



УТВЕРЖДАЮ»

начальник Государственной  
ветеринарной службы РА  
Э.А. АНША  
«15» сентября 2010 года

## Правила перевозок скоропортящихся грузов Общие положения

§ 1. К скоропортящимся относятся грузы, которые при перевозке по железным дорогам требуют защиты от действия на них высоких или низких температур наружного воздуха.

В рефрижераторных вагонах перевозка мороженых грузов по сроку транспортировки не ограничивается, а все остальные грузы допускаются к перевозке на сроки, установленные для вагонов-ледников.

§ 2. Скоропортящиеся грузы должны предъявляться к перевозке в транспортабельном состоянии и соответствовать по качеству и упаковке требованиям установленным стандартами или техническими условиями. Тара должна быть исправной, прочной, чистой и не иметь следов течи. По требованию железной дороги грузоотправитель обязан для проверки состояния груза или тары предъявить стандарты или технические условия.

§ 3. Грузоотправитель обязан вместе с накладной представить станции удостоверение о качестве скоропортящегося груза, датированное днем погрузки в вагон, а на мясо и мясопродукты (кроме колбас, топленых жиров и консервов), яйца куриные и яичный меланж, молоко, молочные продукты, пчел, а также на предназначенных для разведения и акклиматизации раков, живую рыбу и рыбо-посадочный материал (мальки), кроме того, и ветеринарные справки формы №4, установленным ГВС РА.

При наличии на станции отправления государственного инспектора по качеству состояние скоропортящегося груза может быть проверено этим инспектором с выдачей сертификата, который прилагается к накладной взамен удостоверения о качестве.

В удостоверении о качестве и сертификате должно быть указано: точное наименование, качественное состояние и транспортабельность груза (в сутках) кроме того, для охлажденных и мороженых грузов – температура продукта при погрузке в вагоны, а для мяса охлажденного и остывшего – дополнительно дата убоя животных.

Удостоверение о качестве заверяется печатью грузоотправителя, а сертификат – печатью государственной инспекции по качеству.

§ 4. Завоз скоропортящихся грузов для погрузки на местах общего пользования разрешается только при наличии на станции подвижного состава в соответствующих случаях снабженного льдом и солью.

Мороженые и охлажденные грузы в летний и переходный периоды года должны доставляться, как правило, в авторефрижераторах или автомашинах, имеющих кузов с теплоизоляцией.

В зимний период для грузов, боящихся подморозки, при транспортировке должны применять средства, предохраняющие их от замораживания.

Отправитель обязан указать в удостоверении о качестве или в сертификате тип автомашин, расстояние подвоза груза и температуру наружного воздуха.

§ 5. Скоропортящиеся грузы не принимаются к перевозке, если срок транспортабельности, указанный в сертификате (качественном удостоверении), менее срока доставки, установленного правилами «Сроки доставки грузов и правила исчисления сроков доставки грузов», а также если срок доставки груза будет превышать предельные сроки перевозки, установленные настоящим разделом Правил.

§ 6. Железные дороги имеют право выборочно проверить качество предъявляемых к

перевозке скоропортящихся грузов, состояние тары и их соответствие установленным стандартам или техническим условиям.

Проверку можно производить непосредственно в камерах хранения (холодильниках, комбинатах и складах), а также в процессе погрузки в вагон. Измерение температуры мороженых и охлажденных грузов производится в момент погрузки в вагон. Вскрытие и последующую упаковку груза после проверки производит грузоотправитель.

По товарной сортности железная дорога груз не проверяет,

Качество груза в герметической упаковке не проверяется.

§ 8. Скоропортящиеся грузы в изотермических вагонах во всех направлениях перевозятся большой скоростью.

§ 9. Совместная перевозка в одном вагоне разных видов скоропортящихся грузов допускается только при условии одинакового способа их обслуживания и на срок не выше установленного для наименее стойкого груза.

§ 10. Подаваемые под погрузку скоропортящихся грузов вагоны должны соответствовать требованиям Устава железных дорог.

Вагоны, имеющие запах рыбы и других грузов, а также незначительный запах краски, допускается использовать под погрузку скоропортящихся грузов после горячей промывки и проветривания.

§ 11. Для своевременной подготовки вагонов-ледников под погрузку грузов с охлаждением или отоплением грузоотправитель обязан подавать станции отдельные заявки за 48 часов до погрузки.

Для охлаждения кузова вагоны-ледники должны быть снабжены льдом и солью при перевозке грузов:

мороженых – не менее чем за 4 часа до подачи под погрузку;

предварительно охлажденных – не менее чем за 2 часа до подачи под погрузку.

Под перевозку неохлажденных грузов в летний период и всех скоропортящихся грузов в переходный и зимний периоды года вагоны-ледники подаются немедленно после льдоснабжения.

### Мясо и мясопродукты

§ 12. Погрузка в вагоны мяса и мясопродуктов (за исключением колбас, топленых жиров и консервов) разрешается после их осмотра Госветсаннадзором. О назначении времени погрузки таких грузов начальник станции обязан известить Госветсаннадзор за 24 часа до подачи вагонов под погрузку. Мясо и мясопродукты должны предъявляться к перевозке только до той станции и в адрес того грузополучателя, которые указаны в ветеринарных справках формы №4. Изменение, указанное в ветсправках формы №4 станции назначения и наименования грузополучателя при погрузке, допускается только с согласия Госветсаннадзора. О переадресовке в пути следования и на ни назначения указанных грузов начальники станций обязаны уведомлять Госветсаннадзор.

§ 13. Грузоотправитель обязан предъявлять к перевозке мороженое мясо, отвечающее следующим условиям:

а) туши крупного рогатого скота и прочих крупных животных должны быть разделаны на продольные полутори или четвертины; туши свиней – на продольные полутори или целые туши без голов; баранина и мясо прочих мелких животных должны предъявляться к перевозке целыми тушами без голов;

б) на тушах, полуторах и четвертинах не должно быть остатков внутренних органов, сгустков крови, бахромок загрязнений, а также льда и снега. Туши, полутори и четвертины не должны иметь повреждений поверхности, кровоподтеков и побитостей;

в) температура мяса в толще мышц у костей при погрузке должна быть не выше минус 6°.

Мороженое мясо, перевозимое без упаковки, груят плотными штабелями с

предварительной застилкой напольных решеток и стен на высоту погрузки рогожками или бумагой с оставлением щелей между решетками и стенами вагона для циркуляции холодного воздуха.

Мороженые мясные блоки должны иметь температуру не выше минус 8°, завернуты в пергамент, подпергамент, пергамин, целлофан или другие прозрачные пленки и уложены в изотермические картонные контейнеры или в картонные коробки.

§ 14. Охлажденное мясо при погрузке должно быть с температурой в толще мышц у костей от 0 до 4° с сухой поверхностью и наличием корочки подсыхания, без следов плесени, ослизнения, увлажнения и иметь разделку, аналогичную для мороженого мяса. Перевозка обрезной свинины в охлажденном состоянии не допускается.

§ 15. В остывшем состоянии перевозят только говядину, баранину и конину, отправляемые с пунктов, не имеющих холодильников, с послеубийным сроком хранения не выше двух суток.

Остывшее мясо при предъявлении к перевозке должно иметь корочку подсыхания на поверхности и температуру в толще мышц у костей от 4 до 12°.

§ 16. Охлажденное и остывшее мясо грузят в вагоны только подвесом на крючья так, чтобы туши, полутуши или четвертины не соприкасались между собой, с полом и со стенами вагона.

Полутуши говядины подвешивают таким образом, чтобы правые половины находились в одной стороне вагона от двери, левые половины – в другой, а их внутренние стороны были обращены к торцовым стенам вагона.

Четвертины говядины и туши баранины подвешивают в два яруса – второй ярус говядины и баранины подвешивают к первому ярусу на веревках. Полутуши или четвертины говядины большого объема подвешивают на крючья в шахматном порядке.

Свинину, разрубленную на продольные полутуши, и мясо всех прочих животных в зависимости от объема мест подвешивают так же, как говядину и баранину.

§ 17. Мясо, используемое для промышленной переработки на пищевые цели и в предприятиях общественного питания, допускается к перевозке только в мороженом состоянии. Грузоотправитель обязан в накладной в графе «Наименование груза» и в документе о качестве дополнительно указать, для какой цели направляется такое мясо.

§ 18. Мороженое мясо должно предъявляться к перевозке в упакованных блоках с температурой не выше минус 10°.

§ 19. Птица битая всякая должна предъявляться к перевозке в таре: в мороженом состоянии – потрошеная и полупотрошеная с температурой внутри тушки не выше минус 6°;

в охлажденном состоянии – потрошеная с температурой внутри тушки от 0 до 4°.

Дичь всякая перевозится в оперении в замороженном состоянии и в упаковке.

Битая птица с признаками плесени, ослизнения, запахом закисания, а также с увлажненной поверхностью к перевозке не допускается.

§ 20. Тушки кроликов допускаются к перевозке в ящиках, применяемых для упаковки битой птицы, только в мороженом состоянии с температурой не выше минус 6°.

Тушки должны быть без шкурок, голов и внутренних органов (за исключением почек) и не иметь следов плесени, ослизнения и увлажнения.

§ 21. Субпродукты (головы, языки, мозги, губы, ноги, сердце, легкие, печень, почки, уши, хвосты, желудки) должны предъявляться к перевозке только в мороженом состоянии с температурой в толще ткани не выше минус 6°.

Субпродукты должны быть свежими, чистыми и без признаков порчи.

Головы, ноги и уши перевозят только в ошпаренном (или опаленном) виде и без шерстного покрова.

При совместной перевозке мороженого мяса и субпродуктов в вагонах-ледниках с пристенными карманами для льда субпродукты укладывают ближе к приборам охлаждения.

По разрешению Госветсаннадзора допускается перевозка брикетированных мороженых субпродуктов на корм зверям (скоту) без тары с обязательной застежкой пола и стен па высоту погрузки бумагой. В этом случае грузоотправитель обязан указать в накладной в графе «Особые заявления и отметки отправителя» о том, что субпродукты предназначены для корма скоту.

§ 22. Эндокринное сырье (поджелудочная, щитовидная, паращитовидная и другие железы) перевозится в мороженом состоянии в рефрижераторных вагонах, а по требованию грузоотправителя – и в вагонах-ледниках с потолочными приборами охлаждения.

В летний период в вагоне-леднике ящики с эндокринным сырьем обкладывают со всех сторон мороженым мясом в качестве холодного балласта без зазоров между отдельными местами. Общее количество эндокринного сырья не должно превышать 4 т. В зимний период количество отгружаемого в вагоне-леднике эндокринного сырья может быть увеличено до 6 т. Температура эндокринного сырья и догружаемого мороженого мяса должна быть не выше минус 12°.

§ 23. Мясокопчености (окорока, грудинка, корейка и другие изделия) должны предъявляться к перевозке с температурой не выше 4° и иметь хорошо выраженный запах копчения, сухую, чистую, равномерно прокопченную поверхность без выхватов мяса и жира, без баюромок мяса, плесени и остатков волоса. Мясо-копчености перевозят в ящиках с просветами. Допускается перевозка копченостей в бочках с заливкой их пищевым топленым жиром.

§ 24. Колбасы сырокопченые и полукопченые должны иметь чистую сухую поверхность без повреждения оболочки. Консистенция колбас сырокопченых должна быть твердой, плотной; полукопченых – упругой, плотной. Влажность колбасы указывают в удостоверении о качестве или сертификате, и она не должна быть выше установленной стандартом. Колбасы полукопченые при погрузке должны иметь температуру не выше 4°.

§ 25. Шпик, бекон и колбасы перевозят в упаковке.

Предъявляемый к перевозке шпик должен иметь:

цвет – белый или белый с розовым оттенком без пожелтения, потемнения или каких-либо других оттенков;

консистенцию – плотную, немаслянистую и невяжущую;

запах и вкус – свойственные свежему, соленому или солено-копченому шпику без осаливания и других каких-либо посторонних привкусов и запахов.

§ 26. Жиры животные топленые пищевые (говяжьи, бараньи, свиные и костные) перевозят в деревянных бочках, в жестяных и стеклянных банках или в брусках, завернутых в жиронепроницаемую бумагу и упакованных в ящики. Жиры животные топленые пищевые в момент отгрузки должны иметь температуру не выше 4°.

§ 27. Солонина из говядины и баранины и языки соленые должны предъявляться к перевозке упакованными в бочки, залитые доверху рассолом. Солонина со сроком засола менее 10 суток к перевозке не допускается. Дата засола указывается в удостоверении о качестве.

§ 28. Кровь консервированная перевозится в железных или деревянных бочках, заполненных приблизительно на  $\frac{4}{5}$  их объема.

§ 29. Предельные сроки перевозки мяса и мясопродуктов не более 3-х суток.

§ 30. Молоко и молочные продукты перевозят в изотермических вагонах, а молоко также и в арендованных молочных цистернах.

§ 31. Яйца куриные пищевые (неохлажденные и охлажденные) упаковываются в ящики с прокладкой между рядами стружки, тисненного или гофрированного картона.

Мороженые яичные продукты (яичный меланж, желток и белок) перевозятся в герметически запаянных банках и белой жести, уложенных в плотные ящики. Яичные продукты при погрузке должны иметь температуру не выше 6°.

§ 32. Пчел перевозят в ульях или фанерных пакетах в сопровождении проводников

грузоотправителя только в летний или переходный период.

При перевозке в крытых вагонах пакеты и улья устанавливают в несколько ярусов так, чтобы вентиляционные отверстия не были загорожены и между рядами был проход для проводников. Для устойчивости пакеты или улья скрепляют досками на гвоздях, а крайние ряды у прохода закрепляют вертикальными брусьями. В вагонах-ледниках улья или пакеты с пчелами устанавливают на расстоянии 0,5 м от ледяных карманов. Норма загрузки четырехосных вагонов-ледников ульями – 100 – 120 шт., шестирамочными пакетами – 200 шт. и однорамочными пакетами – не более 350 шт.

По требованию грузоотправителя или проводника вагоны-ледники снабжают одним льдом. Под перевозку пчел в ледниках с охлаждением следует подавать вагоны преимущественно с тормозными площадками. Оптимальная температура при перевозке пчел 8°. Проезд проводников при перевозке пчел с охлаждением как исключение допускается внутри вагонов-ледников. В крытых вагонах перевозка пчел допускается в переходный период при температуре наружного воздуха не выше 10°.