



«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: 12 августа 2016г. 11:00

Наименование СВХ (ТС, ЗТК) ОАО "РЖД"

Адрес СВХ (ТС, ЗТК), телефон 454053, г. Челябинск, Трашукский
Тракт 4, станция "Челябинск-Трудовой"
 государственный регистрационный номер, ИНН 7708503724

Таможенный орган, осуществляющий оформление
Челябинский таможенный пост, г. Челябинск, Сибирский
переезд, д. 51ч, наг. поста Сурнов Борис Александрович
 (полное название, адрес, телефон, ФИО руководителя)

Нами, должностными лицами управления Федеральной службы по ветеринарному и
 фитосанитарному надзору по Челябинской области

(наименование территориального управления)
зам. начальника отдела надзора за обеспечением карантиня райений
Петановских (должность, ФИО) Владимиром Никольевичем

и представителем администрации СВХ (ТС, ЗТК) начальника участка приустьев
стан. Челябинского речного вокзала (должность)
Виктора Юрьевича (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) 1993 г.
2. Дата последней реконструкции 2006 г.
3. Номер лицензии на учреждение СВХ (ТС, ЗТК) 10504/281210/10107/2
Челябинская таможня, дата выдачи 28.03.2014г., Чесское
 (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 4256 кв.м, площадь - 1099 кв.м,
общая площадь - 2561 кв.м

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>холодильная камера - нет</u> | | | | |
| <u>открытая площадка для досмотра - 400 кв.м</u> | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

6. Наличие отдельных помещений для хранения подкарантинной продукции, задержанной должностными лицами Россельхознадзора, площадь 265 м²

7. Наличие обустроенной открытой площадки для проведения карантинного фитосанитарного досмотра подкарантинной продукции с полной ее выгрузкой, площадь 400 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 сеть, интернет

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

12. Оснащенность рабочего места инспектора ПК. оргтехникой (техническое описание) визуальной техникой работы инспектора

13. Оснащенность ПК лицензионным программным обеспечением (описание всего ПО с указанием версии/ характеристик) визуальная техника

14. Наличие подключения к ПК ФГИС «Аргус-Фито» визуальная техника

15. Наличие печи или фитосанитарной ямы для уничтожения подкарантинной продукции, зараженной карантинными объектами фитосанитарная яма

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 в 2016 году

В процессе аттестации установлено: территория СВХ ОАО «РЖД» охраняемая, оборудована платформой с твердым покрытием, торсионно-банки КМ, уровень общенности достаточный, все оборудование имеется, разгрузочно-погрузочная техника имеется, обслуживающей службой обеспечено, отопление производственных помещений - нет

С актом ознакомлен и один экземпляр получил холодильные камеры отсутствующий

Представитель администрации СВХ (ТС, ЗТК)

Алексей
(подпись)



Александр
(ФИО)

Заключение:

склад временного хранения ОАО "РЖД"
г. Илдьинск, Трушневой Трассы 4, Станция Чиндичин-Тру-
шневой - открытого типа, соответствует
требованиям Технического регламента
обеспечивает холодильный камер и охлаждение
склада для перевозимых для круглогодичного хранения
Должностное лицо территориального
Управления Федеральной службы
по ветеринарному
и фитосанитарному надзору



(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 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).