

«Утверждаю»

Руководитель территориального
Управления Россельхознадзора

(ФИО)

" 15 " августа 2016 г.



АКТ

обследования склада временного хранения
(таможенного склада, зоны таможенного контроля)

Дата и время составления акта: 19 августа 2016 г. 10:00

Наименование СВХ (ТС, ЗТК) ООО «Логистик-Сел»

Адрес СВХ (ТС, ЗТК), телефон 457100; Челябинская обл.; г. Троицк
ул. Дузельской забор.

государственный регистрационный номер, ИНН 7418021224

Таможенный орган, осуществляющий оформление
Челябинская таможня, Троицкий таможенный пост
(полное название, адрес, телефон, ФИО руководителя)

г. Троицк ул. Дузельской забор; наг. поста Кудряков Олег
Валераович.

Нами, должностными лицами управления Федеральной службы по ветеринарному и
фитосанитарному надзору по Челябинской области ст. Росинский
(наименование территориального управления)

отдела надзора за обеспечением карантинной растительной
продукции Викторова Никитой (должность, ФИО) Викторова Никитой.

и представителем администрации СВХ (ТС, ЗТК) директор ООО «Логистик-Сел»
Сперанский Александр Николаевич
(должность)
(ФИО)

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

1. Дата постройки (приемки в эксплуатацию) 01.2016г.
2. Дата последней реконструкции — г.
3. Номер лицензии на учреждение СВХ (ТС, ЗТК) 10504/140313/1012515
Челябинская таможня; дата выдачи 22.04.2016г, бессрочное
(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 384 м²; площадь - 96 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
Холодильные камеры - нет				
Открытая площадка для размещения				729 м ²

6. Наличие отдельных помещений для хранения подкарантинной продукции, задержанной должностными лицами Россельхознадзора, площадь 25 м²
7. Наличие обустроенной открытой площадки для проведения карантинного фитосанитарного досмотра подкарантинной продукции с полной ее выгрузкой, площадь 96 м²
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) _____

Экранное решение работы инспектора

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

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

15. Наличие печи или фитосанитарной ямы для уничтожения подкарантинной продукции, зараженной карантинными объектами генеральная 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 нет

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 Соблюдается

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

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

21. Дата последнего обеззараживания складских помещений 2016 год

В процессе аттестации установлено: Территория СВХ ООО «Логистик-Чел» огорожена оградой, оборудована площадками с твердым покрытием, организован КПП, уровень освещенности достаточный, все оборудование имеется, разгрузочно-погрузочные работы имеются, обеспечены персонал участка работ, отопление производственных помещений имеется, с актом ознакомлен и один экземпляр получил

Представитель администрации
СВХ (ТС, ЗТК)


(подпись)



М.П.

Сидрашев А.Н.
(ФИО)

Заключение:

Склад временного хранения ООО "Комплекс - Сел"
Челябинская обл., г. Троицк, ул. Дзержинский завод,
открытого типа соответствует предъявляемым
требованиям, наличие обязательного помещения
подлежит оборудованию круглогодичный государственный
фитосанитарный контроль.

Должностное лицо территориального
Управления Федеральной службы
по ветеринарному
и фитосанитарному надзору



М.П.


(подпись)

А.В. Рыженко
(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 неотопливаемых 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).