

# ГЛАВНОЕ ТАМОЖЕННОЕ УПРАВЛЕНИЕ КИТАЙСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

## Приложение 1

### ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ УЧАСТКОВ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ИНСПЕКЦИИ В ТАМОЖЕННЫХ ПУНКТАХ ПРОПУСКА

#### Глава 1 Общие требования

1. Производственные участки по предварительной инспекции в пунктах пропуска должны быть установлены на контролируемых производственных местах (площадках) на государственной границе в пунктах пропуска, оснащены соответствующей инфраструктурой и оборудованием, должна быть установлена отчетливая разделительная маркировка.
2. В производственных участках по предварительной инспекции в пунктах пропуска осуществляется предварительная профилактическая карантинная обработка (включая контроль за карантинной обработкой), предварительное обнаружение радиации, досрочная проверка компетентными органами и прочие подходящие и неинвазивные обнаружения и процедуры в отношении ввозимых грузов, товаров, транспортных средств, персонала, для которых необходимо предварительная инспекция для безопасного допуска.
3. В соответствии с фактической ситуацией в портах и требованиями к предварительной инспекции в производственных участках по предварительной инспекции в водных, авиационных, железнодорожных, автомобильных пунктах пропуска должны быть установлены карантинная/инспекционная зона для проверки транспортных средств на борту, зона хранения ядерных и биохимических отходов, производственная зона для визуального осмотра, зона карантинной обработки, зона (склад) временного хранения, технологические помещения и прочие функциональные зоны, а также в соответствии с требованиями таможенного контроля создана производственная зона для досрочной проверки компетентными органами.  
Если из-за объективных ограничений условий в пунктах пропуска отсутствует возможность создать отдельные функциональные зоны, пункты пропуска с одинаковой фактической ситуацией могут совместно создать функциональную зону, выполнять требования таможни по предварительной инспекции.
4. Производственные участки по предварительной инспекции в пунктах пропуска должны быть установлены концентрированно, если из-за площади контрольной зоны пункта пропуска, изначального расположения пункта пропуска и прочих ограничений по объективным причинам отсутствует возможность установить зоны концентрированно, можно в зависимости от фактической ситуации в пункте пропуска и контрольной зоне целесообразно установить функциональные зоны, сформировать комбинированный производственный участок по предварительной инспекции в пунктах пропуска.
5. В особой контрольной таможенной зоне с функциями пункта пропуска необходимо установить производственные участки по предварительной инспекции в пунктах пропуска в соответствии с типом пункта пропуска, согласно требованиям нормативов пункта пропуска.

## **Глава 2 Производственные участки по предварительной инспекции в водных пунктах пропуска**

### **1. Строительство площадки**

- (1) Поверхность должна быть ровной и твердой, площадка не должна быть местом разведения живых организмов, являющихся переносчиками заболеваний, площадка и окружающая территория должны быть оснащены дератизационными средствами.
- (2) Должен быть установлен опознавательный знак функциональной зоны, а также на площадке должны быть указаны проходы, маршрутные линии.
- (3) В соответствии с потребностями таможенного контроля должен быть установлен дезинфекционный проход для транспортных средств, контейнеров, грузов.

### **2. Установка функциональной зоны**

- (1) Карантинная/инспекционная зона для проверки транспортных средств на борту. В зависимости от установленного причала или карантинной якорной стоянки установить оборудование для осуществления таможенной карантина и инспекции на борту, взрывобезопасного оборудования, оборудования для осуществления ядерного и биохимического контроля, санитарного надзора, определения возбудителей заболеваний, антитеррористического оборудования и оборудования по обеспечению безопасности, подготовить соответствующие технологические помещения.
- (2) Зона хранения ядерных и биохимических отходов. Установить изолированную зону для хранения транспортных средств, контейнеров, грузов, у которых было обнаружено превышение радиоактивного излучения, вредные биохимические факторы, а также для хранения опасных химических препаратов с поврежденной упаковкой, создать инфраструктуру, удовлетворяющую соответствующим производственным требованиям, и установить защитное оборудование, подготовить соответствующие технологические помещения.
- (3) Зона для досрочной проверки компетентными органами. В соответствии с требованиями таможенного контроля, необходимо оставить площадки для оборудования по определению радиации, оборудования по проверке крупногабаритных контейнеров/автомобилей, произвести самостоятельную установку, а также гарантировать, что оборудование по определению радиации, оборудование по проверке контейнеров/автомобилей, используемое таможеней, подключено к сети Таможни.
- (4) Производственная зона для визуального осмотра. Если необходимо провести таможенный осмотр, необходимо установить площадку, соответствующую производственным требованиям таможенного осмотра, обеспечить наличие оборудования для проведения таможенного осмотра и обеспечению безопасности, а также соответствующих специализированных сотрудников. При использовании площадок для проверки контейнеров, они должны соответствовать требованиям технических условий для создания зон осмотра грузов в контейнерах/автомобилях-фургонах.

- (5) Зона карантинной обработки. Используется для осуществления карантинной обработки транспортных средств, контейнеров, грузов при подозрении заражения или обнаружении карантинных вредных организмов. Установить оборудование по дезинфекции, дезинсекции, обеззараживанию и утилизации отходов, подготовить соответствующие технологические помещения.
- (6) Зона (склад) временного хранения. Обеспечить склад или площадку для хранения грузов, которые таможня временно не пропускает или которые ожидают последующего карантина и инспекции.

### **3. Строительство сети и пропускных пунктов**

- (1) В соответствии с требованиями таможенного контроля, прокладка сети должна соответствовать требованиям доступа к административной системе и таможенным производственным требованиям; установить беспроводную сеть, соответствующую таможенным производственным требованиям, ширина полосы должна быть не менее 100 м.
- (2) В соответствии с требованиями таможенного контроля, установить информационную систему управления, подключенную к сети таможни, способную осуществлять передачу и обмен электронными данными согласно требованиям таможни. Предприятия, самостоятельно используя информационную систему управления, должны открыть авторизацию к соответствующим функциям для таможни.
- (3) В соответствии с требованиями таможенного контроля, установить пропускной пункт на въезд и выезд, установить систему контроля на пункте пропуска и оборудование, соответствующее требованиям таможенного контроля, обеспечить подключение к сети таможни.

### **4. Прочее**

- (1) Установить оборудование по электроснабжению и аварийному электроснабжению, удовлетворить требования по электроснабжению для освещения, видеонаблюдения, оборудования по проверке автомобилей для крупногабаритных контейнеров, оборудования по определению радиации для осуществления работы по досмотру.
- (2) Установить осветительное оборудование, гарантируя, что инспекторы смогут точно осуществить идентификацию бирок, маркировки и состояния грузов, а также удовлетворить требования по освещению для полного видеонаблюдения и протоколирования в процессе досмотра.
- (3) Предоставить офисные площадки, площадки для осуществления постоянной работы таможни, обеспеченные такими условиями как доступ в интернет, климат-контроль, санитарные комнаты и место для отдыха.

## **Глава 3 Производственные участки по предварительной инспекции в автомобильных пунктах пропуска**

### **1. Строительство площадки**

- (1) Поверхность должна быть ровной и твердой, площадка не должна быть местом разведения живых организмов, являющихся переносчиками

заболеваний, площадка и окружающая территория должны быть оснащены дератизационными средствами.

- (2) Должен быть установлен опознавательный знак функциональной зоны, а также на площадке должны быть указаны проходы, маршрутные линии.
- (3) Должен быть установлен дезинфекционный автомобильный проход / дезинфекционный резервуар для шин, должно быть установлено соответствующее оборудование, подготовлены соответствующие технологические помещения.

## **2. Установка функциональной зоны**

- (1) Карантинная/инспекционная зона для проверки транспортных средств на борту. В зависимости от места стоянки автомобиля установить оборудование для осуществления таможенной карантина и инспекции на борту, взрывобезопасного оборудования, оборудования для осуществления ядерного и биохимического контроля, санитарного надзора, определения возбудителей заболеваний, антитеррористического оборудования и оборудования по обеспечению безопасности, подготовить соответствующие технологические помещения.
- (2) Зона хранения ядерных и биохимических отходов. Установить изолированную зону/место стоянки автомобиля для хранения транспортных средств, контейнеров, грузов, у которых было обнаружено превышение радиоактивного излучения, вредные биохимические факторы, а также для хранения опасных химических препаратов с поврежденной упаковкой, создать инфраструктуру, удовлетворяющую соответствующим производственным требованиям, и установить защитное оборудование, подготовить соответствующие технологические помещения.
- (3) Зона для досрочной проверки компетентными органами. В соответствии с требованиями таможенного контроля, необходимо оставить площадки для оборудования по определению радиации, оборудования по проверке крупногабаритных контейнеров/автомобилей, произвести самостоятельную установку, а также гарантировать, что оборудование по определению радиации, оборудование по проверке крупногабаритных контейнеров/автомобилей, используемое таможенной, подключено к сети таможни.
- (4) Производственная зона для визуального осмотра. Если необходимо провести таможенный осмотр, необходимо установить площадку, соответствующую производственным требованиям таможенного осмотра, обеспечить наличие оборудования для проведения таможенного осмотра и обеспечению безопасности, а также соответствующих специализированных сотрудников. При использовании площадок для проверки контейнеров, они должны соответствовать требованиям технических условий для создания зон осмотра грузов в контейнерах/автомобилях-фургонах, указанных в «Технических условиях для создания производственных участков (площадок) таможенного контроля».
- (5) Зона/место стоянки автомобиля для карантинной обработки. Используется для осуществления карантинной обработки транспортных средств, контейнеров, грузов при подозрении заражения или обнаружении карантинных вредных организмов, установить оборудование по

дезинфекции, дезинсекции, обеззараживанию и утилизации отходов, подготовить соответствующие технологические помещения.

- (6) Зона (склад) временного хранения. Обеспечить склад или площадку для хранения грузов, которые таможня временно не пропускает или которые ожидают последующего карантина и инспекции.

### **3. Строительство сети и пропускных пунктов**

- (1) В соответствии с требованиями таможенного контроля, прокладка сети должна соответствовать требованиям доступа к административной системе и таможенным производственным требованиям; установить беспроводную сеть, соответствующую таможенным производственным требованиям, ширина полосы должна быть не менее 100 м.
- (2) В соответствии с требованиями таможенного контроля, установить информационную систему управления, подключенную к сети таможни, способную осуществлять передачу и обмен электронными данными согласно требованиям таможни. Предприятия, самостоятельно используя информационную систему управления, должны открыть авторизацию к соответствующим функциям для таможни.
- (3) В соответствии с требованиями таможенного контроля, установить пропускной пункт на въезд и выезд, установить систему контроля на пункте пропуска и оборудование, соответствующее требованиям таможенного контроля, обеспечить подключение к сети таможни.

### **4. Прочее**

- (1) Установить оборудование по электроснабжению и аварийному электроснабжению, удовлетворить требования по электроснабжению для освещения, видеонаблюдения, оборудования по проверке автомобилей для крупногабаритных контейнеров, оборудования по определению радиации для осуществления работы по досмотру.
- (2) Установить осветительное оборудование, гарантируя, что инспекторы смогут точно осуществить идентификацию бирок, маркировки и состояния грузов, а также удовлетворить требования по освещению для полного видеонаблюдения и протоколирования в процессе досмотра.
- (3) Предоставить офисные площадки, площадки для осуществления постоянной работы таможни, подготовить такие условия, как доступ в интернет, климат-контроль, санитарные комнаты и место для отдыха.

## **Глава 4 Производственные участки по предварительной инспекции в авиационных пунктах пропуска**

### **1. Строительство площадки**

- (1) Поверхность должна быть ровной и твердой, площадка не должна быть местом разведения живых организмов, являющихся переносчиками заболеваний, площадка и окружающая территория должны быть оснащены дератизационными средствами.
- (2) Должен быть установлен опознавательный знак функциональной зоны, а также на площадке должны быть указаны проходы, маршрутные линии.

- (3) В соответствии с потребностями таможенного контроля должен быть установлен дезинфекционный проход для транспортных средств, специальных авиационных контейнеров, грузов, товаров.

## **2. Установка функциональной зоны**

- (1) Карантинная/инспекционная зона для проверки на борту самолета. В зависимости от места стоянки самолета, установить оборудование для осуществления таможенной карантина и инспекции на борту, взрывобезопасного оборудования, оборудования для осуществления ядерного и биохимического контроля, санитарного надзора, определения возбудителей заболеваний, антитеррористического оборудования и оборудования по обеспечению безопасности, подготовить соответствующие технологические помещения.
- (2) Зона хранения ядерных и биохимических отходов. Установить изолированную зону для хранения транспортных средств, специальных авиационных контейнеров, грузов, товаров, у которых было обнаружено превышение радиоактивного излучения, вредные биохимические факторы, а также для хранения опасных химических препаратов с поврежденной упаковкой, создать инфраструктуру, удовлетворяющую соответствующим производственным требованиям, и установить защитное оборудование, подготовить соответствующие технологические помещения.
- (3) Зона для досрочной проверки компетентными органами. В соответствии с требованиями таможенного контроля, необходимо установить оборудование для неинвазивной инспекции, оборудование для автоматической сортировки, оставить площадки для оборудования по определению радиации, произвести самостоятельную установку, а также гарантировать, что оборудование по определению радиации, используемое таможенной, подключено к сети таможни.
- (4) Производственная зона для визуального осмотра. Если необходимо провести таможенный осмотр, необходимо установить площадку, соответствующую производственным требованиям таможенного осмотра, обеспечить наличие оборудования для проведения таможенного осмотра и обеспечению безопасности, а также соответствующих специализированных сотрудников.
- (5) Зона карантинной обработки. Используется для осуществления карантинной обработки транспортных средств, специальных авиационных контейнеров, грузов при подозрении заражения или обнаружении карантинных вредных организмов, установить оборудование по дезинфекции, дезинсекции, обеззараживанию и утилизации отходов, подготовить соответствующие технологические помещения.
- (6) Зона (склад) временного хранения. Обеспечить склад или площадку для хранения грузов, которые таможня временно не пропускает или которые ожидают последующего карантина и инспекции.

## **3. Строительство сети и пропускных пунктов**

- (1) В соответствии с требованиями таможенного контроля, прокладка сети должна соответствовать требованиям доступа к административной системе и таможенным производственным требованиям; установить беспроводную

сеть, соответствующую таможенным производственным требованиям, ширина полосы должна быть не менее 100 м.

- (2) В соответствии с требованиями таможенного контроля, установить информационную систему управления, подключенную к сети таможни, способную осуществлять передачу и обмен электронными данными согласно требованиям таможни. Предприятия, самостоятельно используя информационную систему управления, должны открыть авторизацию к соответствующим функциям для таможни.
- (3) В соответствии с требованиями таможенного контроля, установить пропускной пункт на въезд и выезд, установить систему контроля на пункте пропуска и оборудование, соответствующее требованиям таможенного контроля, обеспечить подключение к сети таможни.

#### **4. Прочее**

- (1) Установить оборудование по электроснабжению и аварийному электроснабжению, удовлетворить требования по электроснабжению для освещения, видеонаблюдения, оборудование для неинвазивной инспекции, оборудования по определению радиации для осуществления работы по досмотру.
- (2) Установить осветительное оборудование, гарантируя, что инспекторы смогут точно осуществить идентификацию бирок, маркировки и состояния грузов, а также удовлетворить требования по освещению для полного видеонаблюдения и протоколирования в процессе досмотра.
- (3) Предоставить офисные площадки, площадки для осуществления постоянной работы таможни, обеспеченные такими условиями как доступ в интернет, климат-контроль, санитарные комнаты и место для отдыха.

### **Глава 5 Производственные участки по предварительной инспекции в железнодорожных пунктах пропуска**

#### **1. Установка функциональной зоны**

- (1) Карантинная/инспекционная зона для проверки транспортных средств на борту. В зависимости от железнодорожной колеи, или местоположения начала железнодорожной колеи при въезде на границу, площадки проверки вагонов и приемо-отправочного пути, установить соответствующие площадки, установить опрыскивающие дезинфекционное оборудование, установить оборудование для осуществления таможенной карантина и инспекции на борту, взрывобезопасного оборудования, оборудования для осуществления ядерного и биохимического контроля, санитарного надзора, определения возбудителей заболеваний, антитеррористического оборудования и оборудования по обеспечению безопасности, подготовить соответствующие технологические помещения.
- (2) Зона хранения ядерных и биохимических отходов. Установить изолированную зону для хранения транспортных средств, контейнеров, грузов, у которых было обнаружено превышение радиоактивного излучения, вредные биохимические факторы, создать инфраструктуру, удовлетворяющую соответствующим производственным требованиям, и

установить защитное оборудование, подготовить соответствующие технологические помещения.

- (3) Зона для досрочной проверки компетентными органами. В соответствии с требованиями таможенного контроля, необходимо оставить площадки для оборудования по определению радиации на входе, оборудования по проверке крупногабаритных контейнеров, произвести самостоятельную установку, а также гарантировать, что оборудование по определению радиации на входе, оборудование по проверке контейнеров, используемое таможней, подключено к сети таможни.
- (4) Производственная зона для визуального осмотра. Если необходимо провести таможенный осмотр, необходимо установить площадку, соответствующую производственным требованиям таможенного осмотра, обеспечить наличие оборудования для проведения таможенного осмотра и обеспечению безопасности, а также соответствующих специализированных сотрудников.
- (5) Зона карантинной обработки. Используется для осуществления карантинной обработки транспортных средств, контейнеров, грузов при подозрении заражения или обнаружении карантинных вредных организмов. Установить оборудование по дезинфекции, дезинсекции, обеззараживанию и утилизации отходов, подготовить соответствующие технологические помещения.
- (6) Зона (склад) временного хранения. Обеспечить склад или площадку для хранения грузов, которые таможня временно не пропускает или которые ожидают последующего карантина и инспекции.

## **2. Строительство сети и пропускных пунктов**

- (1) В соответствии с требованиями таможенного контроля, прокладка сети должна соответствовать требованиям доступа к административной системе и таможенным производственным требованиям; установить беспроводную сеть, соответствующую таможенным производственным требованиям, ширина полосы должна быть не менее 100 м.
- (2) В соответствии с требованиями таможенного контроля, установить информационную систему управления, подключенную к сети таможни, способную осуществлять передачу и обмен электронными данными согласно требованиям таможни. Предприятия, самостоятельно используя информационную систему управления, должны открыть авторизацию к соответствующим функциям для таможни.
- (3) В соответствии с требованиями таможенного контроля, установить пропускной пункт на въезд и выезд, установить систему контроля на пункте пропуска и оборудование, соответствующее требованиям таможенного контроля, обеспечить подключение к сети таможни.

## **3. Прочее**

- (1) Установить оборудование по электроснабжению и аварийному электроснабжению, удовлетворить требования по электроснабжению для освещения, видеонаблюдения, оборудования по проверке автомобилей для крупногабаритных контейнеров, оборудования по определению радиации для осуществления работы по досмотру.

- (2) Установить осветительное оборудование, гарантируя, что инспекторы смогут точно осуществить идентификацию бирок, маркировки и состояния грузов, а также удовлетворить требования по освещению для полного видеонаблюдения и протоколирования в процессе досмотра.
- (3) Предоставить офисные площадки, площадки для осуществления постоянной работы таможни, обеспеченные такими условиями как доступ в интернет, климат-контроль, санитарные комнаты и место для отдыха.

# ГЛАВНОЕ ТАМОЖЕННОЕ УПРАВЛЕНИЕ КИТАЙСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

## Приложение 2

### ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОН ДОСМОТРА В МЕСТАХ (ПЛОЩАДКАХ) ТАМОЖЕННОГО КОНТРОЛЯ

#### Глава 1 Зона досмотра импортируемых автомобилей

##### 1. Создание зоны досмотра

- (1) Зона досмотра – это производственная зона, в которой Таможня осуществляет инспекцию импортируемых автомобилей, подразделяется на зону ожидания инспекции, испытательную зону, зону парковки автомобилей, соответствующих требованиям, зону парковки автомобилей, несоответствующих требованиям, на разных зонах должны быть установлены соответствующие опознавательные знаки, планирование и размещение каждой зоны должно соответствовать рабочему процессу инспекции и техническим условиям полностью собранного импортируемого автомобиля, а также зона досмотра должна быть оснащена подконтрольным складом.
- (2) Зона досмотра должна обладать условиями по интегрированному программному и аппаратному обеспечению для осуществления инспекции и испытаний; предоставить соответствующие производственные помещения для инспекции на месте, офисное оборудование, транспортные средства и необходимые объекты подсобного назначения.
- (3) Необходимо установить зону ожидания инспекции на не менее чем 10 машино-мест; зону парковки автомобилей, соответствующих требованиям, на не менее чем 10 машино-мест; зону парковки автомобилей, несоответствующих требованиям, на не менее чем 30 машино-мест, кроме того, зона парковки автомобилей, несоответствующих требованиям, должна быть закрытой.
- (4) Необходимо установить подконтрольный склад для хранения полностью собранных автомобилей, в отношении которых необходимо осуществить возврат, уничтожение или арест, а также для ожидающих последующую инспекцию, склад должен быть закрытым, соответствовать требованиям контроля.
- (5) Необходимо установить испытательную зону, соответствующую техническим требованиям для испытания автомобилей.
- (6) В испытательной зоне должна быть предусмотрена такая инфраструктура, как испытательный цех, линия выходного контроля, смотровая яма, испытательный трек, парковочная рампа с уклоном.
- 1) Длина, высота и ширина испытательного цеха должны соответствовать требованиям к испытаниям для модели испытываемого автомобиля, а также быть удобны для въезда и выезда испытываемого автомобиля; цех должен быть проветриваемым и защищенным от дождя, оснащен вытяжными (вентиляционными) устройствами и дренажными устройствами, а также оборудованием для измерения температуры, влажности и атмосферного давления; несущая способность дорожного покрытия должна соответствовать требованиям к осевой нагрузке для модели испытываемого автомобиля, продольный и поперечный уклон ездового полотна не должен быть более 0,1%, плоскость не должна быть более 2%, спереди и сзади силовых роликовых

тормозных стендов и площадочных тормозных стендов коэффициент скрепления ездовой поверхности 6-ти метров линии выходного контроля на 10 тонн (включительно) и 3-х метров линии выходного контроля на 3 тонны должны быть не менее 0,7, за исключением площадочных тормозных стендов.

- 2) Линия выходного контроля должна быть расположена внутри испытательного цеха и целесообразно распределена согласно процессу инспекции. Въезд и выезд должны быть оснащены проездами и необходимыми дорожными знаками, а также защитными устройствами.
- 3) Высота смотровой ямы должна подходить испытываемой модели автомобиля, а также оснащена подъездными путями и осветительными приборами. По краям смотровой ямы должны быть установлены защитные устройства, предотвращающие падение автомобиля в смотровую яму.
- 4) Несущая способность испытательного трека должна соответствовать требованиям к осевой нагрузке для модели испытываемого автомобиля; испытательный трек должен быть выложен из ровного, чистого, сухого, прочного цемента или асфальтового покрытия, а также оснащен нормативными дорожными знаками и разметкой, коэффициент скрепления дорожного покрытия должен быть не менее 0,7.
- 5) Парковочная рампа с уклоном для испытания характеристик стояночного тормоза, уклон 15% и 20%, соответственно; коэффициент скрепления шин с дорожным покрытием должен быть не менее 0,7; высота рампы должна быть больше максимальной колесной базы испытываемой модели автомобиля на 1 м, ширина должна быть больше максимальной ширины испытываемой модели автомобиля на 1 м. При ознакомлении с соответствующими стандартами и использовании оборудования для испытания стояночного тормоза, соответствующего требованиям, парковочную рампу с уклоном можно не устанавливать.

## **2. Создание зоны временного хранения**

- (1) Зона временного хранения – это зона временного хранения импортируемых автомобилей в пункте пропуска. Площадь зоны временного хранения должна соответствовать объему проводимых испытаний, зона не должна использоваться совместно с испытательным треком и проезжей частью.
- (2) Зона временного хранения должна обладать условиями аппаратного обеспечения для осуществления изолирования; пол должен быть ровным и ровным, сопротивление сжатию пола должно соответствовать требованиям к давлению на опору пустого автомобиля; зона должна быть оснащена противопожарными, защитными, осветительными устройствами; соответствовать санитарным и надзорным требованиям для площадок по хранению импортируемых и экспортируемых товаров в пунктах пропуска.

## **Глава 2 Зона досмотра обычной пищевой продукции**

### **1. Создание зоны досмотра**

- (1) В радиусе 3-х километров от площадки для досмотра в зоне досмотра не должно быть скотоводческих и птицеводческих ферм, мясокомбинатов, ветеринарных клиник, рынков с животными и прочих площадок с высоким риском распространения болезней животных, в радиусе 50-ти метров не

должно быть источников вредных газов, дыма, пыли, радиоактивных веществ и прочих диффузных источников загрязнения; иностранные регионы, граничащие с пунктом пропуска, где есть данная зона досмотра, не должны быть районом эпидемии какого-либо заболевания животных из Перечня карантинных заболеваний Китайской Народной Республики для импортируемых животных.

- (2) В зоне досмотра должны быть площадка для досмотра, склад для хранения продукции, которую таможня временно не пропускает, а также технические помещения для проведения инспекции и карантина пищевой продукции. В проветриваемом месте зоны досмотра должны быть сооружения для временного хранения отходов, они должны быть герметичными и не допускать протечек, в то же время, они должны быть удобными для очистки и дезинфекции.
- (3) Площадка досмотра должна быть герметичной, оснащена сооружениями закрытого типа, материалы для стен и строительства должны соответствовать требованиям безопасности и теплоизоляции. Для конструкции кровли должны быть использованы влагоустойчивые материалы или элементы конструкции, обеспечивающие водоотвод, обычно установка осветительных дорожек занимает не менее 2%. Пол должен быть ровным, прочным, износостойчивым, нескользким, построен из коррозионностойких нетоксичных материалов, должен быть водонепроницаемым, не скапливать воду, без трещин, легким для очистки и дезинфекции, должен поддерживаться в чистом состоянии, уклон пола для водоотвода должен составлять 1% - 2%. На площадке для досмотра должны быть установлены фиксированные зоны для упаковки товара, маркировки, исправлению маркировки, она должна быть изолирована от остальных зон.
- (4) Зона должна быть оснащена мобильным рабочим стендом для досмотра и инструментами для досмотра, соответствующими рабочим требованиям для досмотра пищевой продукции.
- (5) Площадка не должна быть местом разведения живых организмов, являющихся переносчиками заболеваний, площадка для досмотра должна быть оснащена эффективными дератизационными и дезинсекционными средствами. Верхние осветительные приборы в зоне досмотра должны быть оснащены защитными колпаками.

## **2. Технические помещения зоны досмотра**

- (1) Технические помещения должны быть оснащены помещениями для отбора проб, соответствующими требованиям для стерильного отбора проб, в помещениях для отбора проб должны быть установлены рабочими столами для отбора проб, оснащены станками для резки для отбора проб, разделителями проб и прочими инструментами для отбора проб.
- (2) В помещении для отбора проб должно быть оборудовано отдельное стерильное помещение для отбора проб, оснащенное оборудованием и инструментами для стерильного отбора проб; должно быть оснащено оборудованием по дезинфекции воздуха, дезинфекции внешней упаковки продукции; должно быть оборудована секция для хранения проб; установлены рабочие столы.

- (3) Должен быть установлен кондиционер, температура в помещении должна поддерживаться на отметке 22°C-26°C в летний период, 16°C-24°C в зимний период, относительная влажность помещения должна поддерживаться на уровне 40%-80% в летний период, 30%-60% в зимний период.

### **Глава 3 Зона досмотра импортируемой пищевой продукции холодильного хранения**

Зона досмотра импортируемой пищевой продукции холодильного хранения применяется для инспекции импортируемой мясной продукции, свежесзамороженной продукции водного промысла, импортируемой замороженной продукции водного промысла, кишечной оболочки и прочей продукции животного происхождения, в основном должна быть размещена в зоне контроля пункта пропуска при въезде. Данная зона досмотра прежде всего должна соответствовать требованиям для зоны досмотра обычной пищевой продукции, а также соответствовать нижеследующим требованиям:

#### **1. Создание зоны досмотра**

- (1) Площадка для инспекции должна быть оснащена холодильным оборудованием и оборудованием по автоматическому термоконтролю, температура должна контролироваться на уровне ниже 12°C, должны быть установлены регистраторы температуры, на дверных проемах площадки должны быть установлены нертутные термометры, которые должны быть поверены. В непосредственной близости от площадки для инспекции должен находиться холодильный склад.
- (2) Площадка для инспекции и технические помещения должны быть оснащены системой приточного воздуха, способной эффективно очищать воздух от вредных и специфичных газов, соответствовать общим требованиям для производственной среды. Система приточного воздуха должна состоять из системы подачи воздуха и вытяжной системы, способна осуществлять режим положительного и отрицательного давления в помещении, а также регулировать его, предотвращать загрязнение из внешней среды и перекрестное загрязнение инспектируемой продукции, при принятии мер чрезвычайного реагирования в случае эпидемии должен поддерживаться режим отрицательного давления.
- (3) Зона инспекции свежесзамороженной продукции водного промысла должна быть также оснащена оборудованием для отвода ледяной воды и добавлению льда. Зона инспекции свежесзамороженной продукции водного промысла и технические помещения могут быть расположены в холодильном складе.
- (4) Зона инспекции продукции с кишечной оболочкой должна быть изолирована от зон инспекции иной продукции, в зоне должны быть расположены резервуары с водой, удобные для разморозки замороженной кишечной оболочки, а также удобные для очистки и дезинфекции, в то же время, зона должна быть оснащена емкостями для продукции с кишечной оболочкой, устойчивыми к высокосолевым коррозии, а также оборудованием и устройствами для проведения противэпидемической дезинфекции емкостей.

#### **2. Технические помещения зоны досмотра**

- (1) Технические помещения в основном должны находиться в непосредственной близости от площадки для инспекции, должны быть рационально расположены согласно рабочему процессу, должны гарантировать полное разделение потока людей и потока продукции, пол и стены должны быть удобными для очистки и дезинфекции.
- (2) Технические помещения должны как минимум включать помещение предварительной подготовки образцов, помещение органолептической оценки, помещение для отбора образцов, помещение для хранения образцов, помещение для принятия мер чрезвычайного реагирования в случае эпидемии, помещение для хранения распылителей химических препаратов, помещение для устройств и оборудования по очистке и дезинфекции, серверную комнату с информационным оборудованием и помещения с комплексом функций, указанных выше. Должны быть построены раздевалки, туалетные комнаты, примыкающие к техническим помещениям, инфраструктура и расположение не должны приводить к загрязнению продукции. Оборудование и устройства, используемые для инспекции кишечной оболочки и прочей высокосолевого продукции должны быть устойчивыми к солевой коррозии.
- (3) Должны быть оснащены водоснабжением, должны быть установлены рабочие поверхности с раковинами, установлены шкафы для хранения реагентов, инструментов и средств защиты, установлено распыляющее оборудование для дезинфекции, должны соответствовать требованиям для противоэпидемической дезинфекции производственных площадок и принятия чрезвычайных противоэпидемических мер в процессе инспекции.
- (4) Помещение для отбора проб пищевой продукции холодильного хранения также должно быть оснащено рабочими поверхностями для отбора проб, оборудованными раковинами, оборудованием для распила костей и т.д. Должно быть оснащено помещением для временного хранения образцов, резервных образцов.
- (5) Осуществлять раздельное хранение в соответствии со свойствами продукции, должны быть установлены холодильники, морозильники и прочее оборудование для хранения образцов.
- (6) Должна применяться обезвреживающая обработка в отношении отходов после инспекции, должны быть установлены рабочие поверхности с раковинами, установлено оборудование для обезвреживающей обработки, такое как крупногабаритные автоклавы.

### **3. Склад для пищевой продукции холодильного хранения**

- (1) Склад для пищевой продукции холодильного хранения в основном должен быть размещен в зоне контроля пункта пропуска при въезде, удобным для транспортного сообщения, а также обладать рабочим пространством для удобных перевозок, емкость склада соответствует определенным параметрам.
- (2) Территория вокруг холодильного склада должна быть чистой, соответствовать экологическим требованиям, поверхность должна быть с ровным дорожным покрытием, не скапливать воду и без открытого грунта.
- (3) Пол внутри холодильного склада должен быть сделан из нескользких, прочных, водонепроницаемых, стерильных материалов, устойчивых к коррозии; пол должен быть ровным, не скапливать воду и поддерживаться в чистом состоянии; стены и потолок должны быть сделаны из стерильных, светлых, водостойких

противоплесневых, легкоочищаемых материалов; помещение склада должно быть герметичным, оснащенное эффективными дератизационными и дезинсекционными, противоплесневыми средствами.

- (4) Склад для пищевой продукции холодильного хранения в зависимости от температуры хранения делится на холодильный склад и морозильный склад, температура в помещении морозильного склада должна быть ниже  $-18^{\circ}\text{C}$ ; температура в помещении холодильного склада должна быть ниже  $-4^{\circ}\text{C}$ ; при наличии особых температурных требований должна быть установлена особая площадка для хранения.
- (5) Внутри холодильного склада не должно быть загрязнений и посторонних запахов, гигиеническое состояние окружающей среды должно быть чистым, расположение целесообразным, запрещено хранить вредные вещества, необходимо поддерживать чистоту проходов, запрещено расположение каких-либо преграждений; различные виды продукции должны храниться в отдельных складах для предотвращения посторонних запахов и перекрестного загрязнения; в помещении склада должна регулярно проводиться дезинфекция, регулярная разморозка.
- (6) В холодильном складе должны быть установлены регистраторы температуры, должны быть установлены нертутные термометры, которые должны быть поверены.

#### **4. Прочие требования**

- (1) Должны быть как минимум 2 сотрудника по безопасности пищевой продукции, ознакомленные с требованиями таможни и стандартами, которые несут ответственность за работу по управлению безопасностью пищевой продукции в зоне досмотра.
- (2) Должна быть установлена система менеджмента, соответствующая условиям таможенного контроля, включая контроль при выезде и въезде с/на склад, контроль за противоэпидемической дезинфекцией, контроль температуры, контроль за видеоархивом, контроль за отходами, контроль за отчетами по защите безопасности пищевой продукции, отчетами по отклонениям.
- (3) Должен быть установлен план действий при критических ситуациях, таких как серьезная эпидемия болезней животных, серьезные проблемы, связанные с безопасностью пищевой продукции.

### **Глава 4 Зона досмотра импортируемых съедобных водных животных**

Зона досмотра импортируемых съедобных водных животных должна быть установлена в зоне контроля пункта пропуска, должна быть оснащена площадкой для инспекции, защищенной от дождя и ветра, площадкой для отбора проб, а также оборудованием для карантинной обработки, а также соответствовать следующим условиям:

#### **1. Создание площадок**

- (1) Площадь площадки для инспекции должна соответствовать количеству импортируемых партий съедобных водных животных.
- (2) Температура, освещение, вентиляция должны соответствовать требованиям для инспекции на месте импортируемых съедобных водных животных.

- (3) Площадка для отбора проб должна быть оснащена рабочей поверхностью для отбора проб, емкостью с дезинфицирующим раствором, необходимыми инструментами и приборами для клинического осмотра и отбора проб, например: инструменты для вскрытия, подложки из нержавеющей стали, перчатки, фотоаппарат, оборудование подпитки кислородом, оборудование для дезинфекции, холодильник, изотермические кейсы для переноски образцов, пакеты со льдом и т.д.
- (4) Должна быть оснащена необходимым оборудованием для инспекции, например: экскаватор-погрузчик, панель управления, вентиляционное оборудование, противоэпидемическое дезинфекционное оборудование, инструменты для разбора деревянной упаковки и отбора проб.
- (5) Должны быть необходимые противоэпидемические дезинфицирующие средства, аппараты и места хранения, должны быть специалисты по противоэпидемической дезинфекции, утвержденные органом по инспекции и карантину.
- (6) Полная инфраструктура по водоснабжению, электроснабжению, освещению, охране безопасности, дератизации и дезинсекции.
- (7) Должны быть площадки временного хранения мертвых водных животных и соответствующее оборудование.

## **2. Площадка по задержанию и проверке**

- (1) Площадка по задержанию и проверке должна находиться в районе, подконтрольном таможене по месту нахождения зоны досмотра.
- (2) Гигиеническое состояние окружающей среды площадки по задержанию и проверке должно быть хорошим, должна быть физически изолирована по периметру, без источников загрязнения; оснащена условиями по водоснабжению и электроснабжению, соответствовать требованиям таможен для досмотра при задержании.
- (3) Количество и объем водохранилищ на площадке по задержанию и проверке должны соответствовать требованиям при задержании и проверке. Водохранилища должны обладать собственным водопроводом и канализацией, быть четко маркированными; обладать условиями для существования водных животных, такими как снабжение кислородом, регулирование температуры, регулирование соли и т.д., а также должны быть применены эффективные меры для предотвращения бегства животных.
- (4) Обладать условиями по хранению съедобных водных животных в разных зонах, разных водохранилищах; все приборы и инструменты для каждой зоны, каждого водохранилища должны быть четко маркированы и разделены.
- (5) Должны быть подготовлены технические специалисты для контроля при задержании и проверке съедобных водных животных, ведению протоколов по задержанию и проверке, включая хранение, смерть и обработку съедобных водных животных, соответствующие протоколы должны храниться как минимум 6 месяцев.
- (6) Установить соответствующую систему менеджмента, включая ежедневный контроль, санитарный противоэпидемический контроль, систему отчетов по аномальным смертям, систему регистрации при въезде/выезде и обороту на площадке, систему карантинной обработки.

## **Глава 5 Зона досмотра импортируемых фруктов**

Зона досмотра импортируемых фруктов должна находиться в контрольной зоне пункта пропуска, а также соответствовать следующим условиям:

### **1. Создание площадки**

- (1) Расположение, площадь, логистика и транспортировка должны соответствовать требованиям досмотра для импортируемых фруктов.
- (2) Полная инфраструктура по водоснабжению, электроснабжению, освещению, охране безопасности, пожарной безопасности; в радиусе 5 км не должно быть фруктовых садов.
- (3) Установить соответствующую систему управления гигиеной и безопасностью для импортируемых фруктов, например: систему контроля за площадкой для инспекции фруктов и холодильным складом, противоэпидемический контроль при приемочном контроле, хранении фруктов и других этапах, систему прослеживаемости фруктов, систему отчетности и принятия чрезвычайных мер при серьезной эпидемической ситуации, систему обработки поврежденных и гниющих фруктов и несоответствующей деревянной упаковки, систему мониторинга иностранных вредных организмов и систему профилактики и контроля.
- (4) Иметь административно-хозяйственный штат, ознакомленный с требованиями к инспекции и карантину фруктов, а также соответствующими таможенными нормативно-правовыми актами.
- (5) В зоне досмотра импортируемых фруктов должен осуществляться мониторинг иностранных вредных организмов.

### **2. Создание зоны досмотра**

- (1) Должны быть установлены функциональные зоны для досмотра, такие как зона инспекции, зона задержания контейнеров; расположение, площадь, окружающая среда, освещение каждой зоны должны соответствовать требованиям для импортируемых фруктов.
- (2) Фрукты должны перевозиться в контейнерах, грузовиках-фургонах, должны быть построены специальные площадки для проведения инспекции фруктов на месте.
- (3) Для проверки содержимого в контейнерах на месте должны быть созданы условия для предотвращения проникновения вредных организмов в целях обеспечения герметизации окружающей среды при проверке содержимого в контейнерах.
- (4) Оснащена оборудованием по разгрузке и загрузке контейнеров, соответствующих требованиям по инспекции и карантину фруктов, например, вилочный погрузчик, инструменты для разгрузки контейнера, инструменты для разбора деревянной упаковки и отбора проб, весы и т.д.
- (5) Оснащена герметичным оборудованием и условиями для сбора поврежденных и гниющих фруктов из контейнеров.
- (6) Оснащена необходимыми инструментами и материалами для карантина фруктов, приборами и оборудованием для экспертизы вредных организмов, необходимым оборудованием и реактивами для проведения карантинной обработки, имеет удаленные склады для хранения оборудования и

реактивов для проведения карантинной обработки в жилых и офисных зонах в целях обеспечения их безопасности.

### **3. Технические помещения в зоне досмотра**

Площадка для инспекции должна быть оснащена помещением для инспекции, помещением для предварительного отбора и экспертизы, помещением для хранения образцов и прочими вспомогательными сооружениями. Помещение для предварительного отбора и экспертизы должно быть четко разграничено на функциональные зоны по наблюдению за выращиванием насекомых и по биологически безопасному разведению.

### **4. Инфраструктура для карантинной обработки**

Должны быть предусмотрены фумигационная камера и камера холодильной обработки, соответствующие требованиям по карантинной обработке фруктов, или прочая инфраструктура для карантинной обработки, утвержденная таможней.

#### **(1) Инфраструктура для фумигации**

1. Объем не должен превышать  $70\text{м}^3$  (в аэропортах объем камеры может должным образом регулироваться в зависимости от пропускной способности), должна обладать эффективной герметичностью.
2. Оснащена системами температурного контроля и мониторинга, возможностью записывать температуру внутри камеры в режиме реального времени.
3. Оснащена системой циркуляции газа, подходящей для фумигации фруктов, гарантировать, что после введения реактива фумигационный газ в короткое время распределится внутри камеры.
4. Оснащена системой измерения концентрации реактива, возможностью записывать концентрацию фумиганта внутри камеры в режиме реального времени.
5. Оснащена необходимым оборудованием и реактивами для карантинной обработки, имеет удаленные склады для хранения оборудования и реактивов для проведения карантинной обработки в жилых и офисных зонах в целях обеспечения их безопасности.
6. Оснащена автоматической системой введения реактива.
7. Оснащена устройством аварийной сигнализации для измерения безопасной концентрации фумиганта, погрешность измерения не ниже  $0,004\text{ г/}^3$  (1ppm).

#### **(2) Инфраструктура для холодильной обработки**

1. Инфраструктура для холодильной обработки должна соответствовать надлежащим требованиям, а также быть оснащенной холодильным оборудованием, которое обеспечивает минимальную температуру в центре плода и поддерживает ее на уровне в  $-1^{\circ}\text{C}$ .
2. Должна быть оснащена остаточным количеством термощупов для измерения температуры фруктов, термощуп должен измерять температуру на уровне от  $-3^{\circ}\text{C}$  до  $+3^{\circ}\text{C}$ , погрешность измерений достигает  $\pm 0,15^{\circ}\text{C}$ , температура регистрируется как минимум один раз каждый час.

3. Обладать полным оборудованием для регистрации температуры, которое способно распечатать на принтере и идентифицировать каждый термошуп, время и температуру, а также пояснять результаты регистратора.

### **(3) Инфраструктура для уничтожения фруктов**

В районе, подконтрольном таможене по месту нахождения пункта пропуска, должна находиться организация по уничтожению фруктов, утвержденная таможеней и имеющей соответствующую квалификацию, или на площадке для досмотра должно быть установлено полное оборудование по уничтожению фруктов, например, отдельная печь для сжигания, измельчитель и т.д., соответствующее требованиям по строительству от органов пожарной безопасности, защиты окружающей среды и т.д., мощности по обработке должны соответствовать ежедневному объему работ по инспекции и карантину импортируемых фруктов.

### **4. Подконтрольный холодильный склад**

- (1) Должен быть отдельный подконтрольный холодильный склад, соответствующий объему работ по инспекции и карантину импортируемых фруктов.
- (2) Мощности по регулированию температуры в холодильном складе должны соответствовать требованиям к температурному режиму для различных фруктов.
- (3) В помещении холодильного склада должны быть установлены датчики температуры и влажности, снаружи склада должна быть установлена система контроля температуры и влажности, способная осуществлять автоматическую регистрацию и хранение данных о температуре и влажности, способная в любое время распечатать хронологические записи, в то же время должно быть установлено устройство аварийной сигнализации при нарушениях режима температуры и влажности.

## **Глава 6 Зона досмотра импортируемой древесины**

Зона досмотра импортируемой древесины (главным образом включает необработанную древесину, лесопиломатериалы, уже прошедшие карантинную обработку за границей) должна быть установлена в зоне контроля пункта пропуска, а также соответствовать следующим условиям:

### **1. Создание площадки**

- (1) Рациональное размещение зоны, осуществляется управление по изолированию, соблюдается безопасное расстояние с жилыми районами – как минимум свыше 500 м.
- (2) В радиусе 1000 м зоны обработки не должно быть участков лесистой местности, в особенности отсутствует подходящая лесистая местность для растений-хозяев, способствующих колонизации вредных организмов.
- (3) Поверхность площадок для складирования и инспекции древесины должна быть ровной; площадки для обработки древесины должны быть твердыми, без

видимых зазоров. Системы энергоснабжения, водоснабжения, канализации, противопожарные устройства работают в полном объеме.

- (4) В зоне инспекции и карантина импортируемой древесины должны быть построены карантинные служебные и лабораторные помещения, обеспечивающие ежедневную работу, предварительный отбор и экспертизу.

## **2. Создание зоны досмотра**

- (1) Обладает функциями по складированию, погрузке и разгрузке, инспекции и карантинной обработке древесины, а также способна предотвратить утечку вредных организмов в процессе инспекции.
- (2) В зависимости от функций должна быть оснащена площадками для карантинного складирования и инспекции древесины, площадкой для карантинной обработки древесины, площадкой для хранения отходов, площадки должны быть четко разграничены, а также иметь наглядные опознавательные знаки и знаки о противоэпидемическом режиме, контролю за складированием.

## **3. Инфраструктура для инспекции и карантинной обработке**

- (1) Наличие инфраструктуры для инспекции и карантина импортируемой древесины, включая инфраструктуру для проведения инспекции древесины на месте и оборудование для отбора проб. Для древесины, перевозимой в контейнерах или автомобилях и поездах, также должны быть предусмотрены необходимые машины и оборудование по открытию и разгрузке контейнеров и инспекции при выгрузке.
- (2) Наличие противоэпидемических условий импортируемой древесины, например, препараты для проведения противоэпидемической обработки, распылители и оборудование по мониторингу эпидемической ситуации.
- (3) Наличие инфраструктуры и оборудования для фумигации, термической обработки и прочей карантинной обработки, соответствующих объему импортируемой древесины.

## **4. Противоэпидемические требования**

- (1) Создать совершенную систему противоэпидемического контроля.
- (2) Наличие технических специалистов согласно объемам работ по карантину импортируемой древесины.
- (3) В зоне инспекции и карантина импортируемой древесины должны быть построены карантинные служебные и лабораторные помещения, обеспечивающие ежедневную работу, предварительный отбор и экспертизу.
- (4) Наличие функций по обезвреживающей обработке отходов, почвы, коры деревьев и т.д.
- (5) Наличие инструментов и оборудования для мониторинга вредных организмов, для осуществления мониторинга и перехвата посторонних вредных организмов.

## **Глава 7 Зона досмотра импортируемого зерна**

Зона досмотра импортируемого зерна должна быть установлена в зоне контроля пункта пропуска, а также соответствовать следующим условиям:

### **1. Создание площадки**

- (1) Рациональное размещение зоны, должна быть относительно изолирована от внешней среды и жилых зон, в радиусе 1 км не должны выращиваться зерновые культуры того же вида, что и импортируемое зерно.
- (2) Поверхность должна быть ровной, твердой, без оголенной почвы; системы энергоснабжения, водоснабжения, канализации работают в полном объеме, а также есть условия для противопожарной безопасности.
- (3) Установлена система противоэпидемического контроля на таких этапах, как прием и разгрузка, транспортировка, хранение импортируемого зерна; установлен руководящий аппарат по противоэпидемической безопасности, наличие сотрудников по противоэпидемической безопасности, утвержденных таможней.

## **2. Создание зоны досмотра**

- (1) Должна быть установленная зона приема и разгрузки импортируемого зерна, примыкающая к судну; ежедневная мощность по приему и разгрузке зерна навалом в морском пункте пропуска должна быть не менее 8 000 тонн (не менее 2 000 тонн для сушеного маниока), ежедневная мощность по приему и разгрузке зерна, перевозимого по морю в контейнерах или сухопутным транспортом, должна соответствовать ввозимому объему зерна.
- (2) Должны быть предусмотрены специальные склады для зерна или площадки открытого типа для хранения зерна при перевалке (только для сушеного маниока и зерна, перевозимого в контейнерах) в пунктах пропуска, соответствующие ввозимому объему зерна, а также соответствующие требованиям надлежащих государственных стандартов по хранению зерна и прочих технических регламентов.
- (3) Для зерна, перевозимого в контейнерах, автомобилях и поездах, должны быть предусмотрены необходимые машины, оборудование и изолированные противоэпидемические площадки для открытия, разгрузки контейнеров и инспекции при выгрузке.
- (4) Должны быть герметичные транспортные средства для разгрузки и погрузки зерна, предотвращающие просыпи зерна, и условия и оборудование для очистки и сбора просыпей зерна, например, герметичная ткань, вакуумная подметальная машина. При транспортировке зерна в автомобиле на входе и выходе с разгрузочно-погрузочной площадки должно быть установлено специальное оборудования для очистки автомобиля.

## **3. Противоэпидемические требования**

- (1) Должна быть необходимая инфраструктура по обеззараживанию, например, специальные площадки для хранения отходов и просыпей импортируемого зерна, печи для сжигания. После приема и разгрузки, транспортировки и хранения каждой партии зерна нужно провести полную очистку и дезинфекцию транспортных средств и соответствующих площадок, а также провести обезвреживающую обработку оборудования для сбора просыпей.
- (2) Должны быть установлены инфраструктура и оборудование по мониторингу и предотвращению болезней, должны быть часто используемые препараты для дезинфекции, против насекомых и сорных растений и оборудование для

обработки, которые должны храниться в специальном складе. В примыкающих районах должен проводиться регулярный мониторинг эпидемической ситуации.

## **Глава 8 Зона досмотра импортируемых саженцев**

### **1. Создание зоны досмотра**

- (1) Площадка для инспекции должна быть фиксированной, расположение, площадь, окружающая среда, освещение должны соответствовать требованиям для инспекции на месте импортируемых саженцев.
- (2) Для саженцев, перевозимых в контейнерах и автомобилях-фургонах, должна быть создана специальная площадка для инспекции на месте импортируемых саженцев.
- (3) При открытии контейнера во время инспекции на месте должно быть предусмотрено оборудование, предотвращающее утечку вредных организмов, для гарантии, что окружающая среда при открытии контейнера во время инспекции на месте является относительно закрытой.
- (4) Наличие инфраструктуры для инспекции и оборудования для отбора проб, соответствующих требованиям по инспекции и карантину для саженцев.
- (5) Наличие фиксированных площадок для карантинной обработки, инфраструктуры для обработки, наличие часто используемых препаратов, инструментов и площадки для их хранения.

### **2. Изолированная площадка для карантина**

В зоне досмотра импортируемых саженцев должна быть установлена аккредитованная утвержденная государственная, специальная или местная изолированная площадка для карантина в полутора часах езды на автомобиле, должна обладать условиями для проведения изолированного карантина импортируемых саженцев.

## **Глава 9 Зона досмотра импортируемых производственных отходов**

Зона досмотра импортируемых производственных отходов должна соответствовать надлежащим требованиям «Технических условий для строительства площадок для инспекции и карантина импортируемых производственных отходов» (SN/T 2753), а также соответствовать следующим условиям:

### **1. Требования к выбору места площадки**

Место зоны досмотра импортируемых производственных отходов должно быть удобным для транспортировки и таможенной очистки импортируемых производственных отходов, находиться в отдалении от городских жилых районов, торговых районов и иных районов с чувствительной окружающей средой и экологией.

### **2. Закрытое расположение**

- (1) Зона досмотра с четырех сторон полностью ограждена непрерывной оградой (или сеткой), общая высота от поверхности должна

составлять не менее 2,5 м, до высоты от поверхности земли в 0,5 м должна быть сплошная стена.

Если в силу таких факторов, как противопожарная безопасность, производственная безопасность, отсутствует возможность построить зону досмотра импортируемых производственных отходов со сплошной стеной, то для выполнения требований таможенного контроля можно внести корректировки в соответствии с фактической ситуацией.

- (2) В зоне досмотра должны быть установлены специальные проходы для персонала и транспортных средств, соответственно, состояние дорог на входе и выходе с площадки должно быть отличным, движение свободным.

### **3. Создание зоны досмотра**

- (1) Поверхность должна быть ровной, твердой, не скапливать воду, не должна быть местом разведения живых организмов, являющихся переносчиками заболеваний, на площадке и окружающей территории должны быть эффективные средства против мышей и заграждения.
- (2) Должны быть установлены инфраструктура для очистки сточных вод и канализация, установлена инфраструктура для хранения и утилизации отходов и прочие инфраструктура, препятствующая загрязнению. Система канализации должна быть отличной, без заторов. Во время дождя вода не должна просачиваться через край крышки канализационного люка, после дождя скопленная на площадке вода должна быть быстро осушена.
- (3) Должны быть установлены специальная зона для инспекции, зона сортировки мусора (склад), зона карантинной обработки, изолированная зона (склад). Между зонами на площадке должны быть установлены разделительные объекты, установлены четкие разграничительные знаки.
- (4) Площадь площадки для инспекции должна соответствовать предельному объему импортируемых грузов/контейнеров, соответствовать требованиям по инспекции для полного количества грузов или контейнеров, ожидающих инспекции. Для инспекции автомобиля с установленным контейнером на площадке должна быть установлена специальная платформа для инспекции, ширина платформы для инспекции должна быть более 5 м, высота, такая же как у прицепа с контейнером, длина должна быть подходящей для одновременной инспекции 5-ти грузовых автомобилей с контейнерами.
- (5) Должна быть производственная зона для размещения контейнеров, на поверхности должна быть разметка с указанием мест для контейнеров; на производственной зоне для складирования насыпных грузов в зависимости от фактической ситуации для каждой партии груза должна быть рационально установлена отдельная инфраструктура, а также установлены опознавательные знаки.
- (6) Площадь зоны (склада) сортировки мусора должна соответствовать предельному объему импортируемых грузов, контейнеров. На

площадке для инспекции и сортировки легких отходов, таких как бумага и т.д., должен быть герметичный склад, изолированный от производственной зоны сортировки и других зон. На складе должны быть подходящие вилочный погрузчик и прочие машины, площадь должны быть достаточной для складирования грузов после вскрытия контейнера и для сортировки и распаковки; должно быть оборудование по откачке воздуха, канализация.

#### **4. Прочее**

- (1) В зоне карантинной обработки должна быть хорошая вентиляция, установлен склад для препаратов и инструментов для карантинной обработки, установлены предостерегающие знаки, должно соблюдаться расстояние с производственной зоной для инспекции и офисной зоной не менее 50 м, площадь должна соответствовать предельному объему грузов и контейнеров в пункте пропуска, должна соответствовать полному количеству грузов или контейнеров, ожидающих обработки.
- (2) В изолированной зоне (складе) должны быть установлены четкие предостерегающие знаки. На изолированном складе должен быть установлен двойной замок.

### **Глава 10 Зона досмотра живой продукции из Гонконга и Макао**

#### **1. Создание зоны досмотра**

- (1) Зоной досмотра должна быть специальная обособленная зона, изолированная от внешней среды. В соответствии с требованиями таможенного контроля должен быть пропускной пункт с заездами и выездами, оснащение пропускной системой, соответствующей требованиям таможенного контроля, а также интернет-сетью таможни.
- (2) Расположение, площадь, окружающая среда, освещение, логистика зоны досмотра должны соответствовать требованиям инспекции для соответствующей продукции.
- (3) В зоне досмотра должны быть установлены такие функциональные зоны, как зона приема и разгрузки, хранения, инспекции, обработки, установлены соответствующие инфраструктура и оборудование для приема и разгрузки груза, транспортировки внутри площадки, временного хранения, обеззараживающей обработки и т.д.
- (4) Площадка должна быть ровной, твердой, не должна быть местом разведения живых организмов, являющихся переносчиками заболеваний, на площадке и окружающей территории должны быть эффективные средства против мышей и заграждения.

#### **2. Информационная система управления**

- (1) В соответствии с требованиями таможенного контроля, установить информационную систему управления, подключенную к сети таможни, способную осуществлять передачу и обмен электронными данными о грузе согласно требованиям таможни.

- (2) Предприятия, самостоятельно используя информационную систему управления, должны открыть авторизацию к соответствующим функциям для таможни.
- (3) В соответствии с требованиями таможенного контроля, установить серверную комнату и серверный шкаф, соответствующий требованиям безопасности сети таможни, установить беспроводную сеть, соответствующую требованиям по инспекции транспортных средств на борту, инспекции грузов, инспекции зоны (площадки) и прочим рабочим требованиям.

### **3. Прочее**

В зоне досмотра должна быть установлена система управления безопасностью, санитарией, противоэпидемическими мерами, чрезвычайными мерами.

## **Глава 11 Санитарная зона инспекции и карантина**

### **1. Зона досмотра особой продукции**

Зона досмотра особых видов продукции применяется для инспекции и карантина микроорганизмов, человеческих тканей, крови и прочей особой продукции, должна быть установлена в контрольной зоне пункта пропуска, а также соответствовать следующим условиям:

#### **(1) Общие требования.**

1. Целесообразное расположение, наличие площадки для инспекции, площадки для отбора проб, карантинной обработки, соответствующие требованиям контроля биологической безопасности, требованиям низкой температуры, оснащенные инфраструктурой, оборудованием и офисными помещениями.
2. Проектная планировка соответствует виду, количеству, объему, уровню опасности особого вида продукции, соответствует мерам защиты биологической безопасности, соответствует требованиям к инфраструктуре и оборудованию для чрезвычайных мер биологической безопасности, применяемых при порче, протечке, утечке, которые могут возникнуть при инспекции особого вида продукции.

#### **(2) Установка производственной зоны**

Должна быть установлена независимая зона досмотра, зона досмотра включает обычную зону досмотра, зону досмотра холодильной цепи.

1. Обычная зона досмотра (для работ по инспекции особой продукции низкого риска, не требующей особой окружающей среды).

Должна быть установлена независимо, а также соответствовать требованиям по разгрузке и хранению цельного контейнера особого вида продукции; установлена карантинная буферная зона, предотвращающая утечку организмов, являющихся распространителями заболеваний, распространение опасных ядерных, биологических и химических частиц и прочих карантинных опасных элементов; применяется для экстренной обработки при обнаружении организмов, являющихся распространителями заболеваний, и прочих карантинных рисков.

2. Зона досмотра холодильной цепи (для работ по инспекции упаковки особой продукции высокого риска и по инспекции особой продукции низкого риска, требующей низкотемпературной окружающей среды).
  - (1) Физически изолирована от других зон, герметична, оснащена оградительной арматурой.
  - (2) Без грязи и посторонних запахов, чистая окружающая среда, соответствует требованиям по предотвращению утечки организмов, являющихся распространителями заболеваний, вредных организмов и распространения прочих карантинных рисков; над входом на склад установлен вентиляционный парус.
  - (3) Оснащена холодильным оборудованием, должна обеспечивать контроль за температурным режимом зоны досмотра на уровне 2-8°C, должны быть установлены регистраторы температуры, которые прошли поверку компетентной метрологической службой, срок действия поверки является действительным.
  - (4) Для инспекции особых видов продукции необходимы особые условия по температурному контролю, может быть расположена отдельно, быть герметичной и физически изолированной от прочих объектов инспекции.
3. Наличие необходимой площадки для карантинных мер. Укомплектована отдельным оборудованием по очистке и дезинфекции, установлены устройства для сбора отходов.

### **(3) Инфраструктура и оборудование**

1. Площадка для инспекции должна быть оснащена контрольным низкотемпературным инфракрасным оборудованием, должна быть предусмотрена отдельная зона для хранения особой продукции с содержанием патогенных микроорганизмов, токсинов, наклеена маркировка с предупреждением о безопасности, должна быть изолирована от зон с большим потоком людей, должны быть установлены физические барьеры, ограничивающие вход и выход персонала, в целях предотвращения загрязнений и причинения вреда человеку, вызванных неожиданными выбросами. Соответствует требованиям временной парковки транспортных средств для особой продукции.
2. Если площадка для инспекции в пункте пропуска при импорте и экспорте не обладает необходимыми условиями по защите безопасности при инспекции особой продукции, особая продукция направляется в назначенную площадку, соответствующую условиям уровня биологической безопасности, для осуществления досмотра таможенной.
3. Наличие площадки, оборудования и инфраструктуры для карантинной обработки, наличие условий для хранения препаратов, инструментов и оборудования для карантинной обработки.

### **(4) Функциональные помещения на площадке**

В соответствии с требованиями таможенного контроля может быть предусмотрено помещение для отбора проб, подходящее по уровню биологической безопасности. Оснащено боксами биологической

безопасности, контейнерами для перевозки биологической безопасности, должно соответствовать рабочим требованиям для отбора проб, подготовке проб, упаковке и отправке проб.

## **2. Зона досмотра и карантина трупов и скелетов при импорте и экспорте**

### **(1) Общие требования**

1. Должна быть установлена в контрольной зоне пункта пропуска, целесообразное расположение, наличие площадки для инспекции, карантинной обработки, соответствующие требованиям низкой температуры, оснащенные инфраструктурой, оборудованием и офисными помещениями.

2. Должна быть предусмотрена зона для парковки транспортных средств для трупов и скелетов при импорте и экспорте, оснащено достаточным количеством оборудования и инфраструктурой против мух, для сбора сточных вод, хранения средств для дезинфекции, подходит для осуществления мер санитарного контроля таможенной, препятствует эпидемии и распространению заболеваний.

### **(2) Установка рабочей зоны.**

1. Рабочая зона включает карантинную зону, зону санитарной обработки, изолированную зону и офисную зону.

2. Карантинная зона должна быть оснащена площадкой и оборудованием, подходящими для размещения трупов и скелетов, в соответствии с рабочими требованиями наличие площадок и инфраструктуры для инспекции автомобилей, детекции радиоактивного излучения автомобилей и гробов.

3. Зона санитарной обработки должна находиться поблизости от карантинной зоны, оснащена площадками, инфраструктурой и оборудованием для осуществления санитарной обработки, смены упаковки и принятия прочих мер санитарного контроля; соответствовать требованиям для хранения и размещения средств, инструментов и оборудования для санитарной обработки; соответствовать операционным требованиям для санитарной обработки трупов и скелетов; оснащена препаративной, помещением для подготовки к санитарной обработке, помещением для хранения оборудования для санитарной обработки, рабочей зоной для санитарной обработки и инфраструктурой для обработки сточных вод.

4. Изолированная зона должна быть оснащена герметичной зоной, а также иметь видимую маркировку с предупреждением об изолированной зоне.

### **(3) Подготовка специального персонала**

Наличие специалистов для проведения таможенной карантинной обработки при инспекции на месте трупов и скелетов, санитарной обработки и при санитарных и карантинных нарушениях, должны предоставлять содействие при работе таможи при отборе проб, карантине и борьбе с эпидемией, обеспечении безопасности.

## **Глава 12 Зона досмотра пассажирских поездов**

## **1. Герметизация и установка пункта пропуска**

- (1) Должна быть оснащена отдельной герметичной зоной, установлена изолирующая ограждающая сетка (стена) не ниже 2,5 м.
- (2) Установлен пункт пропуска с заездами и выездами, установлены система контроля и оборудование, соответствующие требованиям таможенного контроля, а также интернет-сеть таможни.

## **2. Установка площадки**

- (1) Должна быть установлена функциональная зона, соответствующая требованиям таможни, установлена маркировка в зоне, а также маркированы проходы и маршруты внутри площадки.
- (2) Установлен проезд для выезда транспортных средств (обратного маршрута) внутри площадки с соответствующими функциями.
- (3) Установлена площадка, соответствующая рабочим требованиям таможни по инспекции транспортных средств и грузов, перевозимых транспортными средствами, наличие оборудования для осуществления таможенной инспекции и защиты безопасности, а также наличие соответствующего специального персонала.
- (4) В соответствии с требованиями таможенного контроля, необходимо оставить площадки и инфраструктуру для оборудования по определению радиации, оборудования по проверке крупногабаритных транспортных средств, произвести самостоятельную установку, а также гарантировать, что оборудование по определению радиации, оборудование по проверке контейнеров/транспортных средств, используемое таможней, подключено к сети Таможни.
- (5) Обеспечить склад или площадку для хранения транспортных средств и грузов, которые таможня временно не пропускает.
- (6) Поверхность должна быть ровной и твердой, площадка не должна быть местом разведения живых организмов, являющихся переносчиками заболеваний, на площадке и окружающей территории должны быть установлены эффективные средства против мышей.
- (7) В соответствии с требованиями таможенного контроля должна быть установлена необходимая зона карантинной обработки.

## **3. Информационная система управления**

- (1) В соответствии с требованиями таможенного контроля, установить информационную систему управления, подключенную к сети таможни, способную принимать соответствующие команды от таможни, а также согласно требованиям таможни осуществлять передачу и обмен электронными данными о заезде и выезде транспортного средства, состоянии инспекции и т.д.
- (2) Предприятия, самостоятельно используя информационную систему управления, должны открыть авторизацию к соответствующим функциям для таможни.
- (3) Должна быть установлена серверная комната и серверный шкаф, соответствующие требованиям безопасности сети таможни, установлена беспроводная сеть, соответствующая требованиям по инспекции транспортных средств на борту, инспекции грузов, инспекции зоны (площадки) и прочим рабочим требованиям.

## **Глава 13 Зона досмотра грузов, перевозимых в контейнерах/автомобилях-фургонах**

### **1. Установка площадки**

- (1) Площадка для инспекции должна быть отдельной и герметичной или должна быть покрыта навесом, оснащена средствами против грызунов.
- (2) Площадка для инспекции должны быть удобной для парковки автомобилей с контейнерами/автомобилями-фургонов, каждое парковочное место соответствует зоне для проведения инспекционных работ, ширина должна гарантировать открытие и разгрузку контейнера после парковки автомобиля с контейнерами/автомобиля-фургона, наличие разграничительной разметки и порядковой нумерации, расстояние с примыкающими рабочими зонами должно быть не менее 1 м.
- (3) Площадь площадки для инспекции должна соответствовать рабочим требованиям для проведения таможенной инспекции, зона, в которой осуществляются инспекции работы, должна соответствовать требованиям по разгрузке и размещению целого контейнера, а также должна быть отведена зона для рентгеновского оборудования для досмотра грузов, платформенных весов, шкафов для инспекционных инструментов.
- (4) Установлено оборудование по электроснабжению и аварийному электроснабжению, удовлетворены требования по электроснабжению для освещения, видеонаблюдения, оборудования по проверке автомобилей для крупногабаритных контейнеров, рентгеновского оборудования, используемого при инспекции, штабных автомобилей для проведения мобильной инспекции, электрокаров для инспекции.
- (5) Установить осветительное оборудование, гарантируя, что инспекторы смогут точно осуществить идентификацию бирок, маркировки и состояния грузов, а также удовлетворить требования по освещению для полного видеонаблюдения и протоколирования в процессе досмотра.
- (6) Наличие площадок для инспекции навалочных грузов, твердых отходов, перевозимых в контейнерах/автомобилях-фургонах, рабочие платформы и навес могут регулироваться в зависимости от фактических особенностей инспекции.

### **2. Создание интернет-сети**

- (1) Может осуществлять доступ к рабочей системе управления таможни.
- (2) Установлена беспроводная сеть с полным покрытием площадки для инспекции, ширина полосы не менее 100 Мб.

### **3. Графические изображения**

**Одностороннее схематическое изображение установки платформы/площадки для инспекции**

**(горизонтальная проекция)**

**Стена**

Рентгеновское оборудование

Ящик для инструментов

Рентгеновское оборудование

○	PTZ камеры
△	Установка веб-камер

Рабочая зона для инспекции	Место парковки штабных автомобилей для инспекции/электрокаров
----------------------------	---

1 м

Направление парковки

Парковочные места для автомобилей с контейнерами/автомобилей-фургонов

**Одностороннее схематическое изображение установки платформы/площадки для инспекции**

**(вертикальная проекция)**

**Стена**

**Контейнер**

○	PTZ камеры
△	Установка веб-камер

**Двустороннее схематическое изображение установки платформы/площадки для инспекции**

**(горизонтальная проекция)**

Направление парковки

Парковочные места для автомобилей с контейнерами/автомобилей-фургонов

Рентгеновское оборудование

Ящик для инструментов

Рентгеновское оборудование

○	PTZ камеры
△	Установка веб-камер

Рабочая зона для инспекции	Место парковки штабных автомобилей для инспекции/электрокаров
----------------------------	---

Направление парковки

Парковочные места для автомобилей с контейнерами/автомобилей-фургонов

**Двустороннее схематическое изображение установки платформы/площадки для инспекции**

**(вертикальная проекция)**

**Контейнер**

**Контейнер**

○	PTZ камеры
△	Установка веб-камер