

**Торговое представительство Российской Федерации в Китайской Народной Республике:**

Международный департамент Главного таможенного управления Китайской Народной Республики свидетельствует свое уважение Торговому представительству Российской Федерации в Китае.

Китайская сторона получила письмо Торгового представительства Российской Федерации в Китае (№ Т156-12/1216) и ознакомилась с ним. Ответы Китайской стороны на Ваши вопросы приведены ниже:

**1. Вопрос о включении пункта пропуска Маньчжурии и железнодорожного пункта пропуска Суйфэньхэ в число пунктов пропуска мяса, а также о представлении данных касательно процедуры утверждения этих пунктов и соответствующих нормативно-правовых актов.**

Поскольку пункты пропуска Маньчжурии и Суйфэньхэ еще не подали заявку на строительство площадок для контроля импортной мясной продукции, в связи с этим не соблюдено условие о приемке (утверждении) пунктов пропуска Маньчжурии и Суйфэньхэ.

Процедура утверждения площадок для контроля мясной продукции и соответствующие нормативно-правовые акты. В настоящее время действительны:

«Уведомление Главного государственного управления КНР по контролю качества, инспекции и карантину о дальнейшем регулировании таможенных пунктов пропуска импортной мясной продукции» (ранее – Уведомление Главного государственного управления КНР по контролю качества, инспекции и карантину,

№ 64 от 2015 года) и «Технические условия по созданию мест (площадок) таможенного контроля» (Уведомление №68 от 2019 года). (Соответствующий текст см. в Приложении)

**2. Вопрос касательно замороженного мяса, импортируемого через Маньчжурию, железнодорожный пункт пропуска Суйфэньхэ, пункты Алашанькоу, Хоргос и переданного в Чунцин или Чэнду для проведения таможенных, инспекционных и карантинных процедур**

Китайская сторона считает, что содействие повышению качества и производительности «Рейса Китай-Европа» является важной частью продвижения инициативы «Один пояс-один путь». При условии комплексного рассмотрения возможности контроля, обеспечения безопасности и требований «Трех оригиналов» (оригинальный контейнер, оригинальная пломба, оригинал сертификата) в ходе железнодорожных перевозок после въезда на территорию, может рассмотреть возможность разрешения перевозки импортного мяса вдоль «рейса Китай-Европа» из первого пункта ввоза на территорию до соответствующей условиям площадки досмотра для проведения инспекции и карантина. В настоящее время импортная мясная продукция может быть перевезена из первого пункта ввоза до площадки для контроля, расположенной на территории страны, для проведения карантина и инспекции. В районе бондовой портовой зоны Чунцин и железнодорожного вокзала Чэнду построены площадки, предназначенные для контроля за импортной мясной продукцией, на которых можно проводить карантин и инспекцию данной продукции. Первые контрольно-пропускные

пункты ввоза Алашанькоу и Хоргос уже завершили приемку и имеют квалификацию по импорту продукции. Железнодорожные пункты пропуска Маньчжурии и Суйфэньхэ не имеют соответствующей квалификации.

Настоящим доводим до Вашего сведения.

Международный департамент  
Главного таможенного управления  
Китайской Народной Республики

10.12.2019

**Уведомление Главного государственного управления КНР по контролю качества, инспекции и карантину о дальнейшем регулировании управления пунктами пропуска импортного мяса**

В целях реализации решения ЦК КПК о всестороннем углублении реформ и всестороннем содействии управлению государством в соответствии с законом, служить реализации таких национальных стратегий Китая, как «Один пояс-один путь», содействовать развитию внешней торговли. В целях дальнейшего регулирования управления пунктами пропуска импортного мяса, проводится научная и эффективная профилактика рисков импортного мяса, связанных с пищевой безопасностью и эпидемическими заболеваниями, в соответствии с постановлениями таких законов КНР, как «О карантине при ввозе и вывозе животных и растений», «О безопасности пищевой продукции», «Об инспекции импортных и экспортных товаров». Главное государственное управление по контролю качества, инспекции и карантину приняло решение об изменении режима инспекционного и карантинного контроля импортного мяса в пунктах пропуска на прибрежной и пограничной зоне, а также о поддержке последовательного строительства пунктов пропуска и площадок досмотра импортного мяса во внутриконтинентальных районах Китая. Ниже уведомляем касательно соответствующих вопросов:

**1. Поддержка строительства пунктов пропуска/площадок досмотра импортного мяса во внутриконтинентальных районах.**

Реформировать существующий способ создания пунктов пропуска импортного мяса на прибрежной и пограничной зонах, в соответствии с текущим планом строительства пунктов пропуска в Китае и потенциалом развития торговли импортным мясом. Поддерживать строительство контрольно-пропускных пунктов/площадок досмотра импортного мяса во внутриконтинентальных районах Китая. Разрешается перевозить оригинальный контейнер с мясной продукцией, с оригинальной пломбой, оригинальным сертификатом непосредственно в пункты пропуска/ площадки досмотра во внутриконтинентальных районах Китая для проведения инспекции и карантина. Увеличить и расширить функции контрольно-пропускных пунктов во внутриконтинентальных районах Китая, уменьшить затраты и облегчить прохождение таможни.

В тех случаях, когда во внутриконтинентальном районе страны необходимо построить пункт пропуска/площадку досмотра импортного мяса, народное правительство провинциального уровня организует строительство в соответствии с условиями, изложенными в «Требованиях к созданию базового потенциала пунктов пропуска/ площадок досмотра импортного мяса» (см. Приложение).

**2. Динамическое управление пунктами пропуска/площадками досмотра импортного мяса**

Главное государственное управление по контролю качества, инспекции и карантину на официальном сайте ([www.aqsiq.gov.cn](http://www.aqsiq.gov.cn)) опубликовало «Список пунктов проверки/ площадок досмотра импортного мяса» в соответствии с «Требованиями к созданию базового потенциала пунктов пропуска/площадок досмотра импортного мяса» и осуществляет активное

управление. Тот пункт пропуска, который не отвечает таким условиям, как безопасность пищевых продуктов и способность предотвратить эпидемический риск для животных и растений, возможность проведения досмотра, качество работы и торговые потребности, должен быть своевременно исключен из списка.

Настоящее уведомление вступает в силу в день его опубликования

Приложение: Требования к созданию базового потенциала пунктов проверки/ площадок досмотра импортного мяса

Главное государственное  
управление по контролю качества, инспекции и  
карантину

25.02.2015

## **Требования к созданию базового потенциала пунктов пропуска/площадок досмотра импортного мяса**

### **Преамбула**

Статья 1 В целях обеспечения качества и санитарной безопасности импортного мяса и успешного проведения инспекции и карантина, данные требования устанавливаются в соответствии с принятой международной практикой и постановлениями таких законов, как «О карантине при ввозе и вывозе животных и растений» и положениями о его применении, «О безопасности пищевой продукции» и положениями о его применении, «Об инспекции импортных и экспортных товаров» и положениями о его применении, «О качестве и безопасности сельскохозяйственной продукции», «Решение Государственного совета об усилении работы по обеспечению безопасности пищевой продукции», «Меры по управлению безопасностью импортной и экспортной пищевой продукции», «Меры управления и контроля по карантину и инспекции импортной и экспортной мясной продукции».

Статья 2 Эти требования применяются для планирования, проектирования, создания базового потенциала, приемки, управления и контроля за карантинном и инспекцией в пунктах пропуска/ площадках досмотра (далее – пункты пропуска/площадки досмотра), где проводятся карантин и инспекция импортного мяса.

### **Глава I Общие требования**

Статья 3 Пункты пропуска должны быть расположены в утвержденных Государственным советом открытых контрольно-пропускных пунктах, включая морские порты, речные порты, авиационные порты, автомобильные и железнодорожные порты.

Площадка досмотра - это площадка, где согласно закону Учреждение по инспекции и карантину при въезде и выезде проводит инспекцию, карантин и контроль импортного мяса, перевезенного из пункта пропуска.

Все импортное мясо, которое прибывает в пункт пропуска/ площадку досмотра во внутриконтинентальных районах Китая, должно быть в том же состоянии, в котором оно было доставлено в порт ввоза в Китай, то есть в оригинальном контейнере, с оригинальной пломбой и оригинальным сертификатом.

Указанные пункты пропуска/площадки досмотра также должны отвечать следующим требованиям:

1. Интегрированные объекты для проверки и сохранения холодильной цепи, площадки для карантинной обработки, инфраструктура и другой комплекс сооружений и оборудования, соответствующие требованиям инспекции и карантина;
2. Учреждение по инспекции и карантину при въезде и выезде имеет соответствующие лабораторные возможности инспекции и карантина;
3. Учреждение по инспекции и карантину при въезде и выезде нанимает соответствующих требованиям квалифицированных сотрудников для проведения досмотра;
4. Установленная система управления указанными пунктами пропуска/площадки досмотра импортного мяса и эффективная работа;
5. Имеется реальный спрос на торговлю импортным мясом.

Статья 4 При создании базового потенциала указанных пунктов пропуска/ площадок досмотра должны учитываться такие факторы, как необходимость развития региональной экономики и международной торговли, природные условия, в которых находятся пункты пропуска/ площадки досмотра, и транспортно-логистическая база, возможность обеспечения безопасности импорта. Планирование строительства должно осуществляться на уровне провинций. План создания должен быть предложен народным правительством той провинции, где находится пункт пропуска/ площадь досмотра.

Статья 5 Народное правительство по месту пребывания пункта пропуска/площадки досмотра должно разработать и реализовать соответствующий план по обеспечению безопасности пищевой продукции, создать улучшенный рабочий механизм создания базового потенциала пункта пропуска/площадки досмотра, интегрировать ресурсы пункта пропуска/площадки досмотра, скоординировать каждый орган совместной проверки и отделы управления контрольно-пропускных пунктов для разработки механизма координации управления пунктами пропуска, усилить контроль и нести ответственность за реализацию.

Статья 6 Учреждение по инспекции и карантину при въезде и выезде должно предоставить техническое руководство по планированию, проектированию и созданию базового потенциала пунктов пропуска/площадок досмотра.

Статья 7 Главное государственное управление по контролю качества, инспекции и карантину поводит приемку указанного пункта пропуска/ площадки досмотра.

Статья 8 Операционные подразделения пунктов пропуска/площадок досмотра должны поддерживать и сотрудничать с Учреждением по инспекции и карантину при въезде и выезде в проведении инспекционного и карантинного контроля и управления.

## **Глава II Требования к планированию, проектированию и строительству**

Статья 9 При планировании, проектировании и строительстве пункта пропуска/ площадки досмотра за основу должны браться функции и размеры пункта пропуска/площадки досмотра, прогнозируемый объем инспекции и карантина импортного мяса и соответствующего количества инспекторов, осуществляющих контроль за проведением инспекции и карантина при въезде и выезде. Брать за основу удовлетворение потребностей в инспекционных и карантинных работах и адаптацию к уровню местного экономического развития, согласованность с условиями работы других органов инспекции в пункте пропуска/ площадке досмотра. Должны использоваться передовые инструменты управления, такие как стандартизация и информатизация, выполняться высокие стандарты и строгие требования, подчеркивать преимущества местоположения и способствовать местному экономическому развитию.

Статья 10 Санитарное состояние среды в указанном пункте пропуска/ на площадке досмотра, схема и расположение объектов должны отвечать требованиям контроля безопасности пищевой продукции и профилактики эпидемии. В радиусе 3 км от **объединенной инфраструктуры для проверки и сохранения холодильной цепи в указанных пунктах пропуска/ площадках досмотра** не должно быть питомников с животными и птицами, а в пределах 50 метров не должно быть токсичного газа, дыма, пыли, радиоактивных материалов и других диффузных источников загрязнения. Территория другой страны, прилегающей к пограничному пункту пропуска, не должна являться зоной зараженной эпизоотическим заболеванием, относящимся к импортному мясу и внесенным в «Перечень карантинных заболеваний ввозимых животных Китайской Народной Республики».

Статья 11 Объекты для проведения карантина и инспекции импортного мяса в указанных пунктах пропуска/площадках досмотра включают в себя соответствующий комплекс сооружений и оборудования, такой как офисное помещение администрации по инспекции и карантину, специализированное техническое помещение для проверки на месте, зона ожидания досмотра контейнеров и задержания, **объединенная инфраструктура для проверки и сохранения холодильной цепи**, площадка для карантинной обработки, видеонаблюдение, информационные технологии.

Статья 12 Пол должен быть ровным, прочным, без мест размножения переносчиков инфекционных заболеваний, на площадке и окружающей ее местности должны быть эффективные оборудования против грызунов и соответствующие ограждения; оснащенность средствами для предотвращения пожаров, наводнений, кражи, сброса сточных вод, хранения и обработки мусора и очистки.

Статья 13 Офисное помещение администрации по инспекции и карантину включает в себя офисы, конференц-залы, помещение охраны, гардероб, комнаты отдыха для вахтовых работников, помещения для архивов и т. д. Площадь офисного помещения администрации по инспекции и карантину должна устанавливаться в соответствии с численностью нанятых сотрудников для проведения карантина и инспекции в пункте пропуска/ площадке досмотра и с Государственным нормативом площади офисного помещения в пунктах пропуска на человека, а также учитывая уровень местного экономического развития.

Статья 14. Специализированное техническое помещение для проведения проверки на месте включает в себя комнаты для отбора проб, предварительной обработки проб, хранения проб, процедурный кабинет на экстренный случай, комнату для хранения оборудования для экстренных случаев, помещение для хранения опрыскивателей, комнаты для мониторинга посторонних вредителей, машинное помещение для информационного оборудования. Площадь специализированного технического помещения для проведения проверки на месте должна соответствовать требованиям инспекционной и карантинной деятельности.

Вышеуказанные объекты должны соответствовать «Государственному регламенту по управлению строительством объектов открытых контрольно- пропускных пунктов для проведения инспекции и карантина при въезде и выезде», а также удовлетворять потребности контроля за проведением инспекции и карантина импортного мяса.

Статья 15 В зоне ожидания досмотра и удержания контейнеров должен быть установлен опознавательный знак, а также должны быть предусмотрены оборудование для подъема и разгрузки контейнеров и необходимое специальное электропитание.

Статья 16 **Объединенная инфраструктура для проверки и сохранения холодильной цепи** выполняет функции, связанные с проверкой и сохранением холодильной цепи. На площадке проверки холодильной цепи можно выполнить проверку соответствующего количества контейнеров, поставить штамп «Управления таможенной инспекции и карантина КНР», эмблему Управления таможенной инспекции и карантина КНР или логотип CIQ. Инфраструктура для сохранения холодильной цепи должна соответствовать требованиям к холодильным складам импортного мяса, поставленного на учет.

Статья 17 В зоне карантинной обработки можно провести карантинную обработку ввезенной упаковки мяса и транспортного средства, включая фумигацию, дезинфекцию и дезинсекцию. Зона карантинной обработки должна располагаться в портовой зоне с подветренной стороны от офисной и жилой зон, на расстоянии не менее 50 метров, площадью

не менее 800 м<sup>2</sup>, авиационные и сухопутные контрольно-пропускные пункты могут быть надлежащим образом урегулированы в соответствии с фактическими условиями.

В зоне карантинной обработки должны быть установлены указатель и предупреждающие знаки. Указатель расположен у входа в зону карантинной обработки. Предупреждающие знаки с текстом «Осторожно, карантинная обработка. Пожалуйста, не приближайтесь» на китайском или английском языке расположены по периметру зоны карантинной обработки.

Статья 18 Пункты пропуска/ площадки досмотра должны быть оснащены оборудованием электронного контроля, должны включать: системы видеонаблюдения пристаней, платформ, интегрированных объектов для проверки и сохранения холодильной цепи, терминалов и системы контроля и управления доступом (далее-СКУД), система для рентгеновского контроля контейнеров, система распознавания номера контейнера и номера вагона (авиационные и железнодорожные пункты пропуска устанавливаются в соответствии с фактической ситуацией). Обеспечение контроля и прослеживаемости каждой партии импортного мяса. Если соответствующая инфраструктура временно не готова, то должен быть соответствующий план по удовлетворению требования электронного контроля. Средства видеонаблюдения должны обеспечивать отчетливую запись видео, а видеоархив должен храниться не менее 3-х месяцев.

### **Глава III Требования к персоналу и системе**

Статья 19 Пункты пропуска/ площадки досмотра в соответствии с количеством импортного мяса должны иметь сотрудников, отвечающих за безопасность пищевых продуктов, и вспомогательный персонал для досмотров. Соответствующий персонал должен пройти обучение для того, чтобы устроиться на должность и встать на учет в Учреждении по инспекции и карантину при въезде и выезде.

Статья 20 Учреждение по инспекции и карантину при въезде и выезде непосредственного подчинения должно рассчитывать количество персонала по контролю за карантинном и инспекцией в указанных пунктах пропуска/ площадках досмотра в пределах своей юрисдикции, основываясь на фактических потребностях и принципе двойной занятости. Местное Учреждение по инспекции и карантину при въезде и выезде согласно количеству персонала, рассчитанному Учреждением по инспекции и карантину при въезде и выезде непосредственного подчинения, должно располагать соответствующим количеством персонала по контролю за карантинном и инспекцией.

Статья 21 Персонал по контролю за карантинном и инспекцией импортного мяса включает в себя ветеринарных инспекторов и специалистов по инспекции и карантину. На каждом указанном пункте пропуска/ площадке досмотра должно быть 2 или более ветеринарных инспекторов и 3 или более специалистов по инспекции и карантину.

Ветеринарный инспектор должен обладать соответствующим профессиональным образованием в области ветеринарии, инспекции пищевой продукции, общественного здравоохранения, иметь опыт работы более 5 лет в проведении инспекции и карантина таких продуктов животного происхождения, как мясо. Он должен знать требования к инспекции и карантину импортного мяса, быть способным идентифицировать подлинность иностранных сертификатов здоровья, иметь богатый опыт в инспекции мяса, карантине, надзоре и управлении, а также иметь хороший уровень владения иностранным языком. Ветеринарный инспектор должен пройти обучение в Главном государственном управлении КНР по контролю качества, инспекции и карантину или Учреждении по инспекции и карантину при

въезде и выезде непосредственного подчинения, а также получить аккредитацию от Главного государственного управления по контролю качества, инспекции и карантину.

Специалист по инспекции и карантину должен иметь высшее профессиональное образование по очной форме обучения в областях, связанных с ветеринарией, инспекцией пищевой продукции, общественным здравоохранением и других областях, связанных с инспекцией и карантинном. Должен знать правила инспекции и карантина импортного мяса и соответствующие стандарты, освоить требования проверок на месте и карантина импортного мяса, пройти обучение в Учреждении по инспекции и карантину при въезде и выезде непосредственного подчинения, а также получить аккредитацию.

Статья 22 Операционное подразделение пункта пропуска/площадки досмотра и местное Учреждение по инспекции и карантину при въезде и выезде должны создать механизм управления рисками безопасности пищевой продукции. Располагают специальной группой по управлению рисками для безопасности пищевых продуктов, которая регулярно проводит оценки рисков, создает и внедряет систему управления, связанную с карантинном и профилактикой эпидемий, а также с безопасностью пищевой продукции, режимом работы и планом действий в чрезвычайных ситуациях для обеспечения эффективного контроля за инспекцией и карантинном.

#### **Глава IV Требования к созданию возможности обнаружения**

Статья 23 Учреждение по инспекции и карантину при въезде и выезде по месту нахождения пункта пропуска/площадки досмотра или находящееся недалеко от этого пункта пропуска должно иметь возможность проводить предварительную инспекцию по таким параметрам: патогенные микроорганизмы и остаточное вещество. Также должно быть рассмотрено и утверждено Национальной службой по аккредитации Китая для оценки соответствия. Учреждение по инспекции и карантину при въезде и выезде непосредственного подчинения по месту нахождения пункта пропуска/площадки досмотра должно иметь возможность обнаружения возбудителей заболеваний и технические средства подтверждения обнаружения остатков. Пункты пропуска/ площадки досмотра должны быть оснащены инструментами хорошего качества для хранения и доставки образцов, чтобы гарантировать, что результаты испытаний после доставки образцов в лабораторию не подвергнутся влиянию.

#### **Глава V Процедура утверждения**

Статья 24 Перед строительством нового пункта пропуска/ площадки досмотра местное народное правительство провинциального уровня должно представить в Главное государственное управление КНР по контролю качества, инспекции и карантину такие материалы, как аналитический отчет по исследованиям необходимости и выполнимости и план, вариант проекта. Главное государственное управление КНР по контролю качества, инспекции и карантину организывает проверку и составляет письменный ответ. Если заявитель не подает заявку на приемку в течение 2 лет после получения разрешения на строительство, заявка считается автоматически аннулированной.

Статья 25 После того, как подготовка пункта пропуска/ площадки досмотра к строительству завершена, местное народное правительство провинциального уровня должно подать заявление на приемку в Главное государственное управление по контролю качества, инспекции и карантину.

Статья 26 Материалы для заявления на приемку строительства указанных пунктов

пропуска/ площадок досмотра включают в себя:

1. «Форма заявления Китайской Народной Республики на квалификацию пункта пропуска/ площадки досмотра импортного мяса»;
2. Национальный разрешительный документ на открытый контрольно-пропускной пункт;
3. Представление материалов, связанных со строительством пункта пропуска/площадки досмотра;
4. Создание механизма обеспечения безопасности пищевой продукции в пунктах пропуска/ площадках досмотра (международные сухопутные порты должны предоставить механизмы сотрудничества для контроля инспекции и карантина импортного мяса в пунктах пропуска);
5. Организационная структура и ее функции;
6. Географическое положение пункта пропуска/ площадки досмотра, расположение функциональных объектов и схема расположения;
7. Инфраструктура и оборудования для проведения инспекции и карантина, соответствующий персонал, а также возможность проверки и план;
8. Соответствующая система управления;
9. Самопроверка и акт приемки;
10. Рекомендации Учреждения по инспекции и карантину при въезде и выезде непосредственного учреждения;
11. Копия лицензии на ведение коммерческой деятельности эксплуатантом в пункте пропуска/площадке досмотра;
12. Копия лицензии на производство (при необходимости); 13. Копия санитарного сертификата (при необходимости);
14. Копия лицензии на оборот пищевой продукции (при необходимости);
15. Экстренные меры при возникновении таких критических ситуаций, как вспышка тяжелого эпизоотического заболевания, серьезный случай, связанный с безопасностью пищевой продукции.

Статья 27 Главное государственное управление по контролю качества, инспекции и карантину организует рассмотрение материалов заявления и выездную проверку, указанные пункты пропуска/ площадки досмотра, прошедшие проверку, будут включены в «Перечень пунктов пропуска/ площадок досмотра импортного мяса».

## **Глава VI Надзор и управление**

Статья 28 Департаменты Учреждения по инспекции и карантину при въезде и выезде осуществляют ежедневный контроль за пунктами пропуска/ площадками досмотра, находящимися под их юрисдикцией, а Учреждение по инспекции и карантину при въезде и выезде непосредственного подчинения проводит надзор и проверку, и ежегодную аттестацию пунктов пропуска/ площадок досмотра в рамках своей юрисдикции. Если в ходе ежедневного контроля будет установлено, что пункт пропуска/ площадка досмотра не соответствует данным требованиям и ситуация критическая, Учреждение по инспекции и карантину при въезде и выезде непосредственного подчинения приостановит квалификацию указанного пункта пропуска/ площадки досмотра и исправит ситуацию в течение определенного периода времени. Если после внесения исправлений также наблюдается несоответствие требованиям, несоответствие ежегодной аттестации и проверке, возникают серьезные инциденты,

связанные с качеством продукции, два года подряд не ведется импорт мясной продукции, нужно сообщить Главному государственному управлению по контролю качества, инспекции и карантину об отмене квалификации пунктов пропуска/ площадок досмотра.

Статья 29 Главное государственное управление по контролю качества, инспекции и карантину осуществляет управление указанными пунктами пропуска/площадками досмотра. В соответствии с законами и правилами в отношении импортной пищевой продукции и данными требованиями, организует надзор и проверку указанных пунктов пропуска/ площадок досмотра и «Перечень пунктов пропуска/ площадок досмотра импортного мяса» будет периодически корректироваться с учетом ряда факторов, таких как возможность проверки, качество работы и объем торговли в указанных пунктах пропуска/ площадках досмотра, и будет опубликовываться на веб-сайте Главного государственного управления по контролю качества, инспекции и карантину.

### **Дополнительные положения**

Статья 30. Главное государственное управление по контролю качества, инспекции и карантину несет ответственность за толкование данных требований.

Статья 31 Данные требования вступают в силу в день их опубликования.