УТВЕРЖДЕНЫ

Решением Совета Евразийской экономической комиссии

от 14 октября 2015 г. № 92

**ТРЕБОВАНИЯ**

к материально-техническому оснащению и обустройству пунктов по карантину растений (фитосанитарных контрольных постов)

I. Общие положения

1. Настоящие Требования разработаны в соответствии с пунктом 20 Протокола о применении санитарных, ветеринарно­санитарных и карантинных фитосанитарных мер (приложение № 12 к Договору о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года) и устанавливают требования к материально-техническому оснащению, обустройству вновь строящихся и реконструкции действующих пунктов по карантину растений (фитосанитарных контрольных постов) (далее - фитосанитарные контрольные посты) в пунктах пропуска, предназначенных для перемещения подкарантинной продукции (подкарантинных грузов, подкарантинных материалов, подкарантинных товаров) через таможенную границу Евразийского экономического союза (далее соответственно - пункты пропуска, подкарантинная продукция, Союз).

2. Понятия, используемые в настоящих Требованиях, применяются в значениях, определенных Договором о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года.

II. Общие требования

3. Проект строительства (реконструкции) фитосанитарного контрольного поста, схема организации пропуска лиц, транспортных средств и подкарантинной продукции, количество и места установки технологического оборудования для проведения карантинного фитосанитарного контроля (надзора) транспортных средств и подкарантинной продукции, состав, тип и место установки технологического оборудования для пропуска, хранения, обеззараживания и уничтожения (утилизации) подкарантинной продукции согласовываются с уполномоченными органами государств - членов Союза по карантину растений (далее - уполномоченные органы) и иными контролирующими органами государств - членов Союза в случае установления фитосанитарного контрольного поста в пункте пропуска.

4. Место для размещения фитосанитарного контрольного поста выбирается в зависимости от вида международного транспортного сообщения, интенсивности перемещения подкарантинной продукции через таможенную границу Союза, природных особенностей, расположения существующих или проектируемых зданий и сооружений, предназначенных для проведения грузовых операций, осуществления процедур карантинного фитосанитарного контроля (надзора) и контроля иных видов.

5. Планировка помещения для досмотра, территории производственных сооружений и специальных площадок должна обеспечивать условия для проведения обеззараживания подкарантинной продукции и соответствовать требованиям законодательства государств - членов Союза.

6. Количество зданий, сооружений и помещений фитосанитарного контрольного поста определяется в зависимости от интенсивности грузопотока подкарантинной продукции.

7. Здания, сооружения и помещения фитосанитарного контрольного поста, необходимые для организации карантинного фитосанитарного контроля (надзора), в том числе в случае его размещения в пункте пропуска, оборудуются комплексно с учетом возможности дальнейшего развития этого поста (пункта пропуска) без нарушения его функционирования. При проектировании фитосанитарного контрольного поста количество рабочих мест определяется исходя из норматива 6 кв. м на 1 рабочее место.

8. Помещения фитосанитарного контрольного поста должны быть оборудованы системой вентиляции, кондиционирования воздуха, системой отопления, системой водоснабжения и канализации, системой противопожарной сигнализации и средствами пожаротушения, системой оповещения на случай возникновения чрезвычайной ситуации.

9. Фитосанитарный контрольный пост обеспечивается автомобильным транспортом, а также оборудуется площадкой для стоянки транспортных средств.

10. Вокруг морских, речных, озерных портов, железнодорожных и автомобильных станций, международных аэропортов, в которых организованы фитосанитарные контрольные посты, в 3-километровой зоне проводятся систематические карантинные фитосанитарные обследования подкарантинных объектов.

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

III. Состав служебных помещений фитосанитарного контрольного поста и требования к ним

12. Для функционирования фитосанитарного контрольного поста предусматриваются следующие служебные помещения:

а) помещения оперативного назначения;

б) помещения специального назначения;

в) помещения бытового (хозяйственного) назначения.

13. Вход в служебные помещения фитосанитарного контрольного поста оборудуется информационными вывесками, содержащими сведения о его наименовании, ведомственной подчиненности, режиме работы, номерах контактных телефонов фитосанитарного контрольного поста и территориального подразделения соответствующего уполномоченного органа, а также информационными стендами, содержащими следующие сведения:

а) местонахождение, график работы, номер телефона, адрес официального сайта уполномоченного органа в информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»;

б) извлечения из законодательных и иных нормативных правовых актов, регулирующих деятельность должностных лиц уполномоченного органа.

14. Помещения оперативного назначения используются для размещения должностных лиц фитосанитарного контрольного поста, непосредственно осуществляющих карантинный фитосанитарный контроль (надзор).

15. Помещения специального назначения используются для проведения лабораторных исследований, экспресс-анализа и хранения проб и образцов подкарантинной продукции, специальных технических средств и химических реактивов, для обеззараживания транспортных средств и подкарантинной продукции, для уничтожения зараженной подкарантинной продукции.

16. В случае размещения фитосанитарного контрольного поста в пункте пропуска на пассажирских направлениях в международных аэропортах, морских (речных) портах, на железнодорожных и автомобильных станциях в зонах таможенного контроля для досмотра ручной клади и багажа пассажиров и обслуживающего персонала транспортных средств международного сообщения устанавливаются оборудованные необходимыми техническими средствами и средствами связи павильоны, кабины, стойки.

17. В случае размещения фитосанитарного контрольного поста в пункте пропуска на грузовых терминалах устанавливаются оборудованные необходимыми техническими средствами и средствами связи рабочие места для осуществления карантинного фитосанитарного контроля (надзора), которые размещаются в зонах таможенного контроля, в том числе в зонах досмотра товаров и транспортных средств.

18. В местах проведения погрузочно-разгрузочных работ устанавливается весовое оборудование, обеспечивающее возможность взвешивания товаров на палетах, поддонах и других приспособлениях.

19. Служебные помещения фитосанитарного контрольного поста оборудуются в соответствии с типовым перечнем согласно приложению № 1.

IV. Требования к помещениям для досмотра транспортных средств и подкарантинной продукции

20. Помещения для проведения круглогодичного карантинного фитосанитарного контроля (надзора) транспортных средств и подкарантинной продукции (для соответствующего вида транспорта и подкарантинной продукции) должны обеспечивать технологический режим и условия, необходимые для хранения подкарантинной продукции, а также предотвращение распространения карантинных объектов в период оформления подкарантинной продукции.

21. Помещения для досмотра транспортных средств и подкарантинной продукции (далее - помещения для досмотра) должны отвечать следующим требованиям:

а) освещение (естественное, искусственное, общее, местное) должно обеспечивать достаточный для проведения досмотра транспортных средств и подкарантинной продукции уровень освещенности;

б) стены не должны иметь трещин, должны быть покрашены или побелены, окна должны герметично закрываться;

в) полы должны иметь гладкую, без выбоин, нескользкую, удобную для очистки поверхность, устойчивую к допускаемым в процессе осуществления работ механическим, тепловым или химическим воздействиям. Элементы конструкции полов не должны накапливать или поглощать вредные вещества, попадающие на пол в процессе осуществления работ. Поверхность пола должна иметь уклон для стока атмосферных вод, жидкостей к лоткам, трапам или каналам;

г) размеры помещений должны обеспечивать поточное движение транспорта и выезд без маневрирования.

22. В местах проведения досмотра и погрузки-разгрузки подкарантинной продукции вне помещений оборудуются навесы.

23. В местах выгрузки подкарантинной продукции из транспортных средств в помещение для досмотра температура в холодное время года должна быть не ниже 10°С.

24. В помещениях для досмотра в местах непосредственного проведения досмотра и погрузки-разгрузки подкарантинной продукции должны быть устроены платформы, эстакады, рампы. При необходимости следует оснащать платформы, эстакады, рампы уравнительными площадками или использовать сходни, накаты.

V. Требования к оснащению фитосанитарного контрольного поста техническими средствами карантинного фитосанитарного контроля (надзора)

25. В помещениях оперативного и специального назначения фитосанитарного контрольного поста устанавливаются технические средства связи.

26. Размещение производственного оборудования должно обеспечивать безопасность, удобство обслуживания и ремонта, соответствовать требованиям последовательности технологического процесса и утвержденным нормам технологического проектирования.

27. Необходимое количество каждого вида оборудования и технических средств контроля определяется по следующим исходным данным:

а) планируемый грузопоток;

б) планируемый пассажиропоток;

в) вид перемещаемой подкарантинной продукции;

г) режим работы (сменность).

28. Фитосанитарный контрольный пост оснащается оборудованием и инвентарем для осуществления карантинного фитосанитарного контроля (надзора) в соответствии с типовым перечнем согласно приложению № 2.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

к Требованиям к материально - техническому оснащению и обустройству пунктов по карантину растений (фитосанитарных контрольных постов)

**ТИПОВОЙ ПЕРЕЧЕНЬ**

оборудования служебных помещений фитосанитарного контрольного поста

| Наименование | Площадь | | | Мебель | Оборудование | Связь | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Помещения оперативного назначения | | | | | | | | | |
| Комната смены дежурных инспекторов фитосанитарного контрольного поста | не менее 6 м2 на каждого специалиста | | рабочий стол, стулья, шкаф для документации, сейф на каждого специалиста | | компьютер на каждого специалиста с возможностью использования информационно- телекоммуникационной сети «Интернет», ксерокс, факс, сканер, принтер, калькулятор, телефон | телефонная, факсимильная, мобильная связь, электронная почта, радиостанции (стационарные и переносные), внутренняя телефонная связь | | | |
| Кабинет начальника фитосанитарного контрольного поста | не менее 12 м | | рабочий стол, стулья, шкаф платяной, шкаф для документации | | компьютер с возможностью использования информационно­телекоммуникационной сети «Интернет», телефон | телефонная, факсимильная, мобильная, внутренняя телефонная связь | | | |
| Помещения специального назначения | | | | | | | | | |
| Карантинная  фитосанитарная  лаборатория | | не менее 20 м2 | | лабораторные столы, стол, защищенный от вибраций, для взвешивания, стол для производства химических анализов,стулья, лабораторные стеллажи для хранения оборудования и вспомогательного инвентаря, шкафы | система водоснабжения и канализации, компьютер, ксерокс, факс, сканер, принтер, калькулятор, телефоны, лабораторное оборудование, холодильник с морозильной камерой, раковина с краном - смесителем холодной и горячей воды, телефон | телефонная, факсимильная, внутренняя телефонная связь | | | |
| Помещение (склад) для хранения технических средств контроля | | не менее 16 м2 | | стеллажи для хранения технических средств контроля,стол,стул, несгораемый сейф для хранения документов | охранная сигнализация, телефон | внутренняя телефонная связь | | | |
| Помещение для хранения проб и образцов подкарантинной продукции | | не менее 9 м2 | | стеллажи и шкафы для хранения проб и образцов, стол, стулья | холодильная камера, телефон | внутренняя телефонная связь | | | |
| Помещение (склад) для хранения задержанной подкарантинной продукции, требующей особых условий хранения | | не менее 60 м2 | | стол,стулья | холодильная камера, телефон | внутренняя телефонная связь | | | |
| Помещение для досмотра транспортных средств и подкарантинной продукции | | в зависимости от вида транспорта и объема подкарантинной продукции | | павильон, кабинка, стойка | гидравлическая уравнительная площадка, авто- или электропогрузчик, электрокар, лестница, эстакада | радиосвязь | | |
| Помещение для проведения карантинного фитосанитарного контроля (надзора) подкарантинной продукции в грузовом терминале аэропорта, морского (речного) порта, железнодорожной или автомобильной станции | | не менее 10 м2 | | рабочий стол, стулья, шкаф для хранения документов, сейф, лабораторный стол для осмотра проб, формирования и упаковки образцов | компьютер, ксерокс, факс, телефон | телефонная (городская и внутренняя), мобильная, радиосвязь | | |
| Помещение (площадка) для уничтожения зараженной подкарантинной продукции | | 10- 15 м2 | | печь для термического уничтожения конфискатов или фитосанитарная яма, шкаф для хранения оборудования,стол, стулья | телефон | внутренняя телефонная связь | | |
| Помещение (склад) для хранения ядохимикатов | | 10м2 | | стол, стулья, стеллажи, шкаф металлический для хранения ядовитых веществ | телефон | внутренняя телефонная связь | | |
| Помещение (площадка) с оборудованием для обеззараживания транспортных средств и подкарантинной продукции |  | | |  | фумигационная передвижная камера объемом 4 м3, вакуумные камеры железнодорожных вагонов объемом 300 м3 (или эквивалентная система обеззараживания), вакуумные камеры автомашин и контейнеров объемом 150 м3 (или эквивалентная система обеззараживания), безвакуумные камеры емкостью 1 - 2 м3, телефон | внутренняя телефонная связь | |
| Помещения бытового (хозяйственного) назначения | | | | | | | |
| Гардеробная | 12 м2 | | | шкафы для верхней одежды, диван, стол, стулья, сушилка для одежды и обуви |  |  | |
| Кладовая | 6-8 м2 | | | стеллажи для хранения дезинфицирующих средств и хозяйственного инвентаря | аппарат высокого давления для дезинфекции оборудования помещения |  | |
| Санитарный блок (туалет, душ) мужской и женский | 6 м2 | | | душевая кабина, раковина с краном -смесителем холодной и горячей воды для мойки рук, унитаз | система водоснабжения и канализации |  | |
| Комната отдыха (столовая) | не менее 20 м2 (в зависимости от количества специалистов) | | | столы, стулья, диван, шкаф для посуды | телевизор, холодильник, микроволновая печь, электрочайник, телефон | внутренняя телефонная связь |

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

к Требованиям к материально- техническому оснащению и обустройству пунктов по карантину растений (фитосанитарных контрольных постов)

**ТИПОВОЙ ПЕРЕЧЕНЬ**

оборудования и инвентаря для осуществления карантинного фитосанитарного контроля (надзора)

| Наименование технического средства | Единица измерения | | | Морской ФКП\* | | Воздушный ФКП\* | | Автомобильный ФКП\* | | Железнодорожный ФКП\* | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Перечень оборудования для комплектации стационарной карантинной фитосанитарной лаборатории на фитосанитарном контрольном посту | | | | | | | | | | | |
| 1. Ноутбук с программным обеспечением | штук | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | |
| 2. Мобильный телефон | -''- | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | |
| 3. Портативный медицинский холодильник | -''- | | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | |
| 4. Генератор тока | -''- | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | |
| 5. Твердотельный термостат (40 х 1,5 мл и 28 х 0,5 мл) | -''- | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | |
| 6. Центрифуга (12 мест, 13 400 об/мин) | -''- | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | |
| 7. Микроцентрифуга (2400 об/мин) | -''- | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | |
| 8. Многоканальный амплификатор с возможностью автономного программирования (4 х 10 х 0,5 мл) | -''- | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | |
| 9. Детектор полимеразной цепной реакции флуоресцентный, программное обеспечение | штук | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | |
| 10. Термостат | -''- | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | |
| 11. Шейкер для пробоподготовки, горизонтальный | -''- | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | |
| 12. Автоклав для утилизации | -''- | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | |
| 13. Система очистки воды | комплектов | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | |
| 14. Дозатор (0,5 - 10 мкл) | штук | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | |
| 15. Дозатор (2 - 20 мкл) | -''- | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | |
| 16. Дозатор (20 - 200 мкл) | -''- | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | |
| 17. Дозатор (100 - 1000 мкл) | -''- | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | |
| 18. Штативы для пробирок (100 х 0,5 мл, на каждое рабочее место) | -''- | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | |
| 19. Штатив для дозатора | -''- | | | 4 | | 4 | | 4 | | 4 | |
| 20. Штативы для пробирок (50 х 1,5 мл, на каждое рабочее место) | -''- | | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | |
| 21. Штатив (20 х 0,5 мл, на каждое рабочее место) | -''- | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | |
| 22. Наконечники (0,5 - 20 мкл, 1000 штук в упаковке) | упаковок | | | 5 | | 5 | | 5 | | 5 | |
| 23. Наконечники (0,5 - 200 мкл, 1000 штук в упаковке) | -''- | | | 5 | | 5 | | 5 | | 5 | |
| 24. Наконечники (0,1-10 мкл, 1000 штук в упаковке) | -''- | | | 5 | | 5 | | 5 | | 5 | |
| 25. Наконечники (100 - 1000 мкл, 1000 штук в упаковке) | упаковок | | | 5 | | 5 | | 5 | | 5 | |
| 26. Диагностические тест-системы | комплектов | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | |
| 27. Лабораторные принадлежности | -''- | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | |
| 28. УФ-лампы | штук | | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | |
| 29. Пробирки (0,6 мл, 500 штук в упаковке) | упаковок | | | 50 | | 50 | | 50 | | 50 | |
| 30. Пробирки (1,6 мл, 500 штук в упаковке) | -''- | | | 50 | | 50 | | 50 | | 50 | |
| 31. Кейс | штук | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | |
| 32. Пинцет | -''- | | | 5 | | 5 | | 5 | | 5 | |
| 33. Скальпели | -''- | | | 10 | | 10 | | 10 | | 10 | |
| 34. Портативный принтер | -''- | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | |
| 35. Портативный цистовыделитель | -''- | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | |
| 36. Комплект реагентов для диагностики (100 тестов) | комплектов | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | |
| 37. Комплект реагентов для выявления 35Б-промотора и терминатора в продукции растениеводства (50 тестов) | -''- | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | |
| 38. Ступка № 3 (90 мм) с пестиком № 2 | штук | | | 50 | | 50 | | 50 | | 50 | |
| Комплект сумки инспектора для проведения досмотра подкарантинной продукции | | | | | | | | | |  | |
| 1. Фонарь | штук | | | | 1 | 1 | | | 1 | 1 | |
| 2. Очки БЛ-2-1 | -''- | | | | 1 | 1 | | | 1 | 1 | |
| 3. Пломбиратор | -''- | | | | 1 | 1 | | | 1 | 1 | |
| 4. Пломбы | | штук | | | 100 | | 100 | | 100 | 100 | |
| 5. Проволока для опломбировки | | м | | | 10 | | 10 | | 10 | 10 | |
| 6. Ножницы | | штук | | | 1 | | 1 | | 1 | 1 | |
| 7. Скальпель | | -''- | | | 2 | | 2 | | 2 | 2 | |
| 8. Пинцет | | -''- | | | 2 | | 2 | | 2 | 2 | |
| 9. Пробирки | | -''- | | | 20 | | 20 | | 20 | 20 | |
| 10. Увеличительные стекла | | -''- | | | 5 | | 5 | | 5 | 5 | |
| 11. Эксгаустер | | -''- | | | 1 | | 1 | | 1 | 1 | |
| 12. Щуп мешочный | | -''- | | | 1 | | 1 | | 1 | 1 | |
| 13. Щуп автомобильный | | -''- | | | 1 | | 1 | | 1 | 1 | |
| 14. Лопатка | | -''- | | | 2 | | 2 | | 2 | 2 | |
| 15. Кисть маленькая | | -''- | | | 3 | | 3 | | 3 | 3 | |
| 16. Кисть для отбора сметок | | -''- | | | 2 | | 2 | | 2 | 2 | |
| 17. Блокнот (15 х 20 см, 150 листов) | | -''- | | | 2 | | 2 | | 2 | 2 | |
| 18. Ручка | | -''- | | | 2 | | 2 | | 2 | 2 | |
| 19. Карандаш | | -''- | | | 2 | | 2 | | 2 | 2 | |
| 20. Респиратор | | -''- | | | 1 | | 1 | | 1 | 1 | |
| 21. Мешки хлопчатобумажные для почвенных образцов | | -''- | | | 30 | | 30 | | 3 | 30 | |
| 22. Кюветы | | -''- | | | 2 | | 2 | | 2 | 2 | |
| 23. Перчатки | | комплектов | | | 5 | | 5 | | 5 | 5 | |
| 24. Целлофановые пакеты | | штук | | | 50 | | 50 | | 50 | 50 | |
| 25. Препаровальные иглы | | | -''- | | 10 | | 10 | | 10 | 10 | |
| 26. Комбинезон | | | -''- | | 1 | | 1 | | 1 | 1 | |
| Комплект сумки инспектора для проведения досмотра лесоматериалов | | | | | | | | | | | |
| 1. Топор | штук | | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 |
| 2. Керн | -''- | | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 |
| 3. Стамеска | -''- | | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 |
| 4. Нож перочинный | -''- | | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 |
| 5. Ножовка по дереву | -''- | | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 |
| 6. Кисть маленькая | -''- | | | | 3 | | 3 | | 3 | | 3 |
| 7. Целлофановые пакеты | -''- | | | | 50 | | 50 | | 50 | | 50 |
| 8. Лестница раздвижная | -''- | | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 |
| 9. Перчатки | комплектов | | | | 5 | | 5 | | 5 | | 5 |
| 10. Ручка | штук | | | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 |
| 11. Карандаш | -''- | | | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 |
| 12. Блокнот (15 х 20 см, 150 листов) | -''- | | | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 |
| 13. Контейнеры для сбора насекомых | -''- | | | | 5 | | 5 | | 5 | | 5 |
| 14. Морилка | кг | | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 |
| 15. Пломбиратор | штук | | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 |
| 16. Проволока для опломбировки | м | | | | 10 | | 10 | | 10 | | 10 |
| 17. Пломбы | штук | | | | 100 | | 100 | | 100 | | 100 |
| 18. Пинцет | штук | | | | 2 | | 2 | | 2 | | 2 |
| 19. Пробирки | -''- | | | | 20 | | 20 | | 20 | | 20 |
| 20. Препаровальные иглы | -''- | | | | 10 | | 10 | | 10 | | 10 |
| 21. Комбинезон | -''- | | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 |

\* Фитосанитарный контрольный пост.

Примечания: 1. Указанные нормы являются минимальными и могут быть увеличены в зависимости от штатной численности фитосанитарного контрольного поста и интенсивности грузопотока подкарантинной продукции.

2. Комплекты сумок инспектора на фитосанитарном контрольном посту зависят от штатной численности фитосанитарного контрольного поста.

3. Допускается замена одного вида технического средства другим, аналогичным по своему назначению и применению.

4. Мебель, бытовая и оргтехника, оборудование по необходимости приобретаются с учетом штатной численности фитосанитарного контрольного поста и наличия служебных помещений.