

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

Дата и время составления акта: 20 мая 2019г. 15:230 мин

Наименование СВХ (ТС, ЗТК) СВХ ООО Южно-Уральская внешнеэкономическая компания

Адрес СВХ (ТС, ЗТК), телефон 454036 г. Челябинск, р-он Визирского переулка севернее автодороги "Меридиан" т. 8(351)910-03-02
государственный регистрационный номер, ИНН 5449050803

Таможенный орган, осуществляющий оформление
Челябинский таможенный пост, г. Челябинск, р-он Визирского переулка севернее автодороги "Меридиан", инт. поста Вурьев Борис Алексеевич
(полное название, адрес, телефон, ФИО руководителя)

Нами, должностными лицами управления Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору по Челябинской области зам. нач. отдела надзора за обеспечением карантина растений Боталовский Владимир Николаевич
(наименование территориального управления)
государственный инспектор Бородулинский Андрей Владимирович
(должность, ФИО) отдела кар. за отдел кар. род.
и представителем администрации СВХ (ТС, ЗТК) директором ООО "Южно-Уральской внешнеэкономической компании" Мерошкин Наталья Ивановна
(должность)
(ФИО)

на основании Письма Россельхознадзора: от 15 мая 2019г. № 3/25

проведено обследование СВХ (ТС, ЗТК), в результате которого установлено:

1. Дата постройки (приемки в эксплуатацию) 2009 г.
2. Дата последней реконструкции нет г.
3. Номер лицензии на учреждение СВХ (ТС, ЗТК) 10504/300911/10116/4
Челябинская таможня, дата выдачи 29.02.2016г. бессрочно
(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 закрытое помещение - 1456 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>Холодильные камеры</u>	<u>3</u>		<u>300</u>	
<u>Договор аренды от 01.05.2019г. При методе - шестиприемности, при создании временной зоны таможенного контроля. г. Челябинск, ул. Трапезный тракт 19-3.</u>				

6. Наличие отдельных помещений для хранения подкарантинной продукции, задержанной должностными лицами Россельхознадзора, площадь имеется - 56 кв. м.
7. Наличие обустроенной открытой площадки для проведения карантинного фитосанитарного досмотра подкарантинной продукции с полной ее выгрузкой, площадь 7668 кв. м
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) визуальной техникой работы инспектора
13. Оснащённость ПК лицензионным программным обеспечением (описание всего ПО с указанием версии/ характеристик) визуальная инспектора

14. Наличие подключения к ПК ФГИС «Аргус-Фито» визуальная инспектора
15. Наличие печи или фитосанитарной ямы для уничтожения подкарантинной продукции, зараженной карантинными объектами имеется.
16. Наличие оборудованного помещения для проведения лабораторного анализа образцов подкарантинной продукции, оснащенного соответствующим лабораторным оборудованием согласно Примерному таблице 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 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 28.08.2018 года

В процессе ^{обследования} аттестации установлено: территория СВХ ООО ЮЗВК" огорожена, охраняемая, площадки с твердым покрытием, организована КПП, уровень освещенности достаточный, закрытых складских помещений достаточно, все оборудование - имеется, разгрузочн. погрузочная техника имеется, обслуживающий персонал лицензированный, в сметках карантинные и некарантинные организмы не обнаружены.
С актом ознакомлен и один экземпляр получил

Представитель администрации СВХ (ТС, ЗТК)



Александр
(подпись)

Марина Н.И.
(ФИО)



Заключение:

СВХ ООО "Южно-Уральская Внешнеэкономическая компания" г. Челябинск р-он Сидорского переул. севернее автодороги "Меридиан" открытого типа - соответствует карантинным фитосанитарным требованиям для обеспечения карантинного фитосанитарного контроля плодоовощной продукции

Должностное лицо территориального
Управления Федеральной службы
по ветеринарному
и фитосанитарному надзору

зам. нач. отдела: В. Н. Поганов
гос. инспектор: В. В. Бородулина

М.П.

(подпись)

(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).