

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

22.12.2009

## Приказ Минсельхоза РФ, ФТС РФ от 5 ноября 2009 года N 542/2013

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 3 1, ст. 3995, ст. 4011, N 45, ст. 5417, N 50, ст. 6246; 2008, N 26, ст. 3022, N 48, ст. 5500, jsio 49, ст. 5748; 2009, N 1, ст. 17, ст. 22), Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. N 4979-1 «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 I, 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, ст. 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, N25, ст. 2983, N32, ст. 3791, N42, ст. 4825, N46, ст. 5337; 2009, N 1, ст. 150, N 3, ст. 378, N 6, ст. 738, N 9, ст. 1119, ст. 1 121, 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  
к приказу Минсельхоза России  
и ФТС России  
от 5 ноября 2009 г. N 542/2013

## 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, пищевой 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 мусоросборника на 1 м<sup>2</sup> 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 Россельхознадзором товаров общим объемом не менее 60 м<sup>3</sup>.

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 стали.

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-х до 4-х 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  $\pm 1^\circ\text{C}$ .

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

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

№ п/п	Наименование	Ед. измер.	Примечание
1	Весы технические (до 10-15 кг)	1	
2	Набор автоматический ветеринарный	компл.	
3	Телефонная связь	1	
4	Телефонный аппарат	1	
5	Инструменты для отбора проб (распил) от замороженной продукции	1	
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 фальсифицированных ветеринарных сопроводительных документов	1	
11	РН-метр	1	
12	Сканер	1	

13	Стерилизатор для инструментов	1	
14	Ручная распыляющая дезинфекционная установка типа гидропульт	1	
15	Термочемодан для проб крови и биопрепаратов	1	
16	Термометр ветеринарный для измерения температуры тела животных	1	
17	Устройство для резки мороженных продуктов	1	
18	Щупы для взятия образцов (для различной продукции)	1	
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 материалов	1	
41	Шкаф для спецодежды	1	
42	Шкаф для верхней одежды	1	
43	Шкаф для хранения документации	1	
44	Сейф для документов	1	