

О ветеринарно-санитарных требованиях к складам временного хранения и таможенным складам

Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации · № 542/2013 · от 05.11.2009 · Действует с изменениями

Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 05.11.2009 г. № 542/2013, Федеральной таможенной службы Российской Федерации от 05.11.2009 г. № 542/2013 (Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти от 2010 г., № 3)

П Р И К А З

Министерства сельского хозяйства Российской Федерации
и Федеральной таможенной службы
от 5 ноября 2009 г. N 542/2013

О ветеринарно-санитарных требованиях к складам временного хранения и таможенным складам

Зарегистрирован Минюстом России 14 декабря 2009 г.
Регистрационный N 15579

На основании Таможенного кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2003, N 22, ст. 2066; N 52 (ч. I), ст. 5038; 2004, N 27, ст. 2711; N 34, ст. 3533; N 46 (ч. I), ст. 4494; 2005, N 30 (ч. I), ст. 3101; 2006, N 1, ст. 15; N 3, ст. 280; N 8, ст. 854; N 52 (ч. II), ст. 5504; 2007, N 1 (ч. I), ст. 29; N 24, ст. 2831; N 27, ст. 3213; N 31, ст. 3995, 4011; N 45, ст. 5417; N 50, ст. 6246; 2008, N 26, ст. 3022; N 48, ст. 5500; N 49, ст. 5748; 2009, N 1, ст. 17, 22), Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. N 4979-I "О ветеринарии" (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, N 24, ст. 857; Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 1 (ч. I), ст. 2; 2004, N 27, ст. 2711; N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; 2006, N 1, ст. 10; N 52 (ч. I), ст. 5498; 2007, N 1 (ч. I), ст. 29; N 30, ст. 3805; 2008, N 24, ст. 2801; 2009, N 1, ст. 17, 21), пункта 5.2.9 Положения о Министерстве сельского хозяйства Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 12 июня 2008 г. N 450 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, N 25, ст. 2983; N 32, ст. 3791; N 42, ст. 4825; N 46, ст. 5337; 2009, N 1, ст. 150; N 3, ст. 378; N 6, ст. 738; N 9, ст. 1119, 1121; N 27, ст. 3364; N 33, ст. 4088), приказываем:

Утвердить прилагаемые Ветеринарно-санитарные требования к складам временного хранения и таможенным складам.

Министр сельского хозяйства
Российской Федерации Е.Скрынник
Руководитель Федеральной
таможенной службы А.Ю.Бельянинов

Приложение

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

к складам временного хранения и таможенным складам

I. Общие положения

1.1. Ветеринарно-санитарные требования к складам временного хранения и таможенным складам являются обязательными для исполнения владельцами складов временного хранения и таможенных складов, на которых осуществляется хранение товаров, подконтрольных Государственной ветеринарной службе Российской Федерации (далее - склад).

1.2. При строительстве, реконструкции и эксплуатации помещений складов должны учитываться требования законодательства Российской Федерации в области ветеринарии, а также положения настоящих требований.

II. Основные требования

2.1. Помещения складов располагаются и оборудуются способом, обеспечивающим безопасность в ветеринарно-санитарном отношении товаров, подконтрольных Государственной ветеринарной службе Российской Федерации (далее - товары), и возможность проведения в отношении этих товаров ветеринарного контроля.

2.2. Вокруг помещений складов в зависимости от находящихся в них видов грузов должны быть установлены в определенном законодательством Российской Федерации порядке санитарно-защитные зоны.

2.3. На складе выделяется помещение для ветеринарных специалистов территориальных органов Россельхознадзора, оборудованное согласно приложению к настоящим требованиям.

2.4. Для работы ветеринарного специалиста, производящего ветеринарное оформление товаров и осуществляющего ветеринарный контроль за ними, должны быть выделены сегменты в локальной компьютерной сети склада и обеспечено оснащение данной сети соответствующими средствами защиты информации от несанкционированного доступа, а также выделенного канала связи для приема-передачи электронных данных о ветеринарном оформлении с необходимой для этих целей скоростью передачи информации.

2.5. На складе оборудуются отдельные камеры для хранения следующих видов охлажденных и мороженых товаров:

мяса и мясопродуктов;

молока и молочных продуктов;

рыбы, ракообразных, моллюсков, мяса водных животных и продуктов их переработки.

Не допускается совместное хранение продовольственного сырья, готовой продукции, непищевой продукции, материалов, тары.

В помещениях склада, предназначенных для хранения пищевых продуктов, запрещается размещение всех видов животных, эмбрионов и спермы животных, оплодотворенной икры, инкубационного яйца, а также

технического сырья животного происхождения (в том числе шкуры, шерсть, пушнина, пух, перо, эндокринное и кишечное сырье, кости, другие виды сырья), кормов и кормовых добавок; коллекций и предметов коллекционирования по зоологии, анатомии, палеонтологии животных.

III. Требования к территории

3.1. В случае, если склад находится на территории морского порта или на склад помещаются животные, въезд на его территорию должен быть оборудован дезинфекционным барьером.

3.2. Подъездные пути, проезжие дороги и пешеходные дорожки, погрузочно-разгрузочные площадки и проходы должны иметь твердое покрытие (асфальт, бетон), ровное, водонепроницаемое, доступное для мойки и дезинфекции, с водостоком атмосферных, талых и смывных вод в канализацию.

3.3. Для сбора мусора устанавливаются контейнеры с крышками на асфальтированной или бетонированной площадке, превышающей площадь

2 мусоросборника на 1 м во все стороны, площадка должна быть удалена от склада на расстояние не менее 25 метров.

Контейнеры должны освобождаться от мусора при их заполнении не более чем на 2/3 объема не реже одного раза в сутки с последующей их мойкой и дезинфекцией.

IV. Требования к водоснабжению и канализации

4.1. Склад должен быть обеспечен достаточным количеством питьевой воды для обеспечения технологических процессов.

4.2. Водопроводный ввод и внутренний водопровод должны содержаться в технически исправном состоянии.

4.3. Системы сбора технологических сточных вод должны иметь собственную систему очистных сооружений и быть отделены от систем сбора хозяйственно-бытовых сточных вод склада.

V. Требования к освещению, отоплению и вентиляции

5.1. В помещениях склада может быть использовано естественное и искусственное освещение. Светильники с лампами должны быть оборудованы защитными плафонами.

5.2. Отопление складов следует предусматривать для поддержания в них определенной температуры в зависимости от режима хранения товара. В неотапливаемых складах отопление следует устанавливать лишь в подсобных помещениях, предназначенных для длительного пребывания обслуживающего персонала (в течение рабочего дня).

5.3. В помещениях склада должна быть создана воздушная среда, обеспечивающая сохранение товаров и технологический процесс их хранения.

VI. Требования к планировке и устройству помещений

6.1. Помещения, в которых осуществляется хранение товаров,

должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации в области ветеринарии, в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, а в случае хранения пищевых продуктов животного происхождения - также законодательства Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

6.2. Количество и объемы помещений для хранения должны обеспечивать возможность проведения ветеринарно-санитарного осмотра с полной выгрузкой товара. Условия размещения и температурные режимы хранения товаров должны соответствовать условиям, приведенным в главе VIII настоящих требований.

6.3. На складе выделяются и оборудуются отдельные холодильные камеры с разными температурными режимами для задержанных

З

Россельхознадзором товаров общим объемом не менее 60 м .

6.4. На складе выделяется помещение для проведения

ветеринарного осмотра товаров, оборудованное:

техническими средствами, необходимыми для проведения ветеринарного контроля;

погрузочно-разгрузочной техникой, необходимой для проведения

ветеринарного осмотра товаров (в том числе с их полной выгрузкой);

набором стеллажей для размораживания продуктов и столами из нержавеющей металла.

Стены помещения для проведения ветеринарного осмотра товаров

должны быть гладкими и прочными, пол - водонепроницаемым с

достаточным количеством в нем дренажных отверстий, температура

воздуха не должна превышать 21°C. Кроме того, должны быть

обеспечены освещение, подача горячей и холодной воды, а также

другие необходимые условия для работы.

VII. Требования по обработке территории,

помещений, оборудования и инвентаря

7.1. Обработка территории, помещений, оборудования и инвентаря

проводится с применением дезинфекционных средств, разрешенных для

применения. В случае отсутствия специалистов, имеющих

соответствующие навыки работы с дезинфекционными средствами, в

штате склада должен быть заключен договор с организацией, имеющей

право осуществлять очистку и дезинфекцию.

7.2. Для мойки и дезинфекции тары, инвентаря, транспортных

средств должны оборудоваться специальные изолированные от

холодильных камер помещения с водонепроницаемым полом, подводкой

острого пара, горячей и холодной воды, канализацией, освещением и

вентиляцией, а также моечным агрегатом.

7.3. Инвентарь для уборки производственных помещений, камер и

других объектов склада должен храниться отдельно от инвентаря,

применяемого при уборке туалетных комнат.

VIII. Условия размещения и температурные режимы

хранения товаров

8.1. Товары должны складироваться в камерах на чистые и специально подготовленные рейки, решетки или поддоны или в универсальных контейнерах, которые могут быть установлены в несколько ярусов в зависимости от высоты камеры.

Во время выгрузки и погрузки товаров запрещается складировать их непосредственно на полы платформы, в коридорах и камерах без поддонов, реек или решеток и перемещать по полу волоком.

В камерах хранения товары укладываются с отступами:

от стен, не имеющих приборов охлаждения 0,3 м

от пола (низа несущих конструкций),

не имеющего приборов охлаждения 0,2 м

от приборов охлаждения 0,3 м

от воздухопроводов (нижней поверхности) 0,3 м

Между грузами должны быть проходы, расположенные следующим образом:

в камерах шириной до 10 м проход устраивают у одной из боковых сторон;

в камерах шириной более 10 м проход устраивают в середине;

в камерах шириной более 20 м на каждые 10-12 м ширины устраивают по одному проходу.

Ширина прохода, включая расстояния от стен и батарей, должна составлять 1,2 м.

8.2. Хранение замороженных товаров (продукции животного происхождения) должно осуществляться в холодильных камерах склада при температуре не выше минус 18°C и относительной влажности 85-95%. Допускается хранение замороженного мяса в камерах с постоянной температурой воздуха минус 12°C, при этом предельный срок хранения составляет от 2 до 4 месяцев в зависимости от вида мяса.

Хранение охлажденных товаров осуществляется при температуре от 0°C до 4°C и относительной влажности не менее 85%. Колебания температуры воздуха в процессе хранения не должны превышать +1°C.

Приложение

к Ветеринарно-санитарным требованиям
к складам временного хранения
и таможенным складам

Перечень имущества, необходимого для оснащения складов
временного хранения и таможенных складов

---+-----+-----+-----

| N | Наименование | Ед. | Приме-|

| п/п | измер. | чание |

| ---+-----+-----+-----|

| 1 | 2 | 3 | 4 |

| ---+-----+-----+-----|

| 1 | Весы технические (до 10-15 кг) | 1 | |

| ---+-----+-----+-----|

|2 |Набор анатомический ветеринарный |компл.| |
 |---+-----+-----+-----|
 |3 |Телефонная связь |1 | |
 |---+-----+-----+-----|
 |4 |Телефонный аппарат |1 | |
 |---+-----+-----+-----|
 |5 |Инструменты для отбора проб (распил) от |1 | |
 | |замороженной продукции | | |
 |---+-----+-----+-----|
 |6 |Набор хирургический большой |компл.| |
 |---+-----+-----+-----|
 |7 |Радиотелефон (мобильный телефон) |1 | |
 |---+-----+-----+-----|
 |8 |Пломбир с набором пломб |компл.| |
 |---+-----+-----+-----|
 |9 |Пробойник металлический для мяса |1 | |
 |---+-----+-----+-----|
10	Прибор "Регула 4004-М" для выявления	1	
	фальсифицированных ветеринарных		
	сопроводительных документов		
---+-----+-----+-----			
11	РН-метр	1	
---+-----+-----+-----			
12	Сканер	1	
---+-----+-----+-----			
13	Стерилизатор для инструментов	1	
---+-----+-----+-----			
14	Ручная распыляющая дезинфекционная установка	1	
	типа гидропульт		
---+-----+-----+-----			
15	Термочемодан для проб крови и биопрепаратов	1	
---+-----+-----+-----			
16	Термометр ветеринарный для измерения	1	
	температуры тела животных		
---+-----+-----+-----			
17	Устройство для резки мороженных продуктов	1	
---+-----+-----+-----			
18	Щупы для взятия образцов (для различной	1	
	продукции)		
---+-----+-----+-----			
19	Халат белый	2	
---+-----+-----+-----			
20	Халат черный	2	
---+-----+-----+-----			
21	Комбинезон ветеринарный из бязи прорезиненный	2	
---+-----+-----+-----			
22	Перчатки анатомические	1	
---+-----+-----+-----			

23	Стол письменный	1		
---+-----+-----+-----				
24	Стол компьютерный	1		
---+-----+-----+-----				
25	Стул офисный	1		
---+-----+-----+-----				
26	Источник бесперебойного питания	1		
---+-----+-----+-----				
27	Копировальный аппарат (ксерокс)	1		
---+-----+-----+-----				
28	Компьютер персональный (ноутбук)	1		
---+-----+-----+-----				
29	Кресло рабочее	1		
---+-----+-----+-----				
30	Лампа настольная	1		
---+-----+-----+-----				
31	Микрокалькулятор	1		
---+-----+-----+-----				
32	Оборудование для доступа в Интернет	1		
---+-----+-----+-----				
33	Печатающее устройство (принтер)	1		
---+-----+-----+-----				
34	Факсимильный аппарат	1		
---+-----+-----+-----				
35	Морозильная (холодильная) камера	1		
---+-----+-----+-----				
36	Холодильник бытовой	1		
---+-----+-----+-----				
37	Электроплитка или СВЧ	1		
---+-----+-----+-----				
38	Чайник электрический	1		
---+-----+-----+-----				
39	Цифровой аппарат	1		
---+-----+-----+-----				
40	Шкаф для хранения специального оборудования и	1		
материалов				
---+-----+-----+-----				
41	Шкаф для спецодежды	1		
---+-----+-----+-----				
42	Шкаф для верхней одежды	1		
---+-----+-----+-----				
43	Шкаф для хранения документации	1		
---+-----+-----+-----				
44	Сейф для документов	1		
---+-----+-----+-----				