 8(351) 778-36-14'

государственный регистрационный номер, ИНН 7450033070

Таможенный орган, осуществляющий оформление  
Таможенный пост Аэропорт Балашиха,  
каз. поста Немчинов Дмитрий Николаевич,  
 (полное название, адрес, телефон, ФИО руководителя)

Нами, должностными лицами управления Федеральной службы по ветеринарному и  
 фитосанитарному надзору по Калужинской области  
 (наименование территориального управления)

зам. начальника отдела надзора за обеспечением карантина  
растений Петеловым (должность, ФИО) Владимир Николаевич

и представителем администрации СВХ (ТС, ЗТК) начальник отдела ВЭД  
Белзев Светлана Михайловна (должность)  
 (ФИО)

на основании Письма Россельхознадзора от 15.07.2016г № ФС-ЮШ- 3/13076  
 проведено обследование СВХ (ТС, ЗТК), в результате которого установлено:

1. Дата постройки (приемки в эксплуатацию) 1987 г.
2. Дата последней реконструкции 2011 г.
3. Номер лицензии на учреждение СВХ (ТС, ЗТК) 10504/281210/10109/6  
Калужинская таможня, серия 95241 - деклараций от 05.06.2014,  
 (серия и номер лицензии, таможенный орган, выдавший лицензию, дата выдачи, срок действия лицензии)
4. Наличие помещений для круглогодичного проведения карантинного фитосанитарного досмотра  
 продукции и транспортных средств, площадь инженерная площадка - 27,8 м²  
холодильной камеры, общая площадь - 668 м²
5. Наличие на СВХ (ТС, ЗТК) холодильных камер, закрытых помещений и открытой площадки для  
 различных видов продукции:

Вид продукции	Количество помещений и камер	Площадь помещения и камер	Емкость (тонн)	Температурный режим
<u>1. Холодильная камера "POLAR"</u>	<u>1</u>	<u>27,8</u>	<u>18 тонн</u>	<u>+3 +5 °</u>
<u>2. Морозильная камера "FRAMES"</u>	<u>1</u>			<u>-18 °</u>

6. Наличие отдельных помещений для хранения подкарантинной продукции, задержанной должностными лицами Россельхознадзора, площадь 187 м<sup>2</sup>

7. Наличие обустроенной открытой площадки для проведения карантинного фитосанитарного досмотра подкарантинной продукции с полной ее выгрузкой, площадь 900 м<sup>2</sup>

8. Наличие служебного помещения, оборудованного мебелью в соответствии с типовым набором для административных помещений (площадь), металлическим шкафом для хранения документации строгой отчетности, печатей, штампов имеется

9. Наличие в помещении отопления и принудительной вентиляции или кондиционирования в соответствии со СНиП 2.04.05-91 "Отопление, вентиляция и кондиционирование" имеется

10. Наличие телефонной и электронной связи, выделенного в локальной компьютерной сети сегмента для работы инспекторов Россельхознадзора, а также технические характеристики канала связи для приема-передачи электронных данных (скорость передачи информации, в случае отсутствия—чем обеспечивается передача информации) Телефонная связь, Интернет

11. Оснащённость указанной сети соответствующими средствами защиты от несанкционированного доступа оснащена

12. Оснащённость рабочего места инспектора ПК оргтехникой (техническое описание) внезудной ртени работи инспектора

13. Оснащённость ПК лицензионным программным обеспечением (описание всего ПО с указанием версии/ характеристик) внезуд инспектора

14. Наличие подключения к ПК ФГИС «Аргус-Фито» внезуд инспектора

15. Наличие печи или фитосанитарной ямы для уничтожения подкарантинной продукции, зараженной карантинными объектами имеется Яма

16. Наличие оборудованного помещения для проведения лабораторного анализа образцов подкарантинной продукции, оснащенного соответствующим лабораторным оборудованием согласно Примерному табелю оснащения специальным лабораторным оборудованием, приборами, аппаратурой, приспособлениями, реактивами, материалами республиканских, краевых, областных лабораторий, пограничных и межрайонных пунктов государственных инспекций по карантину растений (Москва, 2000), площадь имеется

17. Наличие организованной системы учета поступления, хранения, перемещения и отправки по назначению каждого вида продукции по каждому грузополучателю имеется

18. Соответствие территории СВХ (ТС, ЗТК) предъявляемым требованиям соответствует

19. Соответствие освещения и отопления СВХ (ТС, ЗТК) предъявляемым требованиям соответствует

20. Соответствие обустройства и фитосанитарного состояния территории и складских помещений СВХ (ТС, ЗТК) предъявляемым требованиям соответствует

21. Дата последнего обеззараживания складских помещений 2016 год

В процессе аттестации установлено: Территория СВХ ООО "Гуровый Кошмар" огорожена, охраняемая, оборудована площадями с твердыми покрытиями, оборудована 10 складских помещений - полностью, имеется всевозможная разгрузочно-погрузочная техника, дежурный персонал, имеется кооперативная вахта отряда  
С актом ознакомлен и один экземпляр получил инт. производственный помещением

Представитель администрации СВХ (ТС, ЗТК)

  
(подпись)

М.П.  
  
Блинберг С.М.  
(ФИО)

Заключение:

склад временного хранения  
ООО "Грузовой Комплекс" г. Челябинск  
на территории открытого типа соответствует  
предъявляемым требованиям

Должностное лицо территориального  
Управления Федеральной службы  
по ветеринарному  
и фитосанитарному надзору



*(Handwritten signature)*  
(подпись) / В.М. Поганов /  
(ФИО)

### Требования к территории СВХ (ТС, ЗТК)

1. К помещениям СВХ (ТС, ЗТК) должна прилегать охраняемая территория, оборудованная площадками с твердым покрытием для стоянки транспортных средств, перевозящих подкарантинную продукцию.
2. При въезде на территорию СВХ (ТС, ЗТК) должны быть организованы и оборудованы контрольно-пропускные пункты с соответствующими средствами обеспечения контроля за перемещением грузов и транспортных средств через границу склада с открытой досмотровой площадкой.

### Требования к освещению и отоплению производственных помещений СВХ (ТС, ЗТК)

1. Освещение площадок, складских помещений и холодильных камер хранения, предназначенных для проведения карантинного фитосанитарного досмотра, должно соответствовать санитарным правилам и нормам и обеспечивать достаточный для досмотра уровень освещенности.
2. Отопление производственных помещений СВХ (ТС, ЗТК) должно обеспечивать поддержание в них температуры, оптимальной для хранения подкарантинной продукции. В неотапливаемых складах отопление должно быть установлено лишь в подсобных помещениях для обеспечения длительного пребывания государственных инспекторов и обслуживающего персонала.

### Требования к обустройству и фитосанитарному состоянию производственных помещений СВХ (ТС, ЗТК)

1. Производственные помещения СВХ (ТС, ЗТК) должны быть чистыми, стены не должны иметь трещин, быть покрашены или побелены, окна - герметичны с целью предотвращения возможного распространения карантинных объектов.
2. Производственные помещения СВХ (ТС, ЗТК) должны быть оборудованы:
  - техническими средствами, необходимыми для проведения фитосанитарного контроля (перечень технических средств, необходимых для проведения фитосанитарного контроля, определяет Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору);
  - весовым оборудованием, обеспечивающим возможность взвешивания товаров, предполагаемых для размещения на СВХ (ТС, ЗТК), в частности, на паллетах, поддонах и других приспособлениях, обычно применяемых для транспортировки;
  - необходимым набором стеллажей для подкарантинной продукции и передвижным досмотровым столом;
  - погрузочно-разгрузочной техникой.
3. СВХ (ТС) должен быть укомплектован обслуживающим персоналом в количестве, достаточном для обеспечения проведения оперативного всестороннего карантинного фитосанитарного досмотра растительной продукции (в том числе, при необходимости, с их полной выгрузкой).