Приказ МПС РФ от 18 июня 2003 г. N 37"Об утверждении Правил перевозок железнодорожным транспортом скоропортящихся грузов"

В соответствии со статьей 3 Федерального закона - "Устав железнодорожного транспорта Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2003, N 2, ст.170) приказываю:

1. Утвердить прилагаемые Правила перевозок железнодорожным транспортом скоропортящихся грузов.

2. Признать утратившим силу приказ МПС России от 17 декабря 1999 г. N 44Ц "Об утверждении Правил перевозок скоропортящихся грузов на железнодорожном транспорте" (зарегистрирован в Минюсте России 13 апреля 2000 г. N 2193).

3. Настоящий приказ вступает в силу с 30 июня 2003 г.

Министр	Г.М.Фадеев

Зарегистрировано в Минюсте РФ 19 июня 2003 г.

Регистрационный N 4762

Правила
перевозок железнодорожным транспортом скоропортящихся грузов
(утв. приказом МПС РФ от 18 июня 2003 г. N 37)

1. Общие положения

1.1. Настоящие Правила разработаны в соответствии со статьей 3 Федерального закона "Устав железнодорожного транспорта Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2003, N 2, ст.170) (далее - Устав) и определяют порядок осуществления перевозок железнодорожным транспортом скоропортящихся грузов.

1.2. К скоропортящимся грузам относятся грузы, которые при перевозке железнодорожным транспортом требуют защиты от воздействия на них высоких или низких температур наружного воздуха, ухода или особого обслуживания в пути следования.

Перечни скоропортящихся грузов (далее - грузы) и предельные сроки их перевозки в изотермических вагонах (рефрижераторные, молочные цистерны, изотермические вагоны-цистерны и цистерны-термосы), крытых вагонах в зависимости от термической, технологической обработки и периода года указаны в приложениях 1, 2, 3, 4 и 5 к настоящим Правилам.

Под периодами года в настоящих правилах принимаются периоды, установленные на основании климатических данных по регионам страны.

1.3. Грузы перевозятся в специализированных изотермических вагонах (рефрижераторные вагоны, вагоны-термосы, цистерны-термосы, молочные цистерны и изотермические вагоны-цистерны), крытых вагонах, рефрижераторных и универсальных контейнерах.

Все транспортные средства, используемые для перевозок пищевых продуктов, согласно статье 19 Федерального закона "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст.150) должны иметь санитарные паспорта, оформленные в установленном порядке.

Порядок освидетельствования транспортных средств и выдачи санитарных паспортов определяют органы Госсанэпиднадзора на железнодорожном транспорте совместно с перевозчиком.

В соответствии со статьей 22 Устава расходы перевозчика, связанные с освидетельствованием транспортных средств и выдачей санитарных паспортов на транспортные средства, возмещаются за счет грузоотправителей, грузополучателей.

Санитарные паспорта в отношении транспортных средств, не принадлежащих перевозчику, получает собственник или арендатор данных транспортных средств.

1.4. Перевозка грузов на особых условиях, устанавливаемых в соответствии со статьей 8 Устава, осуществляется в следующих случаях:

для грузов, не указанных в приложениях 1, 2, 3, 4 и 5 к настоящим Правилам;

импортных грузов, следующих из российских портов, назначением на железнодорожные станции Российской Федерации;

при несоответствии тары, упаковки и состояния груза требованиям нормативно-технической документации или при применении новых видов тары и упаковки;

при перевозке на срок выше предельного срока перевозки, установленного настоящими правилами;

при использование# подвижного состава, в котором не предусмотрена перевозка грузов настоящими Правилами;

при проведении опытных перевозок грузов;

и в иных случаях, не предусмотренных настоящими Правилами.

При перевозке импортных грузов через российские пограничные, передаточные станции с перегрузом их на этих станциях могут устанавливаться особые условия перевозки по соглашению между перевозчиком и грузополучателем. Допускается заключение указанных договоров с транспортно-экспедиционными организациями, уполномоченными грузоотправителями или грузополучателями.

При перевозке грузов на особых условиях грузоотправитель делает отметку в транспортной железнодорожной накладной (далее - накладная) в соответствии с правилами заполнения перевозочных документов на перевозку грузов железнодорожным транспортом.

1.5. Если при рассмотрении возможности перевозки грузов на особых условиях заданные грузоотправителем температурный режим или какие-либо другие условия перевозки не могут быть обеспечены имеющимися транспортными средствами, то перевозчик имеет право отказать в приеме заявки на перевозку грузов.

1.6. Периоды года (далее - периоды), с учетом которых в зависимости от климатической зоны нахождения груза в пути следования определяется способ перевозки грузов, указаны в приложении 6 к настоящим Правилам.

С учетом конкретных погодных условий сроки начала и окончания периодов, указанные в приложении 6 к настоящим Правилам, могут временно изменяться перевозчиком, в том числе по обращению грузоотправителей.

При выборе способа перевозки груза грузоотправитель должен учитывать расчетный срок доставки, срок транспортабельности груза, а также наиболее неблагоприятный период в разных климатических зонах нахождения его в пути следования с учетом обеспечения сохранности и качества груза.

1.7. Предъявляемые к перевозке грузы должны соответствовать требованиям, установленным нормативными документами (стандартами, техническими условиями и иными документами), удостоверяющими качественное состояние груза, тары и упаковки.

Грузы перевозятся железнодорожным транспортом в следующих видах транспортной тары: закрытых деревянных, дощатых и картонных ящиках, а также ящиках-лотках, бочках, мешках, сетках, бидонах, флягах, барабанах, специализированных стоечных поддонах.

Указанная тара должна быть исправной, прочной, чистой, без следов течи, обеспечивать возможность погрузки, выгрузки и штабелирования груза механизированным способом.

Охлажденное, остывшее, замороженное и подмороженное мясо (туши, полутуши, четвертины) допускается перевозить без упаковки.

Для проверки соответствия состояния груза, тары или упаковки требованиям нормативных документов грузоотправитель предъявляет документы (стандарты, технические условия или иные документы), удостоверяющие качественное состояние груза, тары или упаковки. При несоответствии груза, тары или упаковки нормативным документам или не предъявлении этих документов перевозчик вправе отказать в перевозке груза.

1.8. Перевозчик и владелец инфраструктуры железнодорожного транспорта общего пользования могут выборочно проверить качество предъявляемых к перевозке грузов, состояние тары или упаковки и соответствие их нормативным документам.

Проверку производят в процессе предъявления груза к перевозке. Температуру замороженных, мороженых, подмороженных, остывших и охлажденных грузов измеряют в момент погрузки в вагон. Вскрытие отдельных мест с грузом и последующая упаковка груза после проверки, а также пломбирование вагонов и контейнеров запорно-пломбировочными устройствами обеспечивает грузоотправитель.

Перевозчиком и владельцем инфраструктуры железнодорожного транспорта общего пользования не проверяется соответствие груза по товарной сортности при его предъявлении к перевозке.

Перевозчиком и владельцем инфраструктуры железнодорожного транспорта общего пользования также не проверяется качество груза в герметической упаковке (банки, бутылки, бочки и другая герметическая упаковка) при предъявлении к перевозке и выдаче.

1.9. При предъявлении грузов к перевозке вместе с накладной грузоотправитель представляет перевозчику соответствующий документ о качестве груза, датированный днем погрузки в вагон, контейнер. В документе о качестве груза должно быть указано точное наименование, качественное состояние, срок транспортабельности груза в сутках и температура груза перед погрузкой, а также для:

груза охлажденного и мороженого - температура продукта при погрузке в вагон;

мяса охлажденного и остывшего всех видов, птицы битой - дата убоя животных и птицы;

дрожжей хлебопекарных прессованных - дата выработки, стойкость, подъемная сила, влажность и кислотность;

плодово-ягодных культур - помологический сорт (для винограда - ампологический сорт), дата сбора;

овощных культур - ботанический сорт, дата сбора;

маргарина, жиров хлебопекарных, кулинарных и кондитерских брусковых - показатель твердости;

грузов, перевозимых в рефрижераторных вагонах - пределы допускаемых изменений температуры в соответствии с нормативными документами.

Грузоотправитель к накладной дополнительно прикладывает:

при перевозке плодов семечковых, косточковых, цитрусовых, бананов, ягод, овощей, бахчевых культур и картофеля (далее - плодоовощи) - документ о содержании токсикантов в продукции растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов;

при перевозке пищевых продуктов и сырья животного происхождения - ветеринарное свидетельство или ветеринарный сертификат в соответствии с правилами перевозок железнодорожным транспортом грузов, подконтрольных Госветнадзору;

при отгрузке плодоовощей, растений живых, семенного и посадочного материала из зон, объявленных под карантином, а также при экспортно-импортных перевозках таких грузов - фитосанитарный (карантинный) сертификат в соответствии с правилами перевозок железнодорожным транспортом подкарантинных грузов.

На оборотной стороне накладной в графе "Особые заявления и отметки отправителя" грузоотправитель указывает наименование, номер и дату выдачи прилагаемых документов.

1.10. При перевозке грузов в рефрижераторной секции грузоотправитель должен представить накладную и другие сопроводительные документы на каждый грузовой вагон.

В верхней части накладной ("Место для особых отметок и штемпелей") грузоотправителем проставляется штемпель "СКОРОПОРТЯЩИЙСЯ" и дату истечения срока доставки.

1.11. Перевозчик вправе отказать в приеме груза к перевозке, если срок транспортабельности, указанный в документе о качестве, и предельный срок перевозки менее срока доставки, установленного в соответствии с правилами исчисления сроков доставки грузов железнодорожным транспортом.

Груз также не принимается к перевозке по истечении срока хранения или если суммарная продолжительность хранения от даты изготовления до погрузки и срока доставки превышает срок хранения, установленный нормативными документами.

1.12. Завоз грузоотправителем грузов для погрузки в местах общего пользования разрешается только на основании принятой заявки на перевозку грузов железнодорожным транспортом в согласованный день погрузки.

Замороженные, мороженые, подмороженные, остывшие и охлажденные грузы в летний и переходный периоды, а также грузы, боящиеся подморозки в зимний период, должны доставляться на место погрузки защищенными от воздействия температуры наружного воздуха.

1.13. Перевозка в одном вагоне, контейнере грузов разных наименований допускается только в отношении не выделяющих и не воспринимающих запахи грузов, имеющих одинаковые условия их перевозки и способ обслуживания.

В этом случае срок доставки таких грузов не должен превышать предельного срока перевозки, установленного для наименее стойкого груза.

1.14. Переадресовка грузов при условии соблюдения предельных сроков перевозки допускается:

на станциях первоначального назначения - с оформлением нового перевозочного документа, за исключением перевозки грузов, следующих по перевозочным документам прямого международного сообщения, с приложением к нему вновь составленного документа о качестве груза;

в пути следования, за исключением перевозки грузов, следующих по перевозочным документам прямого международного сообщения, - по первоначальным перевозочным документам без предоставления нового документа о качестве груза при условии, если груз может быть доставлен на новую станцию назначения до истечения срока его транспортабельности, указанного в документе о качестве;

импортных и экспортных грузов, перевозимых по перевозочным документам соответствующего международного сообщения, - по первоначальным перевозочным документам и документе о качестве груза, если срок транспортабельности груза, указанный в нем или выписке из акта экспертизы, заканчивается после срока его доставки на станцию нового назначения.

Переадресовка грузов не допускается:

если срок транспортабельности груза, указанный в документе о качестве, истек или истекает ранее срока доставки груза на новую станцию назначения;

при перевозке грузов на особых условиях, если иное не предусмотрено соглашением сторон;

отдельных вагонов с грузом с отцепкой из состава рефрижераторной секции.

1.15. Переадресовка грузов, подконтрольных органам Государственного ветеринарного надзора или органам Государственной Инспекции по карантину растений Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, производится согласно правилам перевозок железнодорожным транспортом грузов, подконтрольных Госветнадзору, и правилам перевозок железнодорожным транспортом подкарантинных грузов соответственно.

1.16. Переадресовка грузов после истечения срока доставки может быть разрешена только после проверки состояния и качества груза с выдачей нового документа о качестве груза.

1.17. Скорость перевозки грузов определяется и указывается в накладной грузоотправителем.

При этом грузы в специализированных изотермических вагонах и рефрижераторных контейнерах перевозятся только большой скоростью.

1.18. При составлении коммерческого акта о порче грузов, перевозимых в рефрижераторных вагонах, рефрижераторных контейнерах с поддержанием температурного режима, к коммерческому акту прикладывается выписка из рабочего журнала о температурном режиме в пути следования, заверенная подписью руководителя обслуживающей бригады.

1.19. Перечень грузов, подлежащих сопровождению и охране в пути следования, устанавливается в соответствии с правилами перевозок грузов железнодорожным транспортом с сопровождением и охраной грузоотправителей, грузополучателей.

При перевозке в зимний и переходный периоды одиночными вагонами грузов с отоплением перевозчик предоставляет крытые вагоны без дополнительного оборудования. Печи и печное оборудование предоставляются грузотправителем, а устанавливаются грузоотправителем или перевозчиком по договору.

Перевозка с отоплением в зимний период грузов в сопровождении проводника грузоотправителя, грузополучателя производится при температуре наружного воздуха не ниже минус 25°С на всем пути следования и на дальность перевозки не более 5000 км.

Перевозка грузов вместе с проводником в одном вагоне допускается во все периоды года.

1.20. Промывка, ветеринарно-санитарная обработка крытых и изотермических вагонов (рефрижераторные вагоны, вагоны-термосы) независимо от принадлежности после выгрузки грузов обеспечивается перевозчиком за счет грузополучателей, если иное не предусмотрено соглашением сторон.

Промывка, ветеринарно-санитарная обработка специализированных изотермических вагонов (цистерны-термосы, молочные цистерны, изотермические вагоны-цистерны), а также рефрижераторных и универсальных контейнеров независимо от принадлежности производится грузополучателем, если иное не предусмотрено соглашением сторон.

Перечень грузов, после перевозки которых производится промывка крытых вагонов, приведен в приложении 12 к настоящим Правилам.

После выгрузки грузов специализированные изотермические вагоны (рефрижераторные вагоны, вагоны-термосы) подлежат промывке во всех случаях, кроме случаев, когда после выгрузки всех видов консервов, слабоалкогольных и безалкогольных

напитков, соков, пива, вина, шампанского, минеральной воды эти же вагоны будут использованы под погрузку аналогичных грузов.

Перечень грузов, после перевозки которых производится ветеринарно-санитарная обработка специализированных изотермических вагонов (рефрижераторные вагоны, вагоны-термосы) и крытых вагонов, приведен в приложении 13 к настоящим Правилам.

Промывка, ветеринарно-санитарная обработка в случаях осуществления перевозчиком производится за счет грузополучателя по фактическим затратам.

Обеззараживание транспортных средств и грузов производится грузополучателями или соответствующими органами государственного надзора.

1.21. На вагоны и рефрижераторные контейнеры после выгрузки грузов, в том числе подлежащие промывке, ветеринарно-санитарной обработке, должны быть наложены в установленном порядке:

1.21.1. грузополучателем (или перевозчиком за счет грузополучателя):

запорно-пломбировочные устройства (далее - ЗПУ) во всех случаях после выгрузки специализированных изотермических вагонов и рефрижераторных контейнеров;

ЗПУ - при отправлении крытых вагонов на ветеринарно-санитарную обработку (далее - ветсанобработка) по второй и третьей категориям в соответствии с ветеринарным назначением, выданным органами Госветнадзора;

закрутка установленного типа - при отправлении крытых вагонов на ветсанобработку по первой категории, а также на крытые вагоны, не требующие промывки и направляемые по регулировочным заданиям.

1.21.2. перевозчиком:

закрутка установленного типа - при отправлении крытых вагонов после проведения промывки и всех видов ветсанобработки;

ЗПУ - после проведения промывки и ветсанобработки рефрижераторных вагонов и вагонов-термосов, а также при направлении рефрижераторных вагонов под погрузку и их возврат на иностранные железные дороги.

1.22. На вагоны, прошедшие ветеринарно-санитарную обработку, органами Госветнадзора выдается перевозчику удостоверение установленной формы.

После ветеринарно-санитарной обработки рефрижераторных секций или АРВ-Э руководителю обслуживающей бригады выдается копия указанного документа, которая служит основанием для погрузки в них грузов, в том числе подконтрольных органам Госветнадзора.

2. Требования к размещению и укладке скоропортящихся грузов

2.1. Грузоотправитель при погрузке грузов должен размещать и укладывать их в вагоне, контейнере без повреждения внутреннего оборудования. Тара должна быть без загрязнений и повреждений.

2.2. При наличии на стенах вагона (контейнера) вертикальных брусков или гофр грузы укладываются вплотную к ним, а при отсутствии брусков и гофр - на расстоянии 4-5 см от торцевых и продольных стен.

2.3. Грузы (кроме плодоовощей) укладываются плотным штабелем.

Ящики с грузами при плотной укладке размещаются по длине грузового помещения вагона (контейнера) плотно один к другому и торцевым стенам. Просвет по ширине вагона (контейнера), который возникает за счет некратности размеров ящиков и ширины грузового помещения, распределяется равномерно между ящиками. Причем справа и слева от дверного проема вагона ящики укладываются длинной стороной вдоль грузового помещения, а в междверном пространстве - поперек.

Грузы, перевозимые в бочках, барабанах, мешках и сетках, при некратности размеров мест груза и ширины вагона (контейнера) размещаются симметрично продольной оси вагона (контейнера).

2.4. Бочки с грузами устанавливаются в один или несколько ярусов вертикально укупорочным днищем и втулкой вверх либо укладывают горизонтально, если втулка сбоку. При установке бочек в несколько ярусов применяются прокладки. Бочки вместимостью более 200 дм3 устанавливаются на прокладки толщиной не менее 2,5 см, шириной 15-20 см и длиной, равной наибольшему диаметру бочек. При погрузке бочек в специализированные изотермические вагоны (рефрижераторные вагоны, вагоны-термосы), а также в универсальные и рефрижераторные контейнеры на напольные решетки вагонов и на пол контейнеров настилаются доски или щиты. Не допускается погрузка бочек емкостью более 400 дм3 в специализированные изотермические вагоны (рефрижераторные вагоны, вагоны-термосы) и емкостью более 100 дм3 в универсальные и рефрижераторные контейнеры.

В каждый ярус и ряд погрузки должны быть помещены однотипные по размеру бочки. Если на полную вместимость вагона (контейнера) бочек одного размера недостает, то принцип однородности необходимо соблюдать по ярусам, при этом более тяжелые бочки ставятся в первый ярус.

При перевозке в крытых вагонах в зимний период года бочки необходимо оставлять незаполненными на 10 - 15% их емкости, о чем грузоотправитель делает отметку в накладной в графе "Особые заявления и отметки отправителя".

2.5. Плодоовощи в ящиках в вагоне размещаются одним из следующих способов (приложение 11 к настоящим Правилам):

При шахматной укладке ящики в нечетных ярусах размещают вдоль вагона с просветами между ящиками 4 - 5 см, на расстоянии 7 - 8 см от одной продольной стены вагона и 2 - 3 см - от другой. Ящики четных ярусов размещаются в таком же порядке, но с перекрытием интервалов нижерасположенных нечетных ярусов внахлест на рядом расположенные ящики не менее чем на 2 - 3 см. Свешивание крайних ящиков допускается не более чем на одну треть их ширины.

При вертикальной укладке дощатые ящики размещаются по длине вагона плотно один к другому и к торцевым стенам вагона, а по ширине - с просветами 4 - 5 см между ящиками, а также штабелем груза и продольными стенами. Через каждые два яруса на головки ящиков накладываются рейки толщиной 2 - 3 см, концы которых должны упираться в продольные стены вагона. В двух верхних ярусах ящики обязательно устанавливаются на рейки. Ящики следующих ярусов точно укладываются на ящики

нижнего ряда.

При перекрестной укладке ящики размещаются в первом ярусе вдоль вагона, во втором ярусе - поперек вагона и т.д. с просветами между рядами ящиков 4 - 5 см.

При правильном размещении ящики перекрываются между собой. Между ящиками нечетных ярусов образуются прямые каналы вдоль вагона, а между ящиками четных ярусов - каналы поперек вагона.

При длине ящиков, некратной ширине вагона, остающееся свободное пространство менее длины одного ящика равномерно распределяется между ящиками.

Ящики-лотки и картонные ящики в вагонах устанавливаются плотным штабелем без применения реек. При этом ящики-лотки размещаются длиной вдоль вагона плотно один к другому и к продольным стенам так, чтобы все стойки (головки) нижних ящиков-лотков точно входили в имеющиеся для них пазы верхних ящиков.

Стойки смежных ящиков-лотков верхнего яруса увязывают между собой проволокой или шпагатом.

Если у продольной стены вагона будет оставаться промежуток, кратный длине ящика-лотка, то в этот промежуток ящик-лоток устанавливается по его длине поперек вагона. Если этот промежуток будет недостаточным для размещения ящика-лотка, то оставляется свободное пространство поочередно, то у одной, то у другой продольной стены вагона. При этом для возможности увязки четырех стоек смежных ящиков-лотков смещение лучше производить через два ряда.

2.6. Мешки, сетки с овощами размещаются в вагоне "стоймя" в несколько ярусов.

2.7. При перевозке бананов в зимний период во избежание их переохлаждения нижние ряды картонных ящиков (коробок) укладываются на поддоны, устанавливаемые на напольные решетки.

Коробки с бананами устанавливаются в вагонах плотным штабелем без зазоров или шахматным способом.

2.8. Транспортные пакеты (далее - пакеты) в изотермических вагонах устанавливаются на напольные решетки, а в крытых вагонах, контейнерах - на пол. При общей высоте поддона с пакетом, а также пакета не более 110 см, пакеты устанавливаются в два, а при большей высоте - в один ярус.

Между первым и вторым ярусом пакетов, обтянутых полимерной термоусадочной пленкой, делается прокладка из картона во избежание скольжения пакетов.

В междверном пространстве вагона пакеты устанавливаются в один ярус для обеспечения их механизированной выгрузки из любой двери вагона. Пакеты высотой более 180 см к перевозке не допускаются.

Пакеты устанавливаются длинной стороной по ширине вагона по два в ряд. Вагон должен быть загружен полным комплектом пакетов. При наличии между пакетами зазоров свыше 150 мм должно быть произведено их крепление.

Для обеспечения устойчивости штабеля при размещении груза в два яруса крайние пакеты второго яруса у междверного пространства вагона скрепляются с пакетами предыдущего ряда скрутками из стальной отожженной проволоки диаметром 4 мм в две нити или укрепляются распорками.

При погрузке и выгрузке пакетов нагрузка на напольные решетки и пол изотермического вагона от колеса погрузчика с грузом не должна превышать 1,2 тс, а крытого вагона - 1,5 тс.

Перевозка грузов в транспортных пакетах осуществляется в соответствии с правилами перевозок грузов железнодорожным транспортом в транспортных пакетах.

2.9. Грузы в вагоне размещаются так, чтобы обеспечивалось свободное открывание дверей с обеих сторон. Тарно-упаковочные и штучные грузы укладываются в междверном пространстве с отступлением от дверей на 25 см. Если груз, помещенный в междверном пространстве, неустойчив от поперечного сдвига, то двери вагона во избежание навала на них груза следует ограждать досками толщиной не менее 4 см или щитами. В этом случае груз может быть уложен вплотную к ограждению без зазора.

Если длина ящиков некратна длине вагона, а также если укладка производится шахматным способом, то междверное пространство на ширину 70... 100 см ограждается распорками, сбитыми из досок шириной 18...20 см общей толщиной 6...8 см или круглых стоек диаметром 10...15 см.

Ящики двух верхних ярусов должны опираться на доски распорок (приложение 9 к настоящим правилам).

Запрещается при устройстве распорок забивать гвозди в стены и пол цельнометаллических крытых и изотермических вагонов.

2.10. Замороженное мясо в тушах, полутушах и четвертинах, перевозимое без упаковки, укладывается в изотермические вагоны плотным штабелем с предварительной застилкой напольных решеток и стен на высоту погрузки бумагой.

Между решетками и стенами вагона оставляют щели для циркуляции холодного воздуха.

Четвертины укладываются начиная от торцевых стен вагона. В первом ярусе размещаются передки шейными зарезами к торцевым стенам, а наружной поверхностью - к напольным решеткам, во втором ярусе - задки, в третьем - опять передки шейными зарезами в сторону междверного пространства и так далее. В междверном пространстве укладка производится от противопогрузочной двери шейными зарезами в сторону продольной оси вагона.

Туши баранины и свинины укладываются рядами вдоль вагона до междверного пространства, в котором туши укладываются поперек вагона.

2.11. Мясо охлажденное и остывшее перевозится в рефрижераторных вагонах в подвешенном состоянии на балках с крючьями так, чтобы туши, полутуши и четвертины не соприкасались между собой, с полом и со стенами вагона, правые половины полутуш и четвертин находились в одной стороне вагона от двери, а левые - в другой и их внутренние стороны были обращены к торцевой стене, на которой установлены приборы охлаждения. Четвертины говядины и туши баранины подвешиваются в два яруса, нижний ярус подвешивается к верхнему на веревках. Полутуши или четвертины большого объема подвешиваются на крючья в шахматном порядке. Охлажденную свинину, разрубленную на продольные полутуши, и мясо всех прочих животных в зависимости от объема мест подвешивают так же, как говядину и баранину.

2.12. Подмороженное мясо для промышленной переработки укладывается по продольной оси вагона штабелями высотой не более 160 см.

2.13. При погрузке маргарина и жиров кондитерских, хлебопекарных и кулинарных грузоотправитель должен застилать напольные решетки вагонов картоном. Не допускается размещение картонных ящиков с такими грузами с установкой их на торец.

Высота загрузки ящиков с маргарином и жирами должна составлять не более 200 см.

Бочки с маргарином и жирами кондитерскими, хлебопекарными и кулинарными укладываются до полной вместимости с учетом грузоподъемности вагона.

2.14. Сыры сычужные твердые, маргарин, жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные, упакованные в деревянные и картонные барабаны, укладываются в вагон следующим порядком: первый ярус - вдоль вагона, второй - поперек и т.д. до полной вместимости с учетом грузоподъемности вагона.

2.15. Ульи или фанерные пакеты с пчелами при перевозке в крытых вагонах устанавливаются в несколько ярусов так, чтобы вентиляционные отверстия не были загорожены и между рядами был проход для проводников. Для устойчивости пакеты или ульи скрепляются между собой досками на гвоздях, а крайние ярусы у прохода, кроме того, закрепляются вертикальными брусьями.

2.16. Желуди семенные в ящиках укладываются в вагонах вертикальным способом. При погрузке в крытые вагоны нижний ярус ящиков с семенными желудями устанавливается на прокладки.

2.17. Максимальная высота укладки плодоовощей в зависимости от типа вагона не должна превышать следующих размеров:

виноград, абрикосы, персики, алыча, вишня, черешня, слива, яблоки и груши ранних сроков созревания в ящиках в рефрижераторных вагонах - 180 см;

капуста раннеспелая, огурцы, яблоки и груши поздних сроков созревания, айва, бананы зеленые, томаты, дыни и другие плодоовощи в ящиках в рефрижераторных вагонах - 200 см;

плодоовощи в ящиках-лотках в рефрижераторных вагонах - 170 см;

плодоовощи в ящиках-лотках в крытых вагонах - 160 см;

яблоки и груши ранних сроков созревания в ящиках в крытых вагонах - 160 см;

кукуруза початками молочной и молочно-восковой спелости в ящиках в рефрижераторных вагонах: предварительно охлажденная - 160 см, неохлажденная - 120 см;

яблоки и груши поздних сроков созревания, айва, хурма незрелая, гранаты свежие, капуста среднеспелая, дыни, томаты и другие плодоовощи в ящиках в крытых вагонах - 180 см;

дыни, арбузы и тыквы в ящичных поддонах: в рефрижераторных вагонах - 2-3 яруса, в крытых вагонах - 2 яруса;

картофель поздний, лук репчатый, свекла столовая, морковь, капуста, другие овощи, упакованные в мешки, сетки в рефрижераторных и крытых вагонах - 160 см;

капуста белокочанная среднепоздняя (после 1 сентября) и арбузы при перевозке без тары (навалом) в крытых вагонах - 130 см;

капуста белокочанная позднеспелая, картофель поздний осенней копки и свекла столовая при перевозке без тары (навалом) в крытых вагонах - 160 см;

картофель урожая прошлого года при перевозке без тары (навалом) в крытых вагонах: в апреле - мае - 150 см, в июне - 110 см;

тыква при перевозке без тары (навалом) в крытых вагонах - 150 см.

При перевозке свеклы столовой, арбузов и тыквы навалом пол и стены вагона на высоту погрузки выстилаются сухой соломой или древесной стружкой слоем 10 см.

Междверное пространство крытых вагонов при перевозке в них овощей, картофеля и бахчевых культур навалом грузоотправитель ограждает овощными щитами.

2.18. Вода минеральная, напитки безалкогольные и слабоалкогольные, в том числе газированные, пиво, расфасованные в полимерные бутылки (ПЭТ-бутылки) и жестяные банки могут быть сформированы в обтянутый термоусадочной пленкой блок с последующим формированием в транспортные пакеты.

2.19. Соки, нектары фруктовые и овощные, молоко и сметана стерилизованные, брынза, расфасованные в упаковку Тетра-Брик Асептик (далее - ТБА), могут быть сформированы в блоки из упаковок одинаковой емкости, устанавливаемых на картонный лоток, обтянутый термоусадочной пленкой.

2.20. Блоки в вагонах и контейнерах перевозятся только объединенными в транспортные пакеты с обтяжкой пакетов плотной полимерной термоусадочной пленкой.

Высота транспортных пакетов из полимерных бутылок не должна превышать 180 см, а из жестяных банок и упаковки ТБА - 110 см.

Между горизонтальными рядами блоков в транспортном пакете прокладывается картон.

Установка транспортных пакетов из ТБА производится в один ярус.

2.21. Грузы в ящиках, высота погрузки которых в настоящих правилах не указана, укладываются в рефрижераторные вагоны до такой высоты, чтобы масса загруженного груза не превышала трафаретной грузоподъемности вагона, а между верхом штабеля груза и потолком рефрижераторного вагона оставался промежуток не менее 50 см. При наличии в вагоне воздуховодов и балок с крючьями расстояние между ними и грузом должно быть не менее 20 см.

Размещение мест с такими грузами в междверном пространстве при необходимости допускается вдоль, поперек или по диагонали вагона с установкой в дверных проемах на высоте двух верхних ярусов штабеля досок, предупреждающих навал груза на двери, а также с учетом обеспечения устойчивости всего штабеля.

Во всех случаях во избежание сдвига не допускается ступенчатая неполнорядная установка ящиков в верхних ярусах.

2.22. Грузоотправитель должен иметь оборудование, материалы и иные приспособления, необходимые для погрузки,

крепления и перевозки грузов.

Установка таких приспособлений при погрузке и снятие их при выгрузке производятся соответственно грузоотправителем, грузополучателем.

Все приспособления, принадлежащие грузоотправителю, выдаются грузополучателю вместе с грузом.

3. Мясо и мясопродукты

3.1. Погрузка в вагоны мяса и мясопродуктов разрешается после осмотра их специалистами органа Госветнадзора.

О назначенном времени погрузки мяса и мясопродуктов грузоотправитель уведомляет местный орган Госветнадзора не менее чем за 24 часа до подачи вагонов под погрузку.

3.2. Мясо и мясопродукты грузоотправители предъявляют к перевозке только до той станции и в адрес того грузополучателя, которые указаны в ветеринарном свидетельстве. Изменение указанной в ветеринарном свидетельстве станции назначения и грузополучателя при погрузке или переадресовке допускается только с согласия органа Госветнадзора. Переадресовка таких грузов производится по согласованию с органом Госветнадзора.

3.3. Грузоотправитель предъявляет к перевозке замороженное мясо, отвечающее следующим условиям.

Туши крупного рогатого скота и прочих крупных животных должны быть разделаны на продольные полутуши или четвертины; туши свиней - на продольные полутуши или целые туши без голов; баранина и мясо прочих мелких животных предъявляют к перевозке целыми тушами без голов.

На тушах, полутушах и четвертинах не должно быть остатков внутренних органов, сгустков крови, бахромок, загрязнений, а также льда и снега. Туши, полутуши и четвертины не должны иметь повреждений поверхности, выхватов подкожного жира, кровоподтеков и побитостей. У замороженного мяса, выпускаемого для реализации, допускается наличие зачисток, выхватов подкожного жира на площади, не превышающей 15% поверхности.

Температура мяса говядины, баранины и козлятины в толще мышц у костей при погрузке в рефрижераторные вагоны и в рефрижераторные контейнеры должна быть не выше минус 8°С, а мяса свинины - не выше минус 10°С.

Замороженные мясные блоки должны быть завернуты в пергамент, подпергамент, целлофан или другие полимерные пленки, упакованы в ящики из гофрированного картона или специализированные изотермические картонные контейнеры, размещенные на стоечных или плоских поддонах.

Температура в толще блока при предъявлении к перевозке должна быть не выше: блоков из мяса на костях - минус 8°С, блоков из жилованного мяса и субпродуктов мяса и птицы - минус 12°С, блоков из мяса птицы механической обвалки и из мясной массы - минус 18°С.

Отгружаемое на экспорт с перегрузкой на пограничных станциях замороженное мясо и мясные блоки предъявляются в упаковке и перевозятся в рефрижераторных вагонах и рефрижераторных контейнерах. При этом грузоотправитель обязан застилать пол и стены вагона на высоту погрузки чистой бумагой и одновременно вкладывать в вагон не менее 8 кг бумаги для застилки пола и стен иностранных вагонов. Температура мяса на экспорт должна быть не выше минус 10°С, а температура блоков от минус 12 до минус 18°С в зависимости от вида продукции.

Допускается отгрузка замороженного мяса в тушах и полутушах без упаковки на экспорт.

Замороженное мясо и печень китов должны предъявляться к перевозке в упакованных блоках с температурой не выше минус 10°С.

3.4. Охлажденное мясо принимается к перевозке с послеубойным сроком хранения не более 4 суток. При погрузке оно должно иметь температуру в толще мышц у костей от 0 до +4°С, сухую поверхность и корочку подсыхания без следов плесени, ослизнения и увлажнения. Общий срок его накопления и перевозки в летний и зимний периоды не должен превышать 12 суток, а в переходный период - 14 суток.

Перевозка обрезной свинины в охлажденном состоянии не допускается.

3.5. В остывшем состоянии перевозят в переходный и зимний периоды говядину, баранину и конину с послеубойным сроком хранения не более 2 суток.

Общий срок его накопления и перевозки в переходный период не должен превышать 6 суток, а в зимний - 7 суток. В летний период остывшее мясо не перевозится.

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

3.6. При перевозке мяса в подмороженном состоянии для промышленной переработки на пищевые цели грузоотправитель обязан в накладной в графе "Наименование груза" дополнительно указать для какой цели направляется такое мясо.

Подмороженное мясо при погрузке в рефрижераторные вагоны должно иметь температуру минус 3 - 5°С на глубине 1 см от поверхности. Подмороженное мясо должно иметь разделку, аналогичную замороженному, быть упругим и не прогибаться при поднятии.

Подмороженное мясо перевозится в рефрижераторных вагонах при температуре от 0 до минус 3°С. Общий срок его накопления и перевозки не должен превышать от момента убоя в летний период 11 суток, переходный период - 12 суток, зимний период - 15 суток.

Подмороженное мясо в рефрижераторных контейнерах не допускается к перевозке.

3.7. Мясо птицы предъявляется к перевозке упакованным в ящики.

Тушки птицы в замороженном состоянии (потрошеные и полупотрошеные) должны иметь температуру внутри тушки не выше минус 8°С, а потрошеные тушки в охлажденном состоянии - от 0 до +2°С.

Общий срок хранения до погрузки и продолжительности перевозки охлажденного мяса птицы не должен превышать со дня выработки 5 суток.

Мясо птицы замороженное, отгружаемое на экспорт, предъявляется к погрузке с температурой не выше минус 18°С.

Дичь в оперении предъявляется к перевозке в упаковке с температурой не выше минус 15°С.

3.8. Тушки кроликов допускаются к перевозке в ящиках, применяемых для упаковки битой птицы, в замороженном состоянии с температурой не выше минус 9°С.

Тушки кроликов должны быть без шкурок, голов и внутренних органов (за исключением почек).

3.9. Мясо птицы, кроликов и дичь в оперении с признаками плесени, ослизнения, запахом закисания, а также с увлажненной поверхностью к перевозке не принимаются.

3.10. Субпродукты (головы, языки, мозги, губы, ноги, сердца, легкие, печень, почки, уши, хвосты, желудки, селезенка, вымя) для пищевых целей предъявляются к перевозке только в замороженном состоянии с температурой в толще ткани не выше минус 12°С.

Субпродукты упаковываются в картонные ящики, изотермические картонные контейнеры или мешки из бумаги.

Субпродукты должны быть свежими, чистыми и без признаков порчи. Головы, ноги и уши перевозятся в ошпаренном (или опаленном) виде и без шерстного покрова.

По разрешению специалиста органа Госветнадзора допускается перевозка брикетированных замороженных субпродуктов на корм животным без тары с обязательной застилкой пола и стен вагона бумагой на высоту погрузки.

При перевозке субпродуктов грузоотправитель указывает в накладной в графе "Особые заявления и отметки отправителя" о том, что субпродукты предназначены для пищевых целей или для корма животным.

3.11. Эндокринно-ферментное (поджелудочная, щитовидная, надпочечная и другие железы, гипофиз, слизистая оболочка желудков и кишок, семенники, яичники) и специальное сырье для медицинского производства (легкие, мозги, печень, желудки свиные, почки, селезенка, стекловидное тело глаз, слизистая оболочка языков) предъявляются к перевозке с температурой не выше минус 20°С.

Допускается совместная перевозка эндокринного сырья и замороженного мяса в рефрижераторных вагонах. При этом температура замороженного мяса при погрузке должна быть не выше минус 20°С.

Эндокринное сырье упаковывается в ящики. В накладной в графе "Особые заявления и отметки отправителя" должно быть указано: "Сырье для производства медицинских препаратов".

3.12. Замороженные блоки крови и ее фракций (плазма, сыворотка, ферментные элементы) должны быть упакованы в ящики, мешки бумажные или из комбинированного материала и иметь температуру не выше минус 12°С.

Кровь и ее фракции в незамороженном виде не допускаются к перевозке.

3.13. Окорока, грудинка, корейка и другие мясные сырокопченые изделия (далее - мясокопчености) в безвакуумной упаковке должны иметь хорошо выраженный запах копчения, сухую, чистую, равномерно прокопченную поверхность без выхватов мяса и жира, без бахромок мяса, плесени и остатков волоса.

Мясокопчености перевозятся в ящиках, а также в бочках с заливкой их пищевым топленым жиром.

Мясокопчености предъявляются к перевозке с температурой от 0 до минус 9°С. Допускается прием к перевозке мясокопченостей с температурой от 0 до +4°С при общем сроке их накопления и перевозки не более 20 суток.

3.14. Колбасы сырокопченые, варено-копченые и полукопченые должны иметь чистую, сухую поверхность без повреждений оболочки. Консистенция колбас сырокопченых должна быть твердой, плотной, полукопченых - упругой, плотной, варено-копченых - плотной.

Не допускается наличие инея на поверхности колбас.

Колбасы сырокопченые предъявляются к перевозке с температурой не выше +12°С, а полукопченые и варено-копченые - от минус 4°С до минус 9°С.

Колбасы полукопченые и варено-копченые допускаются к перевозке с температурой от 0 до минус 4°С с общим сроком их накопления и перевозки не более 15 суток.

Влажность колбас сырокопченых, варено-копченых и полукопченых указывается в накладной под наименованием груза, она не должна быть выше установленной стандартами (техническими условиями).

Колбасы перевозятся упакованными в ящики.

3.15. Предъявляемый к перевозке шпик должен иметь: температуру не выше +4°С, 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.

Шпик перевозится упакованным в ящики.

3.16. Жиры животные топленые пищевые (говяжий, бараний, свиной, конский и костный) в бочках, а также уложенные в ящик в виде монолита, предъявляются к перевозке с температурой не выше +4°С, а расфасованные в бруски, завернутые в жиронепроницаемую бумагу и уложенные в ящик, - с температурой не выше минус 6°С.

3.17. 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 документе о качестве.

3.18. Пельмени в пачках, мясные полуфабрикаты, расфасованные в лоточки и обтянутые полимерной пленкой, сосиски и сардельки в полимерной упаковке, укладываются в картонные ящики и предъявляются к перевозке с температурой не выше минус 18°С с общим сроком их накопления и перевозки 20 суток.

3.19. Предельные сроки перевозки мяса и мясопродуктов по периодам в рефрижераторных вагонах указаны в приложении 1 к настоящим Правилам.

4. Рыба и рыбопродукты

4.1. Предъявляемые к перевозке рыба мороженая, филе рыбное мороженое при погрузке должны иметь температуру не выше минус 18°С.

4.2. Перевозку мороженой рыбы допускают только в упаковке: в ящиках вместимостью 30 - 40 кг, мешках и тюках рогожных, хлопчатобумажных, пеньково-джутовых вместимостью 60 кг.

Рыба и рыбное филе мороженые могут упаковываться в пленочные пакеты и пачки картонные в соответствии с нормативно-технической документацией с последующей укладкой в ящики.

4.3. Признаками доброкачественности рыбы мороженой являются: поверхность тела - чистая, естественной окраски; жабры - светло-красные или темно-красные; запах (после оттаивания) - свежей рыбы без порочащих признаков.

4.4. Предъявляемые к перевозке филе морского гребешка, мидии, трепанги, крабовые палочки, крабы, креветки варено-мороженые и другие морские продукты мороженые, кроме водорослей, при погрузке должны иметь температуру не выше минус 18°С.

4.5. Рыба охлажденная перевозится в рефрижераторных вагонах в ящиках или в сухотарных бочках. Осетровые и лососевые рыбы упаковываются только в ящики.

Охлажденная рыба должна иметь температуру в толще мяса у позвоночника в пределах от минус 1 до плюс 3°С. Дата упаковки должна быть указана в накладной под наименованием груза.

4.6. Предъявляемая к перевозке рыба (в том числе и сельдь) соленая, пряного посола и маринованная должна быть упакована в деревянные, полимерные заливные или сухотарные бочки емкостью не более 50 дм3 с мешками-вкладышами из полимерных материалов, в дощатые ящики.

Рыба, в том числе и сельдь, упакованная в заливные бочки, должна быть залита тузлуком надлежащей плотности, а уложенная в ящики - отжата.

Ящики должны быть выстланы пергаментом, подпергаментом, целлофаном или другими водонепроницаемыми материалами.

Содержание соли в рыбе и сельди должно составлять для:

слабосоленой - от 6 (для сельди от 7) до 10% включительно;

среднесоленой - более 10 и до 14% включительно;

крепкосоленой - более 14%.

Содержание соли должно быть указано в накладной в графе "Особые заявления и отметки отправителя".

Рыба, в том числе и сельдь соленая, пряного посола и маринованная, при погрузке должна иметь температуру от 0 до минус 3°С.

Соленые рыбные грузы, упакованные в бочки и залитые тузлуком, перевозятся в рефрижераторных и крытых вагонах при условии застилки грузоотправителем напольных решеток рефрижераторных вагонов и пола крытого вагона бумагой, картоном или другими упаковочными материалами и засыпки их слоем опилок не менее 10 см. После выгрузки грузополучатели очищают вагоны от опилок и материалов, применяемых для застилки, и направить их под промывку, которая производится перевозчиком за счет грузополучателя.

4.7. Рыба и балычные изделия вяленые, холодного и горячего копчения перевозятся только в таре.

Перевозка рыбы и балычных изделий горячего копчения допускается только в замороженном виде. Рыба и балычные изделия горячего копчения должны предъявляться к перевозке с температурой не выше минус 18°С. Перевозка рыбы и балычных изделий горячего копчения производится только в рефрижераторных вагонах.

Рыба и балычные изделия холодного копчения при погрузке должны иметь температуру не выше минус 5°С. Рыба и балычные изделия холодного копчения перевозятся в рефрижераторных вагонах.

Лососевые рыбы и зубатка холодного копчения, а также балычные изделия холодного копчения и вяленые должны быть упакованы только в ящики.

На ящиках с замороженной рыбой горячего копчения крупным шрифтом должна быть нанесена надпись "Замороженная".

На торцевых стенах ящиков с рыбой холодного копчения и вяленой, включая балычные изделия, должны быть два-три круглых отверстия диаметром от 25 до 30 мм.

4.8. Пакеты с крабовыми палочками замороженными, крабы и креветки варено-мороженые упаковывают в ящики, на которых крупным шрифтом должна быть нанесена надпись "Замороженные".

Общий срок хранения до погрузки и продолжительности перевозки крабовых палочек не должен превышать 20 суток.

4.9. Икра зернистая лососевых рыб и нерасфасованная пробойная соленая, ястычная упаковывается в новые заливные бочки, емкостью не более 50 дм3.

Икра зернистая лососевых рыб, зернистая и паюсная осетровых рыб, пастеризованная осетровых рыб и пробойная соленая расфасовывается в металлические или стеклянные банки, укладывается в ящики, которые по торцам должны быть плотно обтянуты стальной лентой или проволокой и опломбированы. Бочки с икрой лососевой зернистой должны быть плотно укупорены и опломбированы свинцовыми пломбами. Ящики с икрой пробойной соленой, соленой деликатесной не пломбируются.

Икра предъявляется к перевозке с температурой от 0 до минус 6°С.

4.10. Дощатые и фанерные ящики с рыбой и рыбной продукцией должны быть забиты и по торцам обтянуты стальной упаковочной лентой или стальной проволокой.

Ящики из гофрированного картона с продукцией должны быть обтянуты стальной проволокой или оклеены клеевой лентой.

Мешки и тюки с рыбой мороженой должны быть плотно зашиты, а бочки с рыбой - хорошо закупорены.

4.11. Рыба живая всякая и рыбопосадочный материал (мальки) до ввоза на станцию для погрузки должны быть выдержаны в садках и подготовлены к условиям перевозки. Годной для перевозки считается рыба живая, подвижная, без механических повреждений и наростов плесени на теле, с целым чешуйчатым и кожным покровом, целыми и чистыми плавниками.

Живая рыба и рыбопосадочный материал (мальки) перевозятся в рефрижераторных секциях для живой рыбы (арендованных или собственных) с проводниками грузоотправителя в соответствии с правилами перевозок железнодорожным транспортом грузов с сопровождением и охраной грузоотправителей, грузополучателей.

4.12. Раки перевозятся в ящиках с просветами для циркуляции воздуха вместимостью 100... 150 раков. При укладке в тару раки перекладываются сухим мхом, чистыми сухими водорослями или сеном. Срок между уловом и погрузкой раков не должен превышать 36 часов. До погрузки раки должны храниться под навесом или в закрытом помещении.

К перевозке предъявляются только живые раки. Раки лиманные, озерные и прудовые принимаются к перевозке на срок не более 3 суток, а речные - до 6 суток.

5. Плодоовощи свежие

5.1. Плодоовощи предъявляются к перевозке свежими, чистыми, без механических повреждений и повреждений вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, а также однородными по степени зрелости в каждой повагонной партии.

Содержание в плодах токсичных элементов, пестицидов и нитратов не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.

5.2. Плодоовощи должны быть упакованы в соответствующую для каждого вида тару, если перевозка их без тары не предусмотрена стандартами или техническими условиями:

картофель поздний - в ящики, ящичные поддоны, тканевые и сетчатые мешки, а картофель ранний - в жесткую тару;

свекла и морковь столовые - в ящики, мешки тканевые и ящичные поддоны;

лук репчатый - в ящики дощатые, сетчатые и тканевые мешки;

чеснок - в ящики;

огурцы, баклажаны, кабачки, капуста цветная - в ящики дощатые;

капуста белокочанная раннеспелая - в ящики дощатые, а среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая - в ящики дощатые и ящичные поддоны;

дыня мелкоплодная - в ящики дощатые, а дыня крупноплодная и тыква продовольственная - в специализированные контейнеры и клетки;

арбузы продовольственные - в ящичные поддоны;

томаты - в ящики дощатые и ящики-лотки;

перец сладкий - в дощатые ящики;

яблоки, груши, айва - в ящики дощатые, а яблоки поздних сроков созревания, кроме того, - в ящики из гофрированного картона;

гранаты свежие и хурма - в ящики дощатые;

виноград, абрикосы, персики, алыча, слива, вишня и черешня - в ящики дощатые и ящики-лотки;

смородина и крыжовник - в ящики-лотки;

земляника - в ящики-лотки и кузовки с укладкой в обрешетку;

цитрусовые плоды (апельсины, мандарины, лимоны, грейпфруты) - в ящики дощатые и картонные.

Плодоовощи укладываются в закрытую тару плотно вровень с краями тары так, чтобы они не бились, не терлись и не мялись. В каждый ящик укладываются плоды одной помологической или ботанической группы и одной размерной категории.

5.3. В период массовых заготовок по согласованию с грузоотправителем и грузополучателем допускается перевозка навалом в крытых вагонах позднего картофеля, свеклы столовой, арбузов поздних, тыквы продовольственной, белокочанной капусты среднепоздних и позднеспелых сортов, а также картофеля, предназначенного для производства спирта, крахмала и патоки.

Картофель для длительного хранения перевозится только в таре.

Плодоовощи в рефрижераторных вагонах перевозятся только в таре.

5.4. Бананы должны предъявляться к перевозке жесткими, с кожурой и плодоножкой зеленого цвета, с достаточно развитыми плодами, с типичной для вида формой и размерами.

Бананы, предварительно уложенные в мешки из полимерной пленки с плотной увязкой горловины мешка, должны быть упакованы в картонные коробки.

Бананы перевозятся только в рефрижераторных секциях или АРВ-Э. Во время перевозки вентилируются при положительной температуре наружного воздуха два раза в сутки, при отрицательной температуре - один раз в сутки включением вентиляторов на 15...20 минут.

При отрицательной температуре наружного воздуха погрузка бананов со склада в рефрижераторные вагоны осуществляется только через отапливаемые тамбуры.

Во всех случаях в выписке из акта экспертизы должна быть указана температура наружного воздуха в период погрузки бананов.

Наличие пожелтевших бананов в конце перевозки не является признаком понижения качества плодов.

5.5. Кукурузные початки молочной и молочно-восковой спелости перевозятся только в рефрижераторных вагонах.

Кукурузные початки предъявляются к перевозке длиной не менее 15 см (для сахарной кукурузы не менее 12 см) со свежими светлозелеными покровными листьями без признаков увядания, со столбиками пестиков коричневого цвета, с несморщенными зернами, имеющими нежную оболочку, расположенными плотно друг к другу, без повреждения болезнями и сельскохозяйственными вредителями. В партии допускается наличие кукурузных початков с недоразвитыми зернами в верхней части початка на длину до 3 см.

Кукурузные початки упаковываются в ящики-лотки или дощатые ящики емкостью до 12 кг и завозятся на станцию при наличии подготовленного вагона.

Кукурузные початки, предварительно охлажденные до температуры не выше +3°С, допускаются к перевозке на срок не более 6 суток, а неохлажденные - на срок не более 4 суток. Время от момента срезания початков до погрузки не должно превышать: для неохлажденных початков - 12 часов, а для предварительно охлажденных - 30 часов.

5.6. Для живых растений и цветов, семенного посадочного материала способ и сроки перевозки устанавливаются грузоотправителем и указываются в накладной. Живые растения и цветы перевозятся только в сопровождении проводников грузоотправителя.

Желуди семенные должны быть упакованы в дощатые ящики. Не допускается предъявление к перевозке желудей влажных без предварительной просушки или проветривания, а также с ростками более 0,5 см.

5.7. Предельные сроки перевозки свежих плодоовощей указаны в приложении 3 к настоящим Правилам.

6. Продукция молочной, маслосыродельной и жировой промышленности, яйца

6.1. Молоко коровье (далее - молоко) предъявляется к перевозке только пастеризованное или стерилизованное в охлажденном состоянии.

Молоко должно быть чистым, без посторонних привкусов и запахов, однородной жидкостью без осадка, белого цвета со слегка желтоватым оттенком.

Молоко предъявляется к перевозке с температурой:

пастеризованное - от +8°С до +2°С;

стерилизованное - не выше +10°С.

Молоко стерилизованное перевозится в упакованном виде в рефрижераторных вагонах.

Молоко пастеризованное перевозится наливом в молочных цистернах, не принадлежащих перевозчику или арендованных у него, между станциями, на которых у грузоотправителя и грузополучателя имеются средства для налива, слива и промывки цистерн.

В летний период при температуре наружного воздуха до +30°С молоко при наливе в цистерны должно иметь температуру не выше +4°С, а при более высоких наружных температурах - не выше +2°С.

В зимний период молоко при наливе в цистерны должно иметь температуру не ниже +8°С.

Цистерны при наливе заполняются молоком до половины высоты колпака. В трехсекционных цистернах разрешено заливать две крайние или одну среднюю секцию. Заполнение молоком одной крайней или крайней и средней секции не допускается. На перевозку молока в молочных цистернах распространяются общие требования к перевозке жидких грузов наливом в цистернах.

Молоко стерилизованное должно быть расфасовано в пакеты ТБА или в стеклянную упаковку с укладкой в ящики.

6.2. К перевозке предъявляются следующие молочные продукты:

сметана с температурой от +6 до +2°С - во флягах, пакетах ТБА или стеклянных герметично укупоренных банках с укладкой в ящики;

творог замороженный (расфасованный) с температурой не выше -18°С - в ящиках.

Фляги со сметаной должны быть плотно закрыты крышками с прокладкой из резины, пергамента или подпергамента и опломбированы.

6.3. Железнодорожным транспортом общего пользования перевозятся йогурты со стабилизаторами (далее - йогурты), имеющие срок годности от 14 до 30 суток, и йогуртные продукты термизированные (далее - йогуртные продукты), имеющие срок годности более 2 месяцев. Перевозка их производится в рефрижераторных вагонах.

Йогурты и йогуртные продукты в герметичной полимерной упаковке или в пакетах ТБА упаковываются в блоки (установленные на картонные лотки, обтянутые полимерной пленкой) или в картонные ящики.

Йогурты и йогуртные продукты в блоках принимаются к перевозке в транспортных пакетах, высота которых не должна превышать 110 см.

При погрузке в рефрижераторные вагоны йогурты должны иметь температуру +4°С, йогуртные продукты - от +4 до +15°С.

Суммарный срок до погрузки и продолжительности перевозки йогуртов не должен превышать 2/3 общего срока хранения.

Йогурты без стабилизаторов по железным дорогам не перевозятся.

6.4. Масло коровье (далее - масло) сливочное монолитом или фасованное в алюминиевую кашированную фольгу или металлические банки принимается к перевозке упакованным в картонные и закрытые дощатые ящики. При предъявлении к перевозке масла монолитом масса нетто должна быть 20 кг для картонного ящика и 24 кг для закрытых дощатых ящиков.

В каждом ящике помещается масло фасованное одной партии и одинаковой массы.

Ящики при перевозке масла монолитом должны быть выстланы пергаментом, алюминиевой кашированной фольгой, полимерной пленкой или другим упаковочным материалом, заменяющим их. Дощатые ящики должны быть забиты, а по торцам скреплены стальной лентой или проволокой. Картонные ящики должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе или полиэтиленовой с липким слоем.

Масло сливочное должно иметь чистый, характерный для данного вида масла вкус и запах, однородную и плотную консистенцию, цвет от белого до желтого однородный по всей массе, поверхность на разрезе слабо блестящую и сухую или с наличием однородных мельчайших капелек влаги.

Масло при предъявлении к перевозке должно иметь температуру не выше минус 6°С.

Масло сливочное перевозится в рефрижераторных вагонах.

6.5. Масло топленое перевозится упакованным в деревянные бочки массой нетто 40 и 80 кг с вкладышами из полимерной пленки, а без вкладышей - массой нетто 44 и 88 кг или в стеклянные и жестяные банки, уложенные в ящики. Внутренняя поверхность бочек без вкладыша должна быть покрыта казеиновой эмалью или другими покрытиями, заменяющими ее.

Топленое масло должно иметь мягкую зернистую консистенцию.

Масло топленое при предъявлении к перевозке должно иметь температуру от 0 до минус 3°С, а отправляемое на экспорт - не выше минус 14°С.

Масло топленое перевозится в рефрижераторных вагонах.

6.6. К перевозке предъявляется маргарин фасованный и нефасованный.

Фасованный маргарин упаковывается в пергамент или фольгу кашированную, стаканчики и коробки из полимерных материалов, банки металлические, герметично укупоренные.

Маргарин, фасованный в стаканчики и коробки массой нетто от 100 до 1000 г из полимерных материалов, разрешенных органами здравоохранения для контакта с жирами, банки металлические для консервов массой нетто от 500 до 10000 г, предъявляется к перевозке упакованным в ящики картонные, дощатые неразборные и фанерные.

Нефасованный маргарин предъявляется к перевозке упакованным в ящики картонные, дощатые неразборные и фанерные, в бочки деревянные и барабаны фанерные.

Перед упаковыванием нефасованного маргарина ящики, барабаны и бочки должны быть выстланы пергаментом, подпергаментом или разрешенными органами здравоохранения для контакта с жирами полимерными пленками или мешками-вкладышами из полимерных материалов.

Масса нетто маргарина во всех упаковочных единицах должна быть одинаковой и составлять:

в картонных, дощатых и фанерных ящиках - не более 22 кг;

в барабанах и бочках - не более 50 кг.

Маргарин предъявляется к перевозке с температурой не выше +10°С и перевозится в рефрижераторных вагонах.

6.7. Твердые застывшие кулинарные жиры предъявляются к перевозке в нефасованном и фасованном виде, а кондитерские и хлебопекарные - только в нефасованном виде (далее - жиры).

Жиры в нефасованном виде должны быть упакованы в ящики дощатые неразборные, фанерные, картонные (за исключением ящиков из гофрированного картона), бочки деревянные и фанерно-штампованные, барабаны фанерные и картонные.

Жиры фасованные предъявляются к перевозке в виде брусков, завернутых в пергамент или кашированную фольгу, а также в герметически укупоренные банки металлические, упакованные в ящики картонные, дощатые неразборные и фанерные.

Масса нетто жиров должна быть одинаковая во всех упаковочных единицах данной партии и составлять:

в картонных, дощатых и фанерных ящиках - от 10 до 22 кг;

в барабанах и бочках - не более 50 кг.

Жиры нефасованные и фасованные с твердостью 850 г/см (при температуре + 20°С) по Каминскому при погрузке в вагоны должны иметь температуру не выше +10°С, а с твердостью более 850 г/см (при температуре +20°С) по Каминскому - температуру не выше +15°С.

6.8. Незастывшие кондитерские жиры и жидкие жиры перевозятся упакованными в стальные и деревянные бочки и фляги. В деревянные бочки должен быть вложен мешок-вкладыш из полимерного материала. При погрузке незастывшие жиры должны иметь температуру не выше +15°С.

Суммарный срок до погрузки и продолжительности перевозки незастывших кондитерских жиров и жидких жиров не должен превышать 2/3 общего срока хранения.

Жиры перевозятся в рефрижераторных вагонах.

6.9. Майонез предъявляется к перевозке расфасованным в стеклянные банки, тубы алюминиевые, покрытые пищевым лаком, пакеты герметические из полимерных материалов.

Фасованный майонез упаковывается в дощатые и картонные ящики с внутренними поперечными и продольными перегородками, а также горизонтальными прокладками. Деревянные ящики должны быть обтянуты по краям проволокой или стальной упаковочной лентой, а картонные короба оклеены клеевой лентой.

При погрузке в вагон партий майонеза различных дат выработки предельный срок перевозки всей повагонной отправки исчисляется как для партии с самой ранней датой выработки.

Температура майонеза при погрузке должна быть не выше +4°С и не ниже 0°С. Майонез перевозится во все периоды в рефрижераторных вагонах.

6.10. Сыры сычужные твердые, мягкие и рассольные, а также сыры плавленые перевозятся в рефрижераторных вагонах.

Сыры предъявляются к перевозке в возрасте (количество суток с даты выработки), предусмотренном для каждого вида согласно действующей нормативно-технической документации.

6.10.1. Сыры сычужные твердые (швейцарский, советский, алтайский, голландский круглый и брусковый, костромской, ярославский, эстонский, степной, угличский, латвийский и др.), завернутые в оберточную бумагу, пергамент или подпергамент, должны быть упакованы в дощатые ящики и деревянные барабаны.

В каждый ящик или барабан помещаются сыры одного наименования, сорта, даты выработки и одного номера варки.

При погрузке сыры сычужные твердые должны иметь температуру:

от 0 до минус 4°С - в летний и переходный периоды;

от +8 до 0°С - в зимний период.

6.10.2. Сыры сычужные мягкие, завернутые в оберточную бумагу, пергамент или подпергамент, должны быть упакованы в дощатые или картонные ящики.

В каждый ящик помещаются сыры одного наименования, сорта, даты выработки и одного номера варки.

При погрузке сыры сычужные мягкие должны иметь температуру:

от 0 до минус 4°С - в летний и переходный периоды;

от + 6 до 0°С - в зимний период.

6.10.3. Сыры сычужные рассольные (брынза, сулугуни, осетинский, грузинский и др.) без рассола, завернутые в оберточную бумагу, пергамент или подпергамент, должны быть упакованы в картонные или дощатые ящики. Сыры с рассолом упаковываются в деревянные бочки, не пропускающие рассол, или в металлические банки и пакеты ТБА, уложенные в ящики.

В каждый ящик помещаются сыры одного наименования, сорта, даты выработки и одного номера варки.

При погрузке сыры сычужные рассольные должны иметь температуру от +8 до 0°С.

6.10.4. Сыр плавленый должен быть упакован в ящики и иметь температуру при погрузке от 0 до - 4°С.

Сыр плавленый принимается к перевозке со сроком хранения не менее 20 суток.

6.11. Мороженое предъявляется к перевозке:

весовое - в металлических емкостях из нержавеющей стали массой 10 кг;

мелкофасованное - в картонных ящиках в пакетированном виде.

Мороженое перевозится только в рефрижераторных вагонах с догрузкой средствами грузоотправителя в летний и переходный периоды не менее 2,0 - 3,0 т сухого льда в каждый вагон.

Температура мороженого при погрузке должна быть не выше минус 20°С.

6.12. Яйца куриные пищевые (неохлажденные и охлажденные) перевозятся в специальной ячеистой упаковке, укладываемой в ящики, в рефрижераторных вагонах.

Яйца охлажденные предъявляются к перевозке с температурой не выше +6°С.

Допускается перевозка в крытых вагонах яиц неохлажденных в летний период при температуре наружного воздуха не выше +25°С и при положительной температуре наружного воздуха в переходный период.

Яйца диетические по железной дороге не перевозятся.

6.13. Яичный меланж, желток и белок жидкие в мороженом виде (далее - яичные продукты) перевозятся в герметически запаянных банках из белой жести, упакованных в ящики. Яичные продукты предъявляются к перевозке с температурой от минус 6 до минус 18°С в зависимости от сроков хранения.

6.14. Предельные сроки перевозки продукции молочной, маслосыродельной и жировой промышленности, яиц в рефрижераторных вагонах указаны в приложении 4 к настоящим Правилам.

7. Прочие скоропортящиеся грузы

7.1. Дрожжи хлебопекарные прессованные при предъявлении к перевозке должны соответствовать следующим требованиям:

цвет - сероватый с желтоватым оттенком, на поверхности брусков не должно быть темных пятен;

консистенция - плотная, дрожжи должны легко ломаться и не мазаться;

вкус и запах - свойственные дрожжам, не допускаются запах плесени и другие посторонние запахи.

Бруски дрожжей в бумажной упаковке должны быть уложены в ящики. В каждом ящике укладываются бруски одинаковой расфасовки по массе, одной партии и даты выработки. Дрожжи при погрузке в вагоны должны иметь температуру не выше +4°С и не ниже 0°С.

При погрузке в вагон партий дрожжей разных дат выработки срок транспортабельности всей повагонной отправки исчисляется как для партии с самой ранней даты выработки.

Дрожжи, выработанные на специализированных заводах, при предъявлении к перевозке должны иметь стойкость не менее 60 часов, а выработанные на спиртовых заводах - не менее 48 часов. Под стойкостью дрожжей понимается их способность не размягчаться и не издавать гнилостного запаха при нахождении в термостате при температуре +35°С соответственно в течение 48 и 60 часов.

В момент погрузки дрожжей в вагон грузоотправитель берет пробы для контрольного определения стойкости дрожжей. Результаты анализа хранятся у перевозчика на станции отправления и у грузоотправителя не менее 6 месяцев.

7.2. Консервированную продукцию (мясная, рыбная, молочная, плодовая, ягодная, овощная и грибная) в металлических и стеклянных банках и бутылках (герметически укупоренная) упаковываются в закрытые деревянные или картонные ящики в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.

Плодовая, ягодная, овощная и грибная продукция в соленом, квашеном, моченом и маринованном виде предъявляется к перевозке в бочках деревянных с полиэтиленовыми вкладышами или полимерных в соответствии с требованиями нормативно-технической документации. Бочки с продукцией должны быть плотно укупорены и не давать течи.

Стеклянные банки и бутылки ставятся в ящики, имеющие поперечные и продольные перегородки, образующие клетки. Горизонтальные ряды металлических банок в ящиках должны быть переложены картонными или плотными бумажными прокладками.

Допускается перевозка консервированной продукции в жестяных банках в виде блоков, обтянутых термоусадочной пленкой. Блоки перевозятся только объединенными в транспортные пакеты с обвязкой пакета термоусадочной пленкой.

7.3. Стерилизованные сиропы и соки овощные, фруктовые, ягодные и нектары в стеклянной, жестяной упаковке, а также в пакетах ТБА перевозятся в специализированных изотермических вагонах (рефрижераторные вагоны, вагоны-термосы) во все периоды, а в крытых вагонах - в переходный и летний периоды.

7.4. Вина, в том числе игристые, шипучие и шампанское, расфасованные в бутылки, предъявляются к перевозке в ящиках.

Закрытые деревянные ящики обтягиваются проволокой или стальной упаковочной лентой. Ящики из гофрированного картона обтягиваются стальной упаковочной лентой или обклеиваются бумажной лентой в два пояса. На закрытые ящики наносятся манипуляционные знаки согласно соответствующим нормативным документам.

Вина в открытых ящиках перевозятся только в сопровождении проводников грузоотправителя, грузополучателя.

Вина перевозятся в изотермических вагонах в течение всего года, а в крытых вагонах допускается перевозка в переходный и летний периоды в зависимости от вида продукции.

Шампанское, вина игристые и шипучие во все периоды перевозятся только в рефрижераторных вагонах. Температура этих грузов при погрузке в вагоны должна быть в пределах от +8 до +16°С.

Перевозка виноматериалов допускается наливом в собственных или арендованных цистернах-термосах и изотермических вагонах-цистернах (производства Германии) в сопровождении проводников грузоотправителей, грузополучателей.

В изотермических вагонах-цистернах перевозка виноматериалов производится во все назначения в любое время года на предельный срок перевозки до 30 суток. В цистернах-термосах перевозка виноматериалов производится в летний и переходный периоды на предельный срок перевозки также до 30 суток, а в зимний период - не далее станции Кая Восточно-Сибирской железной дороги.

Температура виноматериалов при наливе в зимний и переходный периоды должна быть не ниже +8°С, а в летний - не выше +15°С.

7.5. Ликеро-водочные изделия (ликеры, пунши, наливки, настойки, напитки десертные, бальзамы), расфасованные в бутылки и упакованные в закрытые ящики, перевозятся в специализированных изотермических вагонах (рефрижераторные вагоны, вагоны-термосы) и крытых вагонах. Допускается перевозка ликеро-водочных изделий в зимний период в крытых вагонах при температуре наружного воздуха не ниже минус 15°С.

7.6. Воду минеральную газированную и негазированную в стеклянных и полимерных бутылках (далее - ПЭТ-бутылки) укладывают в ящики из гофрированного картона и дощатые закрытые многооборотные ящики для бутылок с пищевыми жидкостями, предусмотренными требованиями нормативно-технической документации. Продукция в ПЭТ-бутылках может быть сформирована в блоки в порядке, указанном в пункте 2.18 настоящих Правил.

Перевозка минеральной воды в зимний период производится в рефрижераторных вагонах.

7.7. Напитки безалкогольные и слабоалкогольные, в том числе газированные, в зависимости от способа обработки подразделяются на напитки с применением консервантов и без консервантов, пастеризованные и непастеризованные.

Напитки безалкогольные и слабоалкогольные расфасовывают в стеклянные бутылки, ПЭТ-бутылки и жестяные банки и упаковывают в картонные ящики в соответствии с требованиями нормативно-технической документации. Продукция в жестяных банках и ПЭТ-бутылках может быть сформирована в блоки в порядке, указанном в пункте 2.18 настоящих Правил.

Перевозка напитков слабоалкогольных и безалкогольных в зимний период производится в рефрижераторных вагонах.

7.8. Пиво пастеризованное в стеклянных, полимерных бутылках, жестяных банках, упакованных в картонные ящики, перевозится в рефрижераторных вагонах. Пиво предъявляется к перевозке с температурой от +2 до +12°С.

Продукция в жестяных банках и ПЭТ-бутылках может быть сформирована в блоки в порядке, указанном в пункте 2.18 настоящих Правил.

Пастеризованное пиво в летний и переходный периоды допускается к перевозке в крытых вагонах.

7.9. Пчелы перевозятся в ульях или фанерных пакетах в сопровождении проводников грузоотправителя, грузополучателя.

При температуре наружного воздуха не выше +10°С допускается перевозка пчел в крытых вагонах, а при температуре наружного воздуха выше + 10°С - в рефрижераторных вагонах.

При перевозке пчел в рефрижераторных вагонах температурный режим, периодичность и продолжительность вентилирования устанавливаются грузоотправителем.

7.10. Биопрепараты принимаются к перевозке на условиях и в сроки, установленные грузоотправителем.

7.11. Предельные сроки перевозки прочих скоропортящихся грузов указаны в приложении 5 к настоящим Правилам.

8. Условия использования специализированных изотермических вагонов, рефрижераторных и универсальных контейнеров, крытых вагонов

8.1. В рефрижераторных вагонах, к числу которых относятся рефрижераторные секции и АРВ-Э, перевозятся грузы, перечисленные в настоящих Правилах (приложения 1-5).

В рефрижераторных вагонах при перевозке грузов обеспечивается соблюдение заданного температурного режима.

8.2. Грузовое помещение рефрижераторного вагона при положительной температуре наружного воздуха должно быть предварительно охлаждено:

до 0°С перед подачей под погрузку грузов, предъявляемых к перевозке с температурой минус 8°С и ниже;

до температуры хранения - перед погрузкой охлажденных грузов.

При погрузке неохлажденных грузов предварительное охлаждение грузового помещения вагона не производится.

При отрицательной температуре наружного воздуха перед погрузкой грузов, требующих отопления, грузовое помещение рефрижераторного вагона предварительно обогревается до +6°С.

Перед погрузкой бананов во все периоды температура воздуха в грузовом помещении вагона должна быть доведена до +12°С.

8.3. Отдельные грузовые вагоны рефрижераторных секций могут загружаться грузами с разными режимами обслуживания.

8.4. Температурный режим и необходимость вентилирования при перевозке грузов в рефрижераторных вагонах устанавливаются в зависимости от рода и температуры груза в момент погрузки согласно приложению 7 к настоящим Правилам.

При перевозке в рефрижераторных вагонах грузов без поддержания температурного режима механики обеспечивают контроль за температурой внутри грузового помещения вагона и при понижении или повышении температуры в вагоне выше (или ниже) предела заданного грузоотправителем в документе о качестве груза включают оборудование для доведения температуры в соответствие с заданной.

8.5. Продолжительность нахождения грузов в грузовом вагоне рефрижераторной секции, отцепленном по заявке грузоотправителя, грузополучателя от служебного вагона с дизель-электростанцией, не должна превышать 6 часов.

8.6. При предъявлении к перевозке грузов в рефрижераторных вагонах без охлаждения или отопления грузоотправителем должны соблюдаться требования к термическому состоянию грузов и температура груза при предъявлении к перевозке должна соответствовать требованиям к температуре грузов при погрузке в рефрижераторные вагоны, следующие без охлаждения или отопления (приложение 8 к настоящим Правилам).

8.7. При перевозке в зимний период в рефрижераторных вагонах замороженных, мороженых грузов, имеющих при погрузке в вагоны температуру ниже минус 5°С, а также масла топленого допускается неограниченное понижение их температуры.

8.8. Погрузка (выгрузка) рефрижераторных секций на двух или нескольких станциях в попутном направлении осуществляется порядком, установленным перевозчиком.

8.9. Перечень, предельные сроки и условия перевозок грузов в рефрижераторных контейнерах устанавливаются перевозчиком.

8.10. При отрицательной температуре наружного воздуха грузоотправитель принимает меры, предотвращающие переохлаждение или подмораживание плодоовощей в период их погрузки.

8.11. Перечень, предельные сроки и условия перевозок грузов в вагонах-термосах устанавливаются перевозчиком.

8.12. Допускается перевозить грузы в крытых вагонах, если температурный режим для данного рода груза (согласно технической документации) на всем пути следования совпадает с температурой наружного воздуха.

В переходный период в зависимости от температуры наружного воздуха возможность перевозки свежей плодоовощной продукции в крытых вагонах без утепления или с утеплением определяется перевозчиком.

8.13. В летний и переходный периоды до наступления заморозков при перевозке в крытых вагонах вентилируется непрерывно на всем пути следования: рыба вяленая, свежие плодоовощи, яйца куриные пищевые неохлажденные.

8.14. Непрерывное вентилирование крытых вагонов производится через открытые боковые люки, зарешеченные изнутри металлической решеткой, или через полуоткрытые боковые люки.

Крышки боковых люков в полуоткрытом положении должны быть закреплены проволокой диаметром 4...6 мм с постановкой деревянных брусков, изготовленных грузоотправителем, как показано в приложении 10 к настоящим правилам. Для закрепления крышек люков в обшивке вагона над люком просверливается отверстие диаметром 5...6 мм. Через это отверстие и кольцо крышки люка продевается проволока. Концы проволоки скручиваются с внутренней стороны обшивки с помощью металлической пластины размером 50 х 20 мм, толщиной 2...4 мм и с двумя отверстиями диаметром 7 мм на расстоянии 25 мм друг от друга, причем скрутка должна иметь не менее трех витков. Отклонение верхней кромки крышки люка от стены вагона должно быть не более 100 мм.

Закрепление крышек люков в полуоткрытом положении, а также снятие проволоки после выгрузки производятся соответственно грузоотправителем, грузополучателем.

8.15. Перечень, условия и предельные сроки перевозки грузов в зимний период в крытых вагонах с утеплением устанавливаются перевозчиком на особых условиях.

Крытые вагоны при утеплении сохраняют тепло или холод, аккумулированный грузом на определенный срок.

8.16. Перечень, предельные сроки и условия перевозок грузов в универсальных контейнерах устанавливаются перевозчиком.

9. Мелкие отправки грузов

9.1. Мелкие отправки грузов принимаются к перевозке с одной станции отправления на одну станцию назначения от одного грузоотправителя в адрес одного грузополучателя.

При этом прием мелких отправок может производиться как на местах общего, так и необщего пользования, а выгрузка - только на местах необщего пользования.

9.2. Мелкие отправки грузов, требующих соблюдения температурного режима, перевозятся в сборных АРВ-Э, а не требующих поддержания температурного режима - в крытых вагонах

9.3. Грузы мелкими отправками перевозятся в таре.

9.4. Срок доставки мелких отправок грузов, требующих специального обслуживания (охлаждение, отопление), не должен превышать предельного срока перевозки, установленного для повагонных отправок наименее стойкого из предъявленных грузов, и срока транспортабельности, указанного в документе о качестве груза.

9.5. В один вагон грузятся мелкие отправки грузов, требующих при перевозке одинаковых температурных режимов и не оказывающих друг на друга отрицательного влияния.

Приложение 1
к **Правилам** перевозок железнодорожным
транспортом скоропортящихся грузов

Предельные сроки перевозки мяса и мясопродуктов по периодам года в рефрижераторных вагонах

(Сутки)

Наименование груза	С охлаждением		С охлаждением	Без охлаждения
	летний	переходный	зимний	
1. Мясо замороженное				
1.1. Говядина, баранина, свинина, мясо всех других животных, мясо в блоках и отрубах, мясо и печень китов, кролики, птица, дичь	30	30	30	12
1.2. Продукция, отправляемая с мясокомбинатов и холодильников, не имеющих железнодорожных подъездных путей	20	25	30	10
1.3. Мясо животных, отгружаемое на промышленную переработку	20	25	30	10
2. Мясо подмороженное				
2.1. Говядина и свинина	6*	7*	10*	-**
3. Мясо охлажденное				
3.1. Говядина, баранина, свинина, телятина и мясо всех других крупных животных подвесом на балках с крючьями и на стоечных поддонах	8*	10*	8*	-**
3.2. Птица битая	3*	3*	3*	-**
3.3. Мясо животных, отгружаемое с предприятий, не имеющих железнодорожных подъездных путей	5*	8*	5*	-**
4. Мясо остывшее				
4.1. Говядина, баранина и конина	-	4	5	-**
5. Мясопродукты				
5.1. Субпродукты замороженные	20	25	30	12
5.2. Эндокринное сырье замороженное	20	30	30	-**
5.3. Кровь и продукты ее переработки, замороженные в блоках	15	20	25	-**
5.4. Мясокопчености сырокопченые (окорока, грудинка, корейка и др.) с температурой при погрузке:				
от 0 до минус 9°С	25	30	30	10
от 0 до +4°С	10*	10*	10*	-**
5.5. Копчености, залитые жиром, бекон, шпик свиной, солонина, языки соленые	25	30	30	10
5.6. Жиры животные топленые пищевые***	25	30	30	10
5.7. Колбасы с температурой при погрузке от минус 4 до минус 9°С:				
полукопченые	20	25	25	13
варено-копченые	20	25	25	10
5.8. Колбасы полукопченые и варено-копченые с температурой при погрузке от 0 до минус 4°С:	10*	10	10*	10*
5.9. Колбасы сырокопченые	30	30	30	17
5.10. Пельмени, мясные полуфабрикаты, сосиски, сардельки замороженные	10	12	15	-**

Примечания:

1. Срок хранения от выработки до погрузки не должен превышать:

а) мяса охлажденного - 4 суток, мяса остывшего и птицы охлажденной - 2 суток;

б) подмороженного мяса - 5 суток;

в) колбас варено-копченых и полукопченых, предъявляемых к перевозке с температурой в пределах от 0 до минус 4°С - 5 суток;

г) мясокопченостей сырокопченых с температурой от 0 до +4°С - 10 суток.

2. Предельные сроки, отмеченные *, сокращаются, если срок хранения до погрузки больше, чем указано выше.

3. Прочерки, отмеченные -**, означают, что в данном случае перевозка не допускается.

4. Жиры животные топленые пищевые, отмеченные ***, в герметической упаковке перевозятся в изотермических вагонах без поддержания температурного режима в летний период на 20 суток, в переходный и зимний периоды - на 30 суток; в крытых вагонах в переходный период на 25 суток, в зимний период - на 30 суток.

Приложение 2
к **Правилам** перевозок железнодорожным
транспортом скоропортящихся грузов

Предельные сроки перевозки рыбы и рыбопродуктов по периодам года в рефрижераторных вагонах

(Сутки)

Наименование груза	С охлаждением		С охлаждением	Без охлаждения
	летний	переходный	зимний	
1. Рыба, сельдь и рыбное филе мороженые	30	30	30	15
2. Рыба охлажденная	4	8	8	-**
3. Рыба и сельдь соленые:				
а) слабосоленые (от 6 до 10% соли включительно)	30	30	30	14
б) среднесоленые (более 10 и до 14% соли включительно)	30	30	30	25
в) крепкосоленые (более 14% соли)	30	30	30	27
4. Рыба и сельдь холодного копчения	12	12	12	7
5. Балычные изделия холодного копчения и рыба вяленая жирностью более 10%	15	25	25	10
6. Крабы и креветки вареномороженые	25	30	30	-**
7. Рыба горячего копчения замороженная				
а) разделанная	10	10	10	-**
б) неразделанная	8	8	8	-**
8. Крабовые палочки замороженные	10	10	10	-**
9. Рыба маринованная и пряного посола в бочках	25	30	30	15
10. Минога жареная замороженная	12	15	15	-
11. Жиры рыб и морских млекопитающих медицинские	30	30	30	30
12. Икра разных рыб:				
а) зернистая осетровых рыб баночная	30	30	30	15
б) зернистая осетровых рыб пастеризованная баночная, паюсная осетровых рыб, лососевая зернистая, пробойная соленая и ястычная частиковых рыб	30	30	30	15
13. Раки живые речные	6	6	-**	-**
14. Рыба живая, рыбопосадочный материал	Сроки перевозки устанавливает грузоотправитель			

Примечания:

1. Рыбу и сельдь среднесоленые допускается перевозить в рефрижераторных вагонах без поддержания температурного режима в переходный период на срок до 15 суток, крепкосоленые - в летний период на срок до 20 суток.

2. В крытых вагонах перевозят:

а) рыбу вяленую жирностью менее 10% в переходный и зимний периоды сроком до 30 суток, а в летний период - 15 суток;

б) рыбу и сельдь среднесоленые в переходный период на срок до 10 суток, в зимний период - до 30 суток;

в) рыбу и сельдь крепкосоленые в летний период на срок до 10 суток; в переходный - 20 суток и в зимний период - до 30 суток.

3. Прочерки, отмеченные -**, означают, что в данном случае перевозка не допускается.

Приложение 3
к **Правилам** перевозок железнодорожным
транспортом скоропортящихся грузов

Предельные сроки перевозки свежих плодоовощей

(Сутки)

Наименование груза	Апрель-июнь		Июль-август		Сентябрь-октябрь		Ноябрь	
	В рефрижераторных вагонах с охл.	В крытых вагонах	В рефрижераторных вагонах с охл.	В крытых вагонах	В рефрижераторных вагонах с охл.	В крытых вагонах	В рефрижераторных вагонах с охл.	В крытых вагонах
1. Яблоки:								
ранних сроков созревания	20(1)	-**	20(1)	4	-**	-**	-**	-**
поздних сроков созревания	-**	-**	25	10	30	15	30	-**
после зимнего хранения	15	-**	-**	-**	-**	-**	-**	-**
2. Груши:								

ранних сроков созревания	12	-**	12	3	-**	-**	-**	-**
поздних сроков созревания	-**	-**	15	8	18	-**	30	-**
после зимнего хранения	10	-**	-**	-**	-**	-**	-**	-**
3. Айва	-**	-**	-**	-**	30	20	30	-**
4. Хурма (незрелая)	-**	-**	-**	-**	30	10	30	8
5. Слива, алыча	12	-**	12	-**	12	-**	-**	-**
6. Персики, абрикосы	10	-**	12	-**	12	-**	-**	-**
7. Черешня	8	-**	10	-**	-**	-**	-**	-**
8. Вишня, смородина черная, белая и красная, крыжовник	7	-**	7	-**	-**	-**	-**	-**
9. Земляника крупноплодная	3	-**	3	-**	-**	-**	-**	-**
10. Виноград столовых сортов	10	-**	18	-**	20	-**	15	-**
11. Клюква	-**	-**	15	5	20	12	30	20
12. Брусника	-**	-**	12	5	12	8	30	15
13. Цитрусовые плоды	25	-**	25	-**	25	-**	25	-**
14. Свежие плоды граната	-**	-**	-**	-**	30	10	30	-**
15. Капуста белокочанная в таре:								
раннеспелая	14	-**	15	-**	-**	-**	-**	-**
среднеспелая	-**	-**	18	15	25	10	-**	-**
среднепоздняя и позднеспелая	10	-**	-**	-**	30	20	30	10
среднепоздняя и позднеспелая навалом	-**	-**	-**	-**	-**	8	-**	-**
позднеспелая навалом	-**	-**	-**	-**	-**	-**	-**	-**
16. Капуста цветная	-**	-**	7	-**	10	-**	12	-**
17. Картофель продовольственный в таре:								
ранний	14	-**	15	6	-**	-**	-**	-**
поздний	-**	-**	-**	-**	30	20	30	10
поздний навалом	-**	-**	-**	-**	-**	15	-**	-**
поздний в таре после зимнего хранения	20	6	-**	-**	-**	-**	-**	-**
18. Коренья и корнеплодымолодые:								
с зеленью	5	-**	5	-**	5	-**	-**	-**
обрезные	7	-**	7	-**	7	-**	7	-**
19. Морковь столовая	8	-**	12	-**	15	10	10	-**
20. Свекла столовая (без ботвы) и хрен (корень) в таре	10	-**	15	10	30	20	30	-**
свекла столовая навалом	-**	-**	-**	-**	-**	10	-**	-**
21. Огурцы:								
грунтовые	7	-**	9	-**	9	-**	-**	-**
парниковые	6	-**	6	-**	6	-**	6	-**
22. Тыква: в таре	10	-**	20	15	30	25	30	-**
навалом	-**	-**	-**	-**	-**	10	-**	-**
23. Дыни в таре	-**	-**	20	10	20	10	15	-**
24. Арбузы:								
в таре	-**	-**	20	15	25	25	20	-**
навалом	-**	-**	-**	10	-**	15	-**	-**
25. Томаты:								
розовые	10	4	10	6	12	6	12	-**
бурые	15	10	15	10	15	10	15	-**
молочные	15	15	15	15	15	15	10	-**
26. Баклажаны, перец сладкий, кабачки	12	3	12	5	12	6	12	-**
27. Зелень (лук зеленый, салат, шпинат, редис)	3	-**	4	-**	4	-**	4	-**
28. Кукурузные початки молочной и молочно-восковой спелости:								
охлажденные	-**	-**	6	-**	6	-**	-**	-**

неохлажденные	-**	-**	4	-**	4	-**	-**	-**
29. Чеснок	15	12	18	16	30	30	30	-**
30. Лук репчатый:								
в ящиках	15	12	20	15	30	25	30	-**
в мешках	10	8	15	10	20	15	20	-**
31. Плодоовощи замороженные	30		30		30		30	
32. Желуди семенные, живые растения и цветы, семенной посадочный материал	Способ и сроки перевозки устанавливает грузоотправитель							

_____

Примечания:

1. Предельный срок перевозки яблок ранних сроков созревания сортов Папировка, Белый Налив, Боровинка Ташкентская и Первенец Самарканда в рефрижераторных вагонах с охлаждением не должен превышать 10 суток.

2. При перевозке по регионам, где октябрь, ноябрь, март и апрель являются зимними периодами, способ и предельные сроки перевозки устанавливаются по зимнему периоду (последняя графа).

При перевозке по регионам, где декабрь-май являются переходными периодами, способ и предельные сроки перевозки устанавливаются по переходному периоду.

3. Технический картофель для промышленной переработки во все периоды года допускается перевозить в крытых вагонах, при этом грузоотправитель должен сделать в накладной в графе "Особые отметки отправителя" и в документе о качестве груза отметку о том, что груз направляется на промышленную переработку.

4. Прочерки, отмеченные -**, означают, что в данном случае перевозка не допускается.

Приложение 4
к **Правилам** перевозок железнодорожным
транспортом скоропортящихся грузов

Предельные сроки перевозки продукции молочной, маслосыродельной и жировой промышленности, яиц в рефрижераторных вагонах

(Сутки)

Наименование груза	Летний период		Переходный период		Зимний период	
	с охлаждением	без охлаждения	с охлаждением	без охлаждения	с охлаждением или отоплением	без охлаждения или отопления
1. Молоко стерилизованное	25	10	25	12	25	15
2. Творог замороженный	15	-**	15	-**	15	-**
3. Сметана:						
во флягах	3	-**	3	-**	3	-**
в герметичной упаковке	5	-**	5	-**	5	-**
4. Йогурты со стабилизаторами со сроком хранения:						
14 суток;	4	-**	4	-**	4	-**
30 суток	10	-**	10	-**	10	-**
5. Йогуртные продукты термизированные со сроком хранения:						
30 суток	10	-**	10	-**	10	-**
до 90 суток	30	7	30	10	30	7
6. Мороженое отечественное	10	-**	12	-**	15	-**
7. Масло:						
сливочное	30	-**	30	-**	30	10
топленое	30	7	30	10	30	15
8. Сыры сычужные твердые, мягкие и рассольные со сроком хранения 30 суток	15	-**	15	7	15	5
9. Сыры плавленые со сроком хранения 20 суток и более	10	-**	10	-**	10	-**
10. Жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные застывшие:						
при температуре +10°С	25	7	25	12	25	17
при температуре +15°С	10*	-**	10*	-**	10*	-**
11. Жиры незастывшие кондитерские и жидкие	4*	-**	4*	-**	4*	-**
12. Маргарин твердый:						
нефасованный	25	5	25	10	25	17
фасованный в:						
пергамент	7*	-**	7*	-**	7*	-**
кашированную фольгу	12*	-**	12*	-**	12*	-**
13. Маргарин фасованный в полимерных стаканчиках	10	-**	10	-**	10	-**
14. Майонез	15	-**	20	10	15	-**
15. Яйца куриные пищевые:						
охлажденные	25	-**	25	25	20	-**
неохлажденные	20	15	20	18	20	-**
16. Яичные продукты:						
замороженные (желток, белок, меланж) в жестяной таре	30	-**	30	-**	30	-**
белок яичный сухой	-**	30	-**	30	-**	30
желток яичный сухой	30	-**	30	10	-**	30

Примечания.

1. Перевозка масла топленого в зимний и переходный периоды года при температуре наружного воздуха ниже +5°С допускается в крытых вагонах на срок не более 8 суток.

2. Допускается в летний период года перевозка яиц неохлажденных в крытых вагонах сроком до 15 суток, а в переходный период - до 12 суток.

3. Белок яичный сухой допускается перевозить в крытых вагонах в летний период года сроком до 15 суток, а в переходный период - до 20 суток.

4. Молоко пастеризованное наливом в молочных цистернах перевозится на предельный срок перевозки 2 суток.

5. Срок хранения от выработки по погрузки не должен превышать:

*- жиров кондитерских, хлебопекарных и кулинарных застывших, предъявляемых с температурой +15°С - 10 суток и жиров незастывших кондитерских и жидких - 5 суток;

* - маргарина фасованного в пергамент - 7 суток и в кашированную фольгу - 12 суток.

6. При уменьшении срока хранения от даты выработки до погрузки предельный срок перевозки жиров и маргарина фасованного увеличивается или уменьшается на соответствующий срок.

7. Прочерки, отмеченные -**, означают, что в данном случае перевозка не допускается.

Приложение 5
к **Правилам** перевозок железнодорожным
транспортом скоропортящихся грузов

Предельные сроки перевозки прочих скоропортящихся грузов

(Сутки)

Наименование груза	Летний период			Переходный период				Зимний период
	в рефрижераторных вагонах		в крытых вагонах, кроме июня, июля и августа	в рефрижераторных вагонах	в крытых вагонах		в рефрижераторных вагонах	
	с охлаждением	без охлаждения		с охлаждением	без охлаждения	с охлаждением или отоплением	без охлаждения или отопления	
1. Консервы мясорастительные в жестяных и стеклянных банках	30	20	10	30	20	15	30	20
2. Консервы мясные пастеризованные (ветчина, бекон копченый)	30	-**	-**	30	15	-**	30	20
3. Консервы рыбные и крабовые, кроме печени из различных рыб и пресервов	30	20	10	30	25	15	30	10
4. Консервы из печени рыб	30	20	10	30	25	15	30	15
5. Пресервы всякие, сельдь баночного посола	25	-**	-**	30	-**	-**	30	10
6. Продукты томатные:								
в стеклянных и металлических банках соус томатный стерилизованный, сок томатный концентрированный, пастеризованный, томаты стерилизованные натуральные целые и очищенные, паста томатная;	30	20	10	30	25	15	30	15
в бочках паста томатная и томат-пюре	25	10	-**	30	20	10	30	12
в полимерной таре соусы и паста концентрированная	30	12	8	30	25	15	30	10
7. Овощи соленые, капуста квашеная, соленые и маринованные грибы, арбузы и дыни соленые, плоды и ягоды моченые, фрукты маринованные, пюре и соки сульфитированные в бочках	30	12	-**	30	25	15	30	10
8. Консервы овощные и соусы, кроме поименованных выше	30	20	10	30	35	20	30	12
9. Плодовая и ягодная консервированная продукция герметически укупоренная: пюре и соки с мякотью для детского питания; компоты; джемы, варенье, конфитюры, повидло; плоды и ягоды, протертые с сахаром; соки плодовые и ягодные пастеризованные, сиропы и нектары в упаковке ТБА, стеклянной упаковке и металлических банках	30	25	15	30	20	15	30	15
10. Соки мандариновый и апельсиновый натуральные с сахаром; соки плодовые и ягодные непастеризованные	25	12	-**	25	15	-**	25	12
11. Сок лимонный натуральный	20	5	-**	20	8	-**	20	8
12. Сок виноградный натуральный	30	15	-**	30	20	-**	30	10
13. Консервы молочные: сгущенное молоко, молоко и сливки с сахаром, какао и кофе со сгущенным молоком и сахаром; молоко сгущенное стерилизованное в банках	30	25	15	30	25	15	30	25
14. Дрожжи хлебопекарные прессованные, вырабатываемые:								
специализированными заводами	9	-**	-**	9	-**	-**	9	-**
спиртовыми заводами	5	-**	-**	5	-**	-**	5	-**
15. Пиво пастеризованное	30	20	15	30	20	10	30	10

16. Воды минеральные, напитки безалкогольные и слабоалкогольные, в том числе газированные	30	25	15	30	20	15	30	7
17. Вина (кроме шампанского, игристых и шипучих) в бутылках:								
виноградные сухие	30	21	-**	30	18	12	30	10
виноградные и плодово-ягодные полусухие	30	21	10	30	18	10	15	10
полусладкие и крепленые	30	25	18	30	20	15	30	12
18. Шампанское, вина шипучие и игристые	30	10	-**	30	15	-**	30	10
19. Биопрепараты	15	-**	-**	15	-**	-**	15	-**

_____

Примечания:

1. Не допускается перевозка в крытых вагонах воды минеральной и пива в стеклотаре в переходный период при отрицательной температуре наружного воздуха.

2. Консервы мясные (тушенка) в жестяных и стеклянных банках в течение всего года допускается перевозить в крытых вагонах.

3. Прочерки, отмеченные -**, означают, что в данном случае перевозка не допускается.

4. Перевозка виноматериалов наливом в цистернах производится в соответствии с пунктом 7.4 настоящих правил.

Приложение 6
к **Правилам** перевозок железнодорожным
транспортом скоропортящихся грузов

Периоды года и климатические зоны железных дорог, с учетом которых определяется способ перевозки скоропортящихся грузов

Дороги и участки дорог	Периоды года		
	летний	переходный	зимний
1. Северо-Кавказская (участок Махачкала - Самур)	С 1 5 марта по 14 ноября	с 15 ноября по 15 марта	Нет
2. Северо-Кавказская (кроме участка Махачкала - Самур)	С апреля по ноябрь включительно	Декабрь и март	Январь и февраль
3. Октябрьская (участки севернее Суоярви 1 и Петрозаводска), Горьковская, Северная (участки севернее Вологды), Свердловская (кроме северных участков), Южно-Уральская, Западно-Сибирская, Красноярская, Восточно-Сибирская (кроме участка Лена Восточная - Хани иск.), Забайкальская, Дальневосточная (кроме участков Хани - Дипкун (вкл.), Дипкун (иск.) - Комсомольск-на-Амуре, Штурм - Нерюнгри-Грузовая), Сахалинская	С мая по сентябрь включительно	Октябрь и апрель	С ноября по март включительно
4. Свердловская (северные участки: Нижневартовск - Усть-Ягун - Новый Уренгой, Серов - Приобье, Тавда - Устье-Аха), Дальневосточная (участки Хани - Дипкун (вкл.), Дипкун (иск.) - Комсомольск-на-Амуре, Штурм - Нерюнгри-Грузовая)	С 16 мая по 14 сентября включительно	С 15 сентября по 15 октября и с 15 апреля по 15 мая	С 16 октября по 14 апреля включительно
5. Восточно-Сибирская (участок Лена Восточная - Хани (иск.))	С июня по август включительно	Сентябрь и май	С октября по апрель включительно
6. Калининградская, Московская, Приволжская, Юго-Восточная, Куйбышевская, Октябрьская (кроме участков севернее Суоярви 1 и Петрозаводска), Северная (кроме участков севернее Вологды)	С мая по октябрь включительно	Ноябрь и апрель	С декабря по март включительно

Приложение 7
к **Правилам** перевозок железнодорожным
транспортом скоропортящихся грузов

Температурный режим и вентилирование скоропортящихся грузов при перевозке в рефрижераторных вагонах

Наименование груза	Температурный режим, °С		Необходимость вентилирования
	от	до	
1. Замороженные, мороженые грузы, имеющие температуру не выше -18°С	-17	-20	Не вентилируют
2. Замороженные, мороженые грузы, имеющие температуру от - 15 до -18°С	-15*	-18*	Не вентилируют
3. Замороженные, мороженые грузы, имеющие температуру от - 10 до -15°С	-9	-12	Не вентилируют
4. Замороженные, мороженые грузы, имеющие температуру от - 6 до -10°С	-6*	-9*	Не вентилируют
5. Мясо подмороженное, мясо охлажденное, мясокопчености сырокопченые, бекон, шпик, колбасы полукопченые, варено-копченые, рыба охлажденная, икра разных рыб, рыба холодного копчения океаническая (кроме сельди иваси), сельдь пряного посола и маринованная в герметической упаковке и другие грузы с температурой от 0 до -6°С	0	-3	Не вентилируют
6. Дрожжи хлебопекарные прессованные	+5**	-3**	Не вентилируют
7. Сметана, йогурты, яйца куриные пищевые, а также другие охлажденные грузы, имеющие температуру от 0 до +6°С	+5	+2	Не вентилируют
8. Картофель, виноград, ягоды, цитрусовые плоды, яблоки, груши и другие плодоовощи, кроме поименованных ниже	+5	+2	Вентилируют при отоплении
9. Томаты розовой и бурой спелости, огурцы, баклажаны, перец сладкий, дыни, тыквы, ананасы, лимоны	+9	+6	Вентилируют при отоплении
10. Томаты молочной спелости	+15	+9	
11. Бананы	+ 14	+12	Вентилируют при охлаждении и отоплении
12. Соленые овощи, в том числе капуста квашеная, моченые плоды и ягоды, соленые и маринованные грибы в бочках	+5	+2	Не вентилируют
13. Сыры, йогуртные продукты и другие охлажденные грузы с температурой от +6 до +9°С, включительно	+9*	+6*	Не вентилируют
14. Маргарин, жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные, молоко стерилизованное, пиво пастеризованное, вина, в том числе игристые, шипучие и шампанское, биопрепараты и другие, не поименованные выше грузы, имеющие температуру выше +9°С	+ 15	+9	Не вентилируют
15. Эндокринное сырье с температурой не выше -20°С при перевозке в АРВ-Э	-20	-23	Не вентилируют

Примечания.

1.* - температурный режим поддерживается на ручном управлении.

2.** - температурный режим поддерживается на автоматическом управлении от плюс 5°С до плюс 2°С или от 0 до минус 3°С.

Приложение 8
к **Правилам** перевозок железнодорожным транспортом скоропортящихся грузов

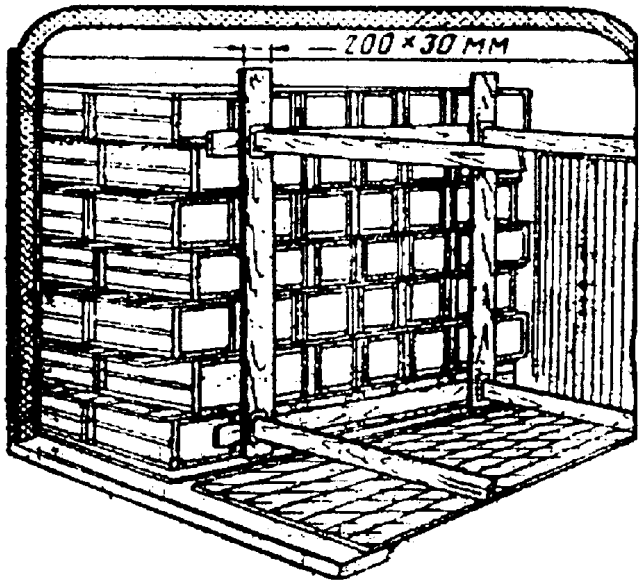
Требования к температуре скоропортящихся грузов при погрузке в рефрижераторные вагоны, следующие без охлаждения или отопления

Температура в °С

NN п/п	Наименование грузов	Температура груза в момент погрузки в зависимости от температуры наружного воздуха	
		положительной	отрицательной
1	2	3	4
1.	Замороженные грузы (мясо всех видов, кролики, птица битая и мясо птицы, дичь)	-	не выше -12
2.	Колбасы:		
	сырокопченые	не выше 0	не выше -4
	полукопченые	не выше -6	не выше +4
3.	Рыба, сельдь и филе мороженые	не выше -18	не выше -18
4.	Рыба холодного копчения	не выше -4	не выше 0
5.	Рыба и сельдь соленые	не выше -6	не выше 0
6.	Рыба вяленая	при температуре хранения	
7.	Жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные застывшие (твердые)	не выше +8	не выше +15
8.	Маргарин твердый (фасованный и нефасованный)	не выше +8	не выше +15
9.	Масло коровье (сливочное и топленое)	не выше -6	не выше -2
10.	Сыры сычужные твердые	от +2 до +4	не ниже +8
11.	Сыры плавленые	от -2 до +3	не ниже +5
12.	Молоко стерилизованное	не выше +4	не ниже +15
13.	Йогурты и йогуртные продукты	не выше +6	не ниже +15
14.	Пиво пастеризованное	не выше +8	не ниже +12
15.	Консервы рыбные и крабовые, кроме пресервов	при температуре хранения	не ниже +10
16.	Консервы овощные и фруктово-ягодные	при температуре хранения	не ниже +15
17.	Овощи соленые и маринованные, фрукты маринованные и моченые в бочках	Определяет грузоотправитель	
18.	Соки овощные и фруктово-ягодные стерилизованные	при температуре хранения	не ниже +15
19.	Консервы молочные	при температуре хранения	не ниже +10
20.	Консервы мясные, кроме ветчины в банках	при температуре хранения	
21.	Вода минеральная газированная, напитки слабоалкогольные и безалкогольные газированные	при температуре хранения	не ниже +15
22.	Вина виноградные сухие	при температуре хранения	не ниже +15
23.	Вина виноградные и плодово-ягодные полусухие, полусладкие и крепленые	при температуре хранения	не ниже +15

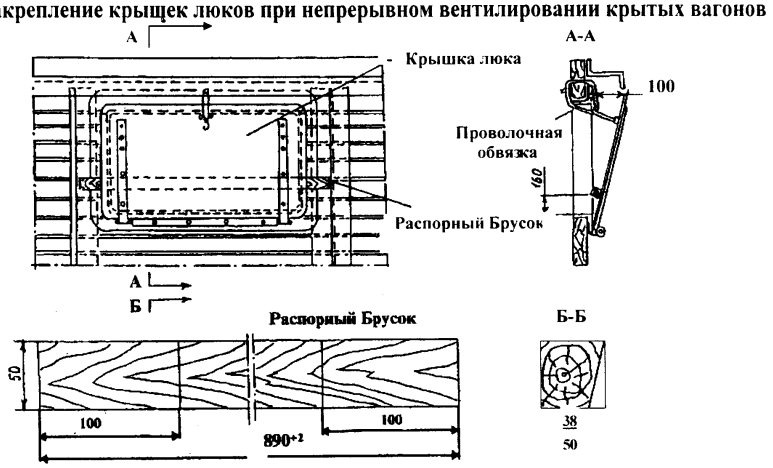
Приложение 9
к **Правилам** перевозок железнодорожным
транспортом скоропортящихся грузов

Схема размещения распорок в междверном пространстве



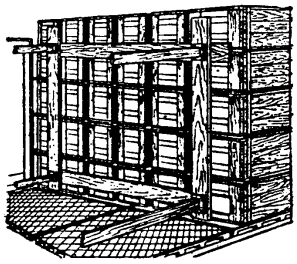
Приложение 10
к **Правилам** перевозок железнодорожным
транспортом скоропортящихся грузов

Закрепление крышек люков при непрерывном вентилировании крытых вагонов

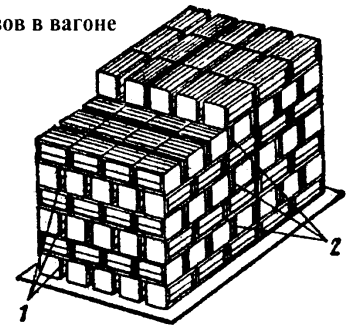


Приложение 11
к **Правилам** перевозок железнодорожным транспортом скоропортящихся грузов

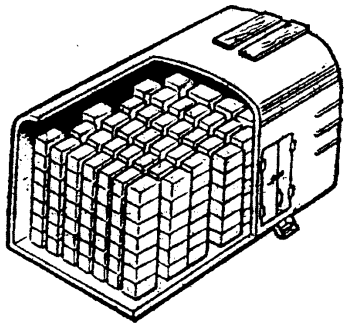
Способы укладки грузов в вагоне



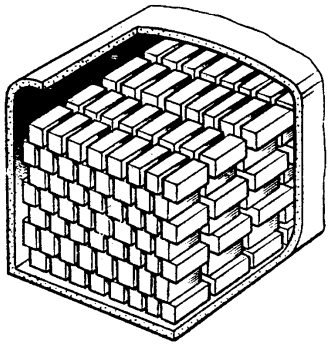
Вертикальный способ укладки



Перекрестный способ укладки



Укладка ящиков-лотков



Шахматный способ укладки

Приложение 12
к **Правилам** перевозок железнодорожным транспортом скоропортящихся грузов

Перечень скоропортящихся грузов, после перевозки которых производится промывка вагонов крытого типа

1. Рыба и сельдь соленые.

2. Овощи свежие, перевозимые навалом:

- картофель;

- свекла;

- морковь;

- арбузы;

- капуста;

- тыква;

- лук.

3. Мука.

4. Овощи соленые, квашеные и маринованные в бочковой таре.

5. Растения живые.

6. Консервы мясорастительные, напитки, пиво, плодовые и ягодные соки, минеральная вода и другие грузы при наличии повреждений потребительской упаковки с вытеканием продуктов и наличием боя стеклопосуды, загрязняющим вагоны.

7. Другие грузы при наличии направления на промывку вагонов контролирующих органов.

Приложение 13
к **Правилам** перевозок железнодорожным
транспортом скоропортящихся грузов

Перечень скоропортящихся грузов, после перевозки которых производится ветеринарно-санитарная обработка вагонов

1. Мясо и птица битая всех видов, замороженные, подмороженные, охлажденные и остывшие.

2. Мясопродукты замороженные.

3. Субпродукты убоя животных.

4. Эндокринное сырье.

5. Кровь и продукты ее переработки, замороженные в блоках.

6. Мясокопченности (окорока, грудинка, корейка, колбасы и др.).

7. Бекон.

8. Шпик соленый.

9. Мясопродукты от здоровых животных.

10. Полуфабрикаты мясные замороженные.

11. Жир нетопленный замороженный.

12. Рыба, сельди и рыбное филе мороженые.

13. Рыба охлажденная.

14. Рыба и сельдь соленые.

15. Рыба и сельдь холодного копчения, балычные изделия холодного копчения и вяленые.

16. Рыба горячего копчения.

17. Раки живые.

18. Рыба живая.

19. Продукты пчеловодства.

20. Яйца, полученные от животных из пунктов неблагополучных по заразным болезням.

21. Биопрепараты.

22. Другие грузы, подконтрольные органам Госветнадзора.