

Об утверждении Типовых требований к оборудованию и техническому оснащению зданий, помещений и сооружений, необходимых для организации карантинного фитосанитарного контроля, осуществляемого в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации

Приказ · № 271 · от 23.06.2008 · Министерство сельского хозяйства · Действует без изменений

ПРИКАЗ

Министерства сельского хозяйства Российской Федерации

от 23 июня 2008 г. N 271

Об утверждении Типовых требований к оборудованию

и техническому оснащению зданий, помещений и сооружений, необходимых для организации карантинного фитосанитарного контроля,

осуществляемого в пунктах пропуска через государственную границу

Российской Федерации

Зарегистрирован Минюстом России 21 июля 2008 г.

Регистрационный N 12017

Во исполнение постановления Правительства Российской Федерации от 25 декабря 2007 г. N 930 "Об утверждении общих требований к строительству, реконструкции, оборудованию и техническому оснащению зданий, помещений и сооружений, необходимых для организации пограничного, таможенного и иных видов контроля, осуществляемого в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2007, N 53, ст. 6626) приказываю:

Утвердить прилагаемые Типовые требования к оборудованию и техническому оснащению зданий, помещений и сооружений, необходимые для организации карантинного фитосанитарного контроля, осуществляемого в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации.

Министр А.В.Гордеев

Приложение

ТИПОВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

к оборудованию и техническому оснащению зданий, помещений и

сооружений, необходимые для организации карантинного

фитосанитарного контроля, осуществляемого в пунктах пропуска

через государственную границу Российской Федерации

Настоящими Типовыми требованиями к оборудованию и техническому оснащению зданий, помещений и сооружений, необходимыми для организации карантинного фитосанитарного контроля, осуществляемого в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации (далее - Типовые требования) определяются общие требования к оборудованию и техническому оснащению зданий, помещений и сооружений пограничных пунктов карантина растений в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации (далее - ППКР), устанавливаемых для пропуска растений и продукции растительного происхождения (далее - подкарантинная продукция) в аэропортах и на аэродромах, открытых для международных полетов, морских, речных, озерных портах, открытых для захода иностранных судов и российских судов заграничного плавания, пограничных железнодорожных станциях, автомобильных и пешеходных пунктах пропуска (далее - Требования).

1. Общие положения

1.1. Размеры и границы территории ППКР должны быть спроектированы исходя из организации движения транспортных средств, прибывающих в Российскую Федерацию и убывающих из Российской Федерации без пересечения встречных потоков, с учетом требований Земельного кодекса Российской Федерации, Градостроительного кодекса Российской Федерации и правил по карантину растений.

1.2. Проекты строительства, реконструкции, схема организации пропуска лиц, транспортных средств, грузов и товаров в пунктах пропуска через государственную границу, в которых организуются ППКР, должны быть согласованы с Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор).

1.3. Место расположения участка для размещения ППКР должно выбираться в зависимости от вида международного транспортного сообщения, интенсивности перемещения через государственную границу подкарантинной продукции, природных особенностей участка строительства, расположения существующих или проектируемых зданий и сооружений, предназначенных для проведения грузовых операций, осуществления процедур карантинного фитосанитарного и иных видов контроля.

Схема маршрутов движения должна быть вывешена в местах стоянки транспорта, перед въездом на территорию ППКР и в других необходимых для этого местах.

1.4. Здания, помещения и сооружения ППКР, необходимые для организации карантинного фитосанитарного контроля, должны оборудоваться комплексно с учетом возможности дальнейшего развития пункта пропуска без нарушения его функционирования. В проектах на строительство (реконструкцию) пунктов пропуска должно предусматриваться наиболее современное и совершенное в техническом отношении серийное оборудование промышленного производства для проведения карантинных фитосанитарных процедур.

1.5. Количество зданий, помещений и сооружений в ППКР должно определяться в зависимости от объемов перемещаемой через государственную границу подкарантинной продукции и штатной численности органа карантинного фитосанитарного контроля.

Типовой перечень служебных помещений ППКР и их оборудование определены в приложениях N 1, 2 и 3 к Типовым требованиям.

Для служебного и специального транспорта органов карантинного фитосанитарного контроля в пункте пропуска должны быть оборудованы:

стоянка автомобильной техники;

отапливаемый бокс на 2-3 машиноместа.

1.6. Вокруг морских, речных, озерных портов, железнодорожных и автомобильных станций, международных аэропортов, в которых организованы ППКР, в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливается 3-километровая карантинная фитосанитарная зона.

2. Требования к составу и оборудованию помещений ППКР

2.1. В пунктах пропуска, в которых организуются ППКР, органам карантинного фитосанитарного контроля должны быть выделены следующие группы служебных помещений:

помещения оперативного назначения;

помещения специального назначения;

помещения бытового (хозяйственного) назначения.

2.2. Помещения оперативного назначения предназначены для размещения должностных лиц ППКР, непосредственно выполняющих служебные обязанности по оформлению карантинных фитосанитарных документов и досмотру подкарантинной продукции и транспортных средств.

2.3. Специальные помещения предназначены для проведения лабораторных исследований, экспресс-анализов и хранения образцов подкарантинной продукции, а также специальных технических средств и химических реактивов.

Состав специальных помещений:

карантинная фитосанитарная лаборатория;

склад (помещение) для хранения специальных технических средств фитосанитарного контроля;

помещение для хранения проб (образцов) подкарантинной продукции.

2.4. Бытовые (хозяйственные) помещения ППКР включают: гардеробные верхней домашней, рабочей и санитарной одежды, душевые; туалеты; раковины для мойки рук; помещения для личной гигиены; сушилку для одежды и обуви; комнату отдыха.

2.5. Комплекс помещений ППКР должен быть обеспечен централизованным водоснабжением, отоплением и канализацией. Помещения должны быть оборудованы системой кондиционирования воздуха, противопожарной системой сигнализации и средствами пожаротушения, системой оповещения на случай возникновения чрезвычайной ситуации, а также современными средствами охраны от проникновения посторонних лиц.

Вход в помещения ППКР должен быть оборудован информационными вывесками, содержащими информацию о наименовании, ведомственной подчиненности, режиме работы, контактных телефонах ППКР и территориальных органов Службы, в состав которых входит ППКР, а также информационными стендами, включающими следующую информацию:

местонахождение, график работы, номера телефонов, адреса Интернет-сайтов подразделений органов исполнительной власти, в которых заявители могут получить интересующую информацию; извлечения из законодательных и иных нормативных правовых актов, содержащих нормы, регулирующие деятельность должностных лиц ППКР.

2.6. В помещениях, указанных в п. 2.1 Типовых требований, полы должны быть покрыты поливинилхлоридным линолеумом на тканевой основе или керамической плиткой.

2.7. Стены и потолки всех помещений, указанных в п. 2.1 Типовых требований, должны быть пропитаны составом огнебиологической защиты. Применяемые для отделки помещений материалы должны быть несгораемыми или трудносгораемыми и не выделять вредных для здоровья человека веществ (паров соединений серы, хлора, фтора и т. д.), а также исключать пылевыведение или способствовать образованию пыли.

2.8. Общее количество и размеры помещений должны устанавливаться в зависимости от планируемой для данного ППКР объема пропуска подкарантинной продукции и штатной численности сотрудников органа карантинного фитосанитарного контроля. Количество рабочих мест определяют с учетом планировки помещения (6 кв. м на одно рабочее место) плюс два рабочих места на каждое помещение.

2.9. Помещения должны быть оборудованы мебелью в соответствии с типовым перечнем для административных помещений, телефонной и электронной связью, факсимильным аппаратом, металлическим шкафом для хранения служебной документации, печатей и штампов.

2.10. Фитосанитарная лаборатория должна быть площадью не менее 18 кв. м, оборудована рабочими столами для размещения приборов, аппаратуры и вспомогательного лабораторного оборудования для проведения исследований и экспресс-анализов подкарантинной продукции, раковинами с горячей и холодной водой, принудительной приточно-вытяжной вентиляцией.

Стены на высоту 2,1 метра должны быть облицованы глазурованной плиткой, выше окрашены эмульсионными или другими красителями, разрешенными санитарными нормами и правилами. На стенах перед каждым столом должны быть установлены электрические розетки сети переменного тока 220 В из расчета 1 кВт на одну розетку.

Помещение фитосанитарной лаборатории должно быть оснащено двумя-тремя столами для размещения оборудования, стеллажом для хранения оборудования, защищенным от вибраций столом для взвешивания, 2-секционным несгораемым шкафом для хранения образцов и документов, холодильником с морозильной камерой, двумя-тремя стульями, вытяжным шкафом 1,5 x 1,0 м со скоростью вытяжки 400 л/мин., раковиной с краном-смесителем холодной и горячей воды, столом

для производства химических анализов и стеллажом для хранения оборудования и вспомогательного инвентаря.

2.11. Склад (помещение) для хранения специальных технических средств фитосанитарного контроля по площади должен составлять не менее 16 кв. м, оборудуется несгораемыми шкафами (сейфами) для хранения документов, а также сейфами, шкафами и стеллажами для хранения технических средств и химических реактивов. Окна помещения должны быть оборудованы металлическими решетками или металлическими сетками, а также охранной сигнализацией. Дверь должна быть металлической, открываться внутрь комнаты. Окна комнаты должны быть оборудованы металлическими решетками, а также охранной сигнализацией.

2.12. Помещение для хранения проб (образцов) подкарантинной продукции должно быть по площади не менее 9 кв. м, на высоту 2,1 метра должно быть облицовано глазурованной плиткой, выше окрашено эмульсионными или другими разрешенными санитарными правилами красителями, окна - герметичны с целью предотвращения возможного распространения карантинных объектов. Внутри помещения должны располагаться стеллажи, холодильная камера и шкафы для хранения проб и образцов.

2.13. Гардеробные для рабочей и санитарной одежды располагают в изолированных от гардеробных для верхней и домашней одежды помещениях.

2.14. Шлюзы перед туалетами должны быть оборудованы вешалками для санитарной одежды, установками для мойки, дезинфекции и сушки рук, обеспечены гигиеническими средствами.

2.15. Стены в гардеробных санитарной одежды, в санитарных узлах, в комнате гигиены на высоту 2,1 метра должны быть облицованы глазурованной плиткой, выше окрашены эмульсионными или другими разрешенными санитарными правилами красителями.

2.16. Служебные помещения ППКР должны быть оснащены системой пожарной сигнализации, обеспечивающей обнаружение пожара в начальный период его развития и подачу звукового и светового сигнала о начале пожара на пульт сигнализации. В помещениях должны быть установлены углекислотные или бромэтиловые огнетушители.

3. Требования к оборудованию сооружений ППКР

3.1. В ППКР должны быть предусмотрены досмотровые комплексы для проведения круглогодичного карантинного фитосанитарного контроля лиц, транспортных средств, грузов, товаров для соответствующего вида транспорта и номенклатуры подкарантинной продукции, обеспечивающие необходимые технологический режим и условия для хранения растений и продукции растительного происхождения, а также предотвращение распространения карантинных объектов в период оформления груза.

3.2. Количество и места установки технологического оборудования в ППКР для проведения фитосанитарного контроля транспортных средств и подкарантинной продукции уточняются на этапе рабочего проектирования каждого пункта пропуска.

3.3. Подъездные пути, проезжие дороги и пешеходные дорожки, погрузочно-разгрузочные площадки ППКР должны иметь твердое покрытие, не образующее пыли, ровное, водонепроницаемое, легко доступное для мойки и дезинфекции, иметь хороший водосток атмосферных, талых и смывных вод в канализацию. Не допускается наличие на территории ППКР древесной растительности и кустарников.

3.4. Места производства погрузочно-разгрузочных работ должны быть оборудованы знаками безопасности.

В ППКР должно быть установлено весовое оборудование, обеспечивающее возможность взвешивания товаров на паллетах, поддонах и других приспособлениях, обычно применяемых для транспортировки подкарантинной продукции.

3.5. В ППКР должно быть установлено (размещено) следующее технологическое оборудование и сооружения:

фитосанитарные пропускные пункты с соответствующими средствами обеспечения правил карантина растений;
модули фитосанитарного контроля;
досмотровые помещения и площадки для досмотра транспортных средств и подкарантинной продукции;
складские помещения для хранения задержанной подкарантинной продукции, требующей особых условий ее хранения;
помещения (площадки) с оборудованием для обеззараживания транспортных средств и подкарантинной продукции;
печи и/или фитосанитарные ямы для уничтожения подкарантинной продукции, зараженной карантинными объектами.

3.6. Состав, тип и место установки применяемого технологического оборудования для пропуска, хранения, обеззараживания и уничтожения (утилизации) подкарантинной продукции определяют в процессе проектирования конкретного ППКР при разработке архитектурно-планировочного решения. Размещение производственного оборудования должно обеспечивать безопасность, удобство обслуживания и ремонта, соответствовать требованиям последовательности технологического процесса и утвержденным нормам технологического проектирования.

3.7. Пропускные пункты оборудуются на въезде в ППКР и должны обеспечивать контроль за перемещением транспортных средств с подкарантинной продукцией, ввозимой в Российскую Федерацию и вывозимой за рубеж. На пропускном пункте должна быть оборудована фитосанитарная яма для дезинсекции, организована система учета поступления, перемещения и отправки транспортных средств и подкарантинных грузов с регистрацией на бумажных и электронных носителях.

3.8. Рабочие места для осуществления фитосанитарного контроля (далее - модули фитосанитарного контроля) устанавливаются в зонах таможенного контроля пассажиров в международных аэропортах, морских (речных) портах, железнодорожных вокзалах, автомобильных станциях и предназначены для обеспечения необходимых условий для выполнения должностными лицами органа (пункта) карантинного фитосанитарного контроля процедур по проверке фитосанитарных документов, учету и оформлению подкарантинной продукции и транспортных средств.

3.9. Тип и количество модулей фитосанитарного контроля определяются технологической схемой пропуска через государственную границу физических лиц, транспортных средств, грузов, товаров в зависимости от вида подкарантинной продукции и пропускной способности пункта пропуска на перспективу. Модули могут быть выполнены в виде павильона, кабины, стойки и оборудуются необходимыми техническими средствами и средствами связи.

3.10. На пассажирских направлениях модули устанавливаются перед линией таможенного контроля в помещениях, где производится таможенный контроль пассажиров, обслуживающего персонала транспортных средств заграничного следования.

3.11. На грузовых терминалах модули устанавливаются в зонах таможенного контроля.

3.12. Досмотровые помещения и площадки для фитосанитарного досмотра транспортных средств и подкарантинной продукции оборудуются в зонах таможенного контроля.

3.13. Сооружения и помещения, предназначенные для проведения карантинного фитосанитарного досмотра, должны обеспечивать возможность выгрузки в них подкарантинной продукции с транспортных средств и сохранять температуру в холодное время года не ниже 10 градусов по Цельсию.

3.14. Помещения должны иметь потолочное освещение, обеспечивающее достаточный для досмотра уровень освещенности, а также местное и переносное освещение в зоне непосредственного проведения досмотра; стены не должны иметь трещин, быть покрашены или побелены, окна - герметично закрываться.

- 3.15. Досмотровые площадки должны отвечать следующим требованиям:
поверхность площадки должна быть ровной, без выбоин, с устройством необходимых уклонов для стока атмосферных вод и иметь твердое покрытие (асфальт, бетон и пр.);
размеры площадки должны обеспечивать поточное движение транспорта и выезд с площадки без маневрирования;
в местах проведения фитосанитарного досмотра и погрузки-разгрузки подкарантинных грузов должны быть устроены навесы.
- 3.16. На площадках должны быть устроены платформы, эстакады, ramпы высотой, равной высоте пола кузова автомобиля или железнодорожного вагона. В случае неодинаковой высоты пола кузова автомобиля или железнодорожного вагона и платформы (ramпы) следует оснащать их уравнительными площадками или использовать сходы, накаты.
- 3.17. Лестницы, переходные мостики, площадки обслуживания должны быть ограждены с обеих сторон перилами высотой не менее 1,1 м со сплошной обшивкой внизу перил на высоту 0,15 м и с дополнительной ограждающей планкой на высоте 0,5 м от настила.
- 3.18. Складские помещения для хранения задержанной подкарантинной продукции, требующей особых условий ее хранения, должны соответствовать требованиям действующих технических регламентов, технологических инструкций, норм технологического проектирования и иных нормативных документов, утвержденных в установленном порядке.
- 3.19. В специализированных ППКР, установленных для пропуска подкарантинной продукции, должны быть оборудованы специальные площадки и/или комплексы для обеззараживания подкарантинной продукции.
- 3.20. Планировка территории и производственных сооружений специальных площадок и комплекса должна обеспечивать условия для организации технологического процесса обеззараживания подкарантинной продукции и выполняться в соответствии с требованиями действующих нормативных документов, утвержденных в установленном порядке.
- 3.21. Комплекс проектируется в соответствии с типовыми проектами и должен состоять из производственного и вспомогательного зданий, располагаться на установленном соответствующими нормативными актами расстоянии от других объектов пункта пропуска.
- 3.22. Производственное здание должно состоять из 1-2 фумигационных камер, 1 (2) газоразрядного (вентиляторного) помещения и склада ядохимикатов.
В зависимости от вида подкарантинной продукции, планируемой к перемещению через ППКР, могут оборудоваться 1-2 холодильные камеры для рефрижерации подкарантинной продукции.
- 3.23. Высота производственных помещений принимается в зависимости от габаритных размеров обеззараживаемых транспортных средств и грузов, а также от размеров устанавливаемого оборудования.
Полы должны иметь гладкую, нескользкую, удобную для очистки поверхность без выбоин, отверстий, выступающих шин заземления и трубопроводов. Приемки, траншеи должны закрываться прочными крышками в уровень с полом. Металлические полы, ступени лестниц, переходные мостики должны иметь рифленую поверхность.
Полы в помещениях должны быть устойчивы к допускаемым в процессах производства работ механическим, тепловым или химическим воздействиям. Элементы конструкции полов не должны накапливать или поглощать попадающие на пол в процессе производства работ по обеззараживанию вредные вещества.
В помещениях полы должны иметь уклон для стока жидкостей к лоткам, трапам или каналам. Трапы и каналы для стока жидкостей на уровне поверхности пола должны быть закрыты крышками или решетками. Сточные лотки должны располагаться в стороне от проходов и проездов и не пересекать их.
- 3.24. Фумигационная камера - герметичное помещение со специальным оборудованием и

устройствами, предназначенными для проведения обеззараживания подкарантинной продукции. Количество и объем фумигационных камер определяются на стадии технического задания исходя из вида транспортных средств (грузовые автомобили, железнодорожные вагоны, контейнеры и т. п.) и планируемого объема перевозок подкарантинной продукции, подлежащей обеззараживанию.

3.25. Склад ядохимикатов - помещение для хранения бромистого метила и других химических веществ, применяемых для обеззараживания подкарантинной продукции.

Склад ядохимикатов должен соответствовать требованиям санитарных правил проектирования, оборудования и содержания складов для хранения сильнодействующих ядовитых веществ.

Комплекс должен иметь подъездные пути и площадку с твердым покрытием для временного размещения транспорта.

3.26. Устройство охлаждаемых камер и камер с регулируемой газовой средой должно соответствовать требованиям действующих нормативных документов, утвержденных в установленном порядке.

3.27. В холодильных камерах с регулируемой газовой средой должны применяться теплоизолированные газонепроницаемые двери, в которых должен быть предусмотрен герметичный люк размером для взятия проб.

3.28. Газоизоляция ограждений камер с регулируемой газовой средой должна обеспечивать надежную герметичность камеры в условиях ее эксплуатации с учетом колебаний температурно-влажностных режимов, барометрического давления внутри и снаружи, циркуляции газовой смеси.

3.29. Камеры с регулируемой газовой средой должны быть оборудованы системой сигнализации безопасности для выхода людей, случайно оставшихся в закрытых камерах. Устройство для подачи сигнала должно быть предусмотрено около дверей внутри камеры на высоте не более 0,5 м от пола.

3.30. Для уничтожения подкарантинного материала, зараженного вредными карантинными организмами, в ППКР должны быть оборудованы печь (инсеператор) и/или фитосанитарная яма. Их проектирование и оборудование должны соответствовать санитарным правилам и требованиям действующих нормативных документов, утвержденных в установленном порядке.

3.31. Для экологически безопасной термической утилизации зараженного подкарантинного материала рекомендуется оборудовать в ППКР инсеператоры серии ИН-50, обеспечивающие сжигание материала с выбросом в окружающую среду газов, содержащих разрешенное санитарными нормами количество вредных компонентов, и выдачей конечного продукта в виде зольного отхода.

Производительность инсеператоров определяется на этапе разработки технического задания исходя из предполагаемых объемов продукции, подлежащей уничтожению, но не менее 50 кг/час.

4. Требования к оснащению пунктов пропуска

техническими средствами фитосанитарного контроля

4.1. В проекты строительства (реконструкции) пунктов пропуска, через которые планируется осуществлять перемещение подкарантинной продукции, должно закладываться оснащение пунктов пропуска техническими средствами фитосанитарного контроля (далее - ТСФК), приборами, устройствами, вспомогательным оборудованием, имуществом, инструментом и инвентарем зданий, сооружений, помещений, где будет осуществляться карантинный фитосанитарный контроль транспортных средств, грузов и товаров.

Типы, количество и состав ТСФК, иного оборудования и имущества должны определяться на этапе рабочего проектирования.

Необходимое количество каждого вида оборудования и технических средств фитосанитарного контроля определяют по следующим исходным данным:

планируемый грузопоток;

планируемый пассажиропоток;

вид и характер перемещаемой подкарантинной продукции;

режим работы (сменность);

планируемые (перспективные) технологии фитосанитарного контроля.

В зависимости от основных видов подкарантинной продукции, перемещаемой через ППКР, требований к карантинному фитосанитарному контролю и технологии его проведения состав технических средств может дополняться техническими средствами фитосанитарного контроля для проведения контроля данного вида груза и идентификации конкретных вредных организмов (приборы идентификации материалов, приборы для отбора проб и др.).

При выборе типа систем (средств) и состава технических средств учитывают:

задание на проектирование;

природно-климатические условия окружающей среды;

необходимость обеспечения электромагнитной совместимости аппаратных средств, а также обеспечения их защиты от вибрации и механических воздействий;

необходимость обеспечения экологических, эргономических и медико-биологических условий для работы персонала.

Комплекс ТСФК предназначен для проведения процедур карантинного фитосанитарного контроля, обнаружения карантинных вредных организмов, подкарантинной продукции, запрещенной (ограниченной) для ввоза в Российскую Федерацию и вывоза из Российской Федерации, определения количественных и весовых характеристик подкарантинной продукции.

Комплекс ТСФК состоит из следующих функциональных систем:

система проверки фитосанитарных документов;

система фитосанитарного досмотра транспортных средств и подкарантинной продукции;

система охранной сигнализации;

система связи, автоматизации и передачи данных;

система видео- и фотодокументирования;

система электроснабжения;

система обеззараживания транспортных средств и подкарантинной продукции;

система уничтожения зараженной подкарантинной продукции.

Система проверки фитосанитарных документов предназначена для решения задач по исследованию документов, определению их соответствия установленным образцам, сбору, обработке и передаче данных о подкарантинной продукции.

Система проверки фитосанитарных документов должна строиться на базе стационарного автоматизированного комплекса технических средств карантинного фитосанитарного контроля и обработки данных о перемещении подкарантинной продукции, а также технических средств для специальной проверки фитосанитарных документов.

К техническим средствам проверки фитосанитарных документов относятся:

программно-аппаратные комплексы;

стационарные приборы для исследования фитосанитарных документов;

микроскопы бинокулярные МБС-10;

набор дактилоскопических луп;

другие приборы, принятые на снабжение органов карантинного фитосанитарного контроля.

Система фитосанитарного досмотра транспортных средств и подкарантинной продукции предназначена для решения задач по установлению фитосанитарного состояния транспортных средств и подкарантинной продукции. Для фитосанитарного досмотра и диагностики подкарантинной продукции должны быть предусмотрены:

средства отбора проб;

средства поиска карантинных вредных организмов;

технические (электронные) и химические средства идентификации;

приборы взвешивания;

вспомогательные технические средства;
оргтехника;
лабораторное оборудование (в том числе в зависимости от характера перемещаемых грузов средства для проведения экспресс-анализа).
Базовый (минимально необходимый) комплект технических средств для фитосанитарного досмотра должен включать:
комплекты для отбора и сортирования проб;
комплекты досмотровых зеркал;
досмотровые фонари;
комплекты досмотровых щупов;
комплекты досмотровых эндоскопов;
средства идентификации карантинных вредных организмов;
приборы проверки подлинности фитосанитарных документов;
видеокомплекты;
фотоаппараты;
средства документирования и видеоинформации;
весы электронные (предел взвешивания до 3 кг и до 300 кг);
копировально-множительные аппараты;
универсальные зарядные устройства для зарядки аккумуляторов ТСФК.

Стационарный автоматизированный комплекс технических средств карантинного фитосанитарного контроля должен состоять из автоматизированных рабочих мест (далее - АРМ), назначение и состав которых определяются в соответствии с нормативными правовыми актами Минсельхоза России, объединенных локальной вычислительной сетью (далее - ЛВС).

ЛВС состоит из средств вычислительной техники (сервер, рабочая станция), активного сетевого оборудования, средств управления активным сетевым оборудованием и кабельной сети для передачи информации, входящей в состав интегрированной структурированной кабельной системы.

4.2. Техническое решение ЛВС должно обеспечивать:

высокую степень надежности системы;
возможность гибкого наращивания и реконфигурации комплекса;
минимизацию затрат в случае перевода сети или отдельных сегментов на более производительные технологии;
масштабирование пропускной способности системы;
повышенную пропускную способность на участках с наиболее интенсивным трафиком;
обязательную схему резервирования оборудования при повреждении отдельных элементов системы;
возможность информационного взаимодействия с другими государственными контрольными органами и сторонними организациями на базе Интернет-протокола (IP) через систему телекоммуникаций;
наличие системы архивации данных;
подключение в ЛВС серверов и рабочих станций, имеющих на объекте;
полную совместимость всех элементов сети и сетевого программного обеспечения;
распределение функций серверов на основе технических характеристик, функций и задач;
средства диагностирования, мониторинга и управления ЛВС для администратора сети.
К средствам вычислительной техники относятся рабочие станции (офисные, производительные, администратор локальной вычислительной сети) и серверы (приложений и баз данных). Выбор средств вычислительной техники осуществляют согласно отдельным техническим требованиям с учетом используемого в ППКР программного обеспечения. Оснащение ППКР средствами вычислительной техники может осуществляться как в рамках единого проекта локальной вычислительной сети, так и в виде отдельной поставки.

Для прокладки кабеля в помещениях используют скрытую проводку (внутри стен в ПВХ-трубах), в помещениях оперативного назначения прокладывают парапетные кабельные каналы со встроенными в них розетками на высоте крышки рабочего стола, кабели в общих помещениях (коридорах, холлах, пролетах) прокладывают над фальшпотолком в металлических лотках. В рабочих помещениях все рабочие места оборудуют модульными блоками розеток. Каждый блок содержит две розетки марки RJ-45, каждая из которых своим кабелем соединяется с коммутационной панелью соответствующего распределительного пункта.

Все коммутационное оборудование распределительных пунктов размещается и монтируется в 19-дюймовых шкафах.

Доступ в помещения, где оборудуются распределительные пункты, должен быть ограничен. Электроснабжение зданий и сооружений выполняется в соответствии с техническими условиями, предъявляемыми электроснабжающей организацией, и должно удовлетворять требованиям II категории надежности электроснабжения согласно правилам устройства электроустановок.

4.3. В каждом здании ППКР должно быть установлено вводно-распределительное устройство, оснащенное автоматическими выключателями и приборами учета электроэнергии. Для электроснабжения потребителей I категории и I категории особой группы должна быть предусмотрена установка автономных источников питания: резервной дизельной электростанции и источника бесперебойного питания.

Мощность источника бесперебойного питания должна быть достаточной для электроснабжения: средств связи;

локальной вычислительной сети;

системы охранной и пожарной сигнализации;

системы оповещения;

системы контролируемого доступа.

Для возможности производства ремонтных работ должна быть обеспечена полная гальваническая развязка с сетью, имеющая внешний переключатель. Емкость аккумуляторных батарей источника бесперебойного питания должна быть рассчитана на 30 минут работы. Контроль состояния источника бесперебойного питания должен обеспечиваться системой мониторинга.

Резервную дизельную электростанцию устанавливают для обеспечения работы при длительных перерывах в электроснабжении, которая служит для электропитания следующих потребителей в подборе источника бесперебойного питания, аварийного освещения, ответственных технологических потребителей пункта пропуска.

При условии выполнения схемы внешнего электроснабжения по I категории надежности согласно правилам устройства электроустановок резервную дизельную электростанцию не устанавливают. Здания и объекты ППКР должны быть защищены от прямых ударов молнии, вторичных проявлений молнии и заноса высокого потенциала через наземные (надземные) и подземные металлические коммуникации.

Система охранной сигнализации предназначена для оперативного обнаружения попыток несанкционированного проникновения в служебные помещения органа фитосанитарного контроля, а также в помещения, в которых производится обеззараживание и хранение подкарантинной продукции, выдачи сигнала "Тревога", а также регистрации и документирования факта времени нарушения.

4.4. Система охранной сигнализации должна состоять из сигнализационных датчиков, обеспечивающих охрану отдельных зданий и помещений, а также подсистемы сбора и обработки информации (состав уточняется на этапе проектирования).

В составе системы охранной сигнализации могут использоваться датчики, работа которых основана на различных физических принципах действия (сейсмические, вибрационные, емкостные, магнитоконтактные и другие).

Сигнализационные датчики устанавливаются:

на дверях, окнах, перегородках охраняемых помещений, сейфах;

на дверях модулей фитосанитарного контроля;

на дверях, окнах боксов обеззараживания подкарантинной продукции.

Точное количество и места установки датчиков определяются при проектировании пунктов пропуска и ППКР.

В качестве подсистемы сбора и обработки информации системы охранной сигнализации необходимо использовать аппаратуру, которая выбирается на этапе проектирования в зависимости от решаемых задач, условий самого объекта и должна обеспечивать выполнение следующих функций:

постановку на контроль и снятие с контроля средств обнаружения как по команде оператора с пультов управления, так и с использованием считывателей и кодонаборников;

индикацию и документирование поступающей информации на пульты управления с указанием идентификатора возникшей ситуации, адреса места возникшей ситуации в координатах объекта и времени ее поступления (в качестве пультов управления могут использоваться ПЭВМ);

запоминание всей поступающей информации в архиве системы с доступом к ней допущенных должностных лиц;

печать по запросу оператора или автоматически данных о срабатывании средств обнаружения и справок о текущем состоянии объектов охраны;

аварийное автоматическое переключение источников питания средств обнаружения;

обмен информацией с другими системами объекта.

Система связи, автоматизации и передачи данных проектируется для обмена между абонентами различными видами информации: телефонной, факсимильной, передачи данных по каналам связи, обеспечения ультракоротковолновой связи (УКВ-связи) и/или мобильной связи. Основным документом при проектировании системы связи является схема ее организации, которую разрабатывает проектная организация в соответствии с техническим заданием на проектирование, исходными данными и техническими условиями на присоединение, выдаваемыми оператору присоединяемой сети (заказчику объекта) оператором сети общего пользования. Схема организации связи согласовывается по подчиненности с территориальным управлением Россельхознадзора и утверждается заказчиком пункта пропуска.

4.5. Система связи, автоматизации и передачи данных включает: средства связи и автоматизации, средства вычислительной техники, источники электропитания, зарядные устройства, вспомогательное оборудование.

4.6. В состав средств связи и автоматизации должны входить:

средства диспетчерской (прямой) связи;

средства автоматической телефонной связи;

средства передачи данных;

средства мобильной и ультракоротковолновой связи (УКВ-связи);

средства автоматизации и вычислительной техники.

4.7. Диспетчерскую телефонную связь рекомендуется строить на базе отечественной или импортной аппаратуры.

Пульт диспетчерской телефонной связи емкостью не менее 10 абонентов должен устанавливаться в помещении дежурного инспектора ППКР, телефонные аппараты - в кабинетах должностных лиц и взаимодействующих государственных контрольных органов, а также в стационарных местах несения службы.

4.8. Телефонные аппараты городской автоматической телефонной станции (АТС) должны устанавливаться в помещениях руководителя подразделения карантинного фитосанитарного контроля, его заместителя и дежурного инспектора. Телефонные номера в указанных помещениях должны иметь выход на междугородние линии связи.

Приложение N 2

к Типовым требованиям

ТИПОВОЙ ПЕРЕЧЕНЬ

служебных помещений пограничного пункта карантина растений (ППКР) в неспециализированных пунктах пропуска +-----+ |

Наименование | Площадь | Мебель | Оборудование | Связь | +-----+-----+-----+
 +-----+-----+-----+ | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | +-----+
 -----+-----+-----+ | Помещения оперативного назначения | +-----+
 -----+-----+-----+ | | 2 | | | | Комната смены дежурных | Не менее 6 м
 | Рабочий стол, стулья, | Общая система кондиционирования | Общегородская с | инспекторов ППКР | на
 одного | шкаф для документации, | воздуха, компьютер на каждого | выходом на | | специалиста | сейф
 на каждого | штатного специалиста | междугородную | | | специалиста | с возможностью выхода | связь,
			в Интернет, ксерокс, факс,	факсимильная,			сканер, принтер, калькулятор,	внутренняя				
телефоны, радиостанция УКВ-	телефонная			диапазона (2-5 Вт)	связь,				мобильная,			
радиосвязь	+-----+-----+-----+											

Помещения специального назначения | +-----+
 -----+-----+-----+ | | 2 | | | | Помещение для | Не менее 6 м | Рабочий стол, стулья, | Компьютер, ксерокс,
 факс, | Внутренняя | | проведения исследований | | шкаф для документации, | телефон, мобильный
 телефон, | телефонная связь | и экспресс-анализов | | лабораторный стол, | лабораторное оборудование
 | | | | лабораторный стеллаж, | | | | лабораторный шкаф | | +-----+-----+-----+
 -----+-----+-----+ | | 2 | | | | Помещение (склад) для | Не менее 30 м | Стол, стулья
 | Общая система кондиционирования | Внутренняя | | хранения задержанной | | воздуха, холодильная
 камера | телефонная связь | подкарантинной | | | | продукции | | | | +-----+-----+-----+
 -----+-----+-----+ | | 2 | | | | Помещение (склад) для | Не менее 12 м | Стол,
 стулья, | Общая система кондиционирования | Внутренняя | | хранения спец. тех. | | стеллажи, шкаф
 для | воздуха | телефонная связь | средств | оборудования, сейф | | | | металлический | | | +-----+
 -----+-----+-----+ | Помещения бытового

(хозяйственного назначения) | +-----+
 -----+-----+-----+ | | 2 | | | | Гардеробная | 12 м | Шкафы для верхней | Общая система кондиционирования | | |
 | одежды, диван, стол, | воздуха | | | стулья, сушилка для | | | | одежды и обуви | | | +-----+
 +-----+-----+-----+-----+ | | 2 | | | | Кладовая | 6-8 м | Стеллажи
 для хранения | Общая система кондиционирования | | | дезинфицирующих | воздуха, аппарат
 высокого | | | средств и | давления для дезинфекции | | | хозяйственного | оборудования,
 помещения, | | | инвентаря | транспорта типа "Керхер" | | +-----+-----+-----+
 -+-----+-----+-----+ | | 2 | | | | Санитарный блок | 6 м | Душевая кабина с | Общая
 система кондиционирования | | (туалет, душ) мужской и | раковины для мойки | воздуха | | женский |
 | рук с холодной и | | | | горячей водой, унитаз | | | +-----+-----+-----+
 -----+-----+-----+ | | 2 | | | | Комната отдыха, | Не менее 20 м | Столы, стулья, диван, | Общая
 система кондиционирования | Внутренняя | | столовая | в зависимости | шкаф для посуды | воздуха,
 телевизор, | телефонная связь | | от количества | холодильник, микроволновая | | | специалистов |
 | печь, электрочайник | | +-----+-----+-----+

Приложение N 3

к Типовым требованиям

П Е Р Е Ч Е Н Ь

оснащения имуществом пограничных пунктов карантина растений (ППКР)

в специализированных пунктах пропуска через государственную границу

Российской Федерации +-----+-----+-----+ | N

Наименование технических средств	Ед. изм.	Мор.	Воз.	Автомо.	Железно-	Упро.	Приме.	п/п
Перечень оборудования для комплектации стационарной фитосанитарной лаборатории по карантину растений в специализированных пограничных пунктах карантина растений								
1. Ноутбук с программным обеспечением	шт.	1	1	1	1	1	1	1
2. Мобильный телефон	шт.	1	1	1	1	1	1	1
3. Портативный медицинский	шт.	2	2	2	2	2	2	2
4. Холодильник								
5. Генератор тока	шт.	1	1	1	1	1	1	1
6. Твёрдотельный термостат "Термит"	шт.	1	1	1	1	1	1	1
7. Центрифуга "Mini Spin", 12 мест	шт.	1	1	1	1	1	1	1
8. Микроцентрифуга-Вортекс "MicroSpin"	шт.	1	1	1	1	1	1	1
9. Многоканальный амплификатор	шт.	1	1	1	1	1	1	1
10. Детектор полимеразной цепной	шт.	1	1	1	1	1	1	1
11. ПЦР-бокс	шт.	1	1	1	1	1	1	1
12. Термостат	шт.	1	1	1	1	1	1	1
13. Шейкер для пробподготовки	шт.	1	1	1	1	1	1	1
14. Автоклав для утилизации	шт.	1	1	1	1	1	1	1
15. Система очистки воды	к-т	1	1	1	1	1	1	1
16. Дозатор VE 10 (0,5-10 мкл)	шт.	1	1	1	1	1	1	1
17. Дозатор VE 20 (2-20 мкл)	шт.	1	1	1	1	1	1	1
18. Дозатор VE 200 (20-200 мкл)	шт.	1	1	1	1	1	1	1
19. Дозатор VE 1000 (100-1000 мкл)	шт.	1	1	1	1	1	1	1
20. Штативы для пробирок 100 x 0,5 мл	шт.	1	1	1	1	1	1	1
21. Штатив для дозатора	шт.	4	4	4	4	4	4	4
22. Штативы для пробирок 50 x 1,5 мл	шт.	2	2	2	2	2	2	2
23. Штатив "рабочее место" 20 x 0,5 мл	шт.	1	1	1	1	1	1	1
24. Наконечники 0,5-20 мкл, Ependorf	упак.	5	5	5	5	5	5	5
25. Наконечники 0,1-10 мкл, Ependorf	упак.	5	5	5	5	5	5	5
26. Наконечники 100-1000 мкл, Ependorf	упак.	5	5	5	5	5	5	5
27. Диагностические тестсистемы	к-т	1	1	1	1	1	1	1
28. Лабораторные принадлежности	к-т	1	1	1	1	1	1	1

численности ППКР и интенсивности перевозок подконтрольных карантинному фитосанитарному контролю грузов.

2. Комплекты сумок государственного инспектора в ППКР зависят от штатной численности ППКР.

3. Допускается замена одного вида номенклатурной единицы другим, аналогичным по своему назначению и применению.

4. Мебель, бытовая и оргтехника, оборудование по необходимости приобретаются с учетом штатной численности ППКР и наличия помещений.

5. Хозяйственный инвентарь потребности, обеспечивающий функционирование ППКР.

6. Специализированные пункты пропуска - это те пункты пропуска, через которые разрешен ввоз в Российскую Федерацию подкарантинной продукции (подкарантинного материала, подкарантинного груза).
