

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Министерства транспорта  
и коммуникаций  
Республики Беларусь  
21.04.2008 № 58

**ПРАВИЛА  
перевозок скоропортящихся грузов железнодорожным транспортом общего  
пользования**

**ГЛАВА 1  
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Правила перевозок скоропортящихся грузов железнодорожным транспортом общего пользования (далее – Правила) разработаны в соответствии с пунктом 6 Устава железнодорожного транспорта общего пользования, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 2 августа 1999 г. № 1196, в редакции постановления Совета Министров Республики Беларусь от 3 сентября 2007 г. № 1134 (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 1999 г., № 67, 5/1506; 2007 г., № 235, 5/25818) (далее – Устав).

Правила определяют порядок осуществления перевозок скоропортящихся грузов железнодорожным транспортом общего пользования.

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

Перечни скоропортящихся грузов (далее – грузы) и предельные сроки их перевозки в рефрижераторных вагонах, вагонах-термосах, вагонах-цистернах и цистернах-термосах для перевозки вина и виноматериалов (далее – изотермические вагоны), универсальных крытых вагонах (далее – крытые вагоны), крытых вагонах с утепленным кузовом (далее – КРУ), ИВ-термосах (далее – ИВТ) в зависимости от термической, технологической обработки и периода года указаны в приложениях 1, 2, 3, 4, 5, 6 и 10 к Правилам.

3. Грузы перевозятся в изотермических вагонах (рефрижераторные вагоны, вагоны-термосы, вагоны-цистерны и цистерны-термосы для перевозки вина и виноматериалов), крытых вагонах, КРУ и ИВТ, рефрижераторных и универсальных контейнерах.

Перевозка грузов мелкими отправлениями не допускается.

4. Перевозка грузов на особых условиях, устанавливаемых в соответствии со статьей 66 Устава, осуществляется в следующих случаях:

для грузов, не указанных в приложениях 1, 2, 3, 4, 5, 6 и 10 к Правилам;

при несоответствии тары (упаковки) и состояния груза требованиям стандартов и (или) технических условий и при применении новых видов тары и упаковки;

при перевозке на срок, превышающий предельный срок перевозки, установленный Правилами;

при использовании подвижного состава, в котором не предусмотрена перевозка грузов Правилами;

при проведении опытных перевозок грузов;

и в иных случаях, не предусмотренных Правилами.

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 общего пользования, утверждаемыми Министерством транспорта и коммуникаций.

5. При выборе способа перевозки груза грузоотправитель должен учитывать расчетный срок доставки, срок транспортабельности груза, а также время года и климатические условия на всем пути следования с учетом обеспечения сохранности и качества груза.

При перевозке грузов во внутривнутриреспубликанском железнодорожном сообщении применяются следующие периоды года (далее – периоды), с учетом которых в зависимости от климатической зоны нахождения груза в пути следования определяется способ перевозки грузов:

летний период – с мая по октябрь включительно;

переходный период – апрель и ноябрь;

зимний период – с декабря по март включительно.

С учетом конкретных погодных условий сроки начала и окончания периодов могут временно изменяться Белорусской железной дорогой, в том числе по обращениям грузоотправителей.

Периоды при перевозках грузов по железным дорогам стран СНГ, Латвийской Республики, Литовской Республики, Эстонской Республики определяются в соответствии с документами, предусмотренными Соглашением между железнодорожными администрациями государств – участников Содружества Независимых Государств, Латвийской Республики, Литовской Республики, Эстонской Республики об особенностях применения отдельных норм Соглашения о международном железнодорожном грузовом сообщении от 1 октября 1997 года, принятым Советом по железнодорожному транспорту стран СНГ.

6. Предъявляемые к перевозке грузы, тара (упаковка) должны соответствовать требованиям, предусмотренным правилами приема грузов к перевозке железнодорожным транспортом общего пользования, утверждаемыми Министерством транспорта и коммуникаций, и Правилами.

Грузы перевозятся в 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.

7. Железнодорожная станция вправе провести проверку соответствия тары (упаковки) грузов, качества перевозимой продукции указанным стандартам, техническим условиям. Грузоотправитель по требованию железнодорожной станции обязан предъявить стандарт и (или) технические условия на отгружаемую продукцию, а также на тару (упаковку), если груз упакован. Стандарты и (или) технические условия на тару (упаковку) предъявляемых к перевозке грузов должны быть предоставлены станции грузоотправителем до предъявления к перевозке.

Если при наружном осмотре тары (упаковки) предъявленного к перевозке груза будут замечены недостатки, которые вызывают опасения утраты, недостачи, повреждения (порчи) груза и транспортных средств по этой причине, железнодорожная станция может отказать в приеме груза к перевозке.

Проверка станцией производится в процессе предъявления груза к перевозке. Температуру замороженных, мороженых, подмороженных, остывших и охлажденных грузов измеряют в момент погрузки в вагон. При этом не проверяется соответствие груза по товарной сортности.

Железнодорожными станциями как при предъявлении груза к перевозке, так и при выдаче грузополучателю не проверяется качество груза в герметической упаковке (банки, бутылки, бочки и другая герметическая упаковка).

Вскрытие отдельных мест и последующая упаковка груза после проверки, а также пломбирование вагонов, контейнеров обеспечивается грузоотправителем.

8. Грузоотправитель обязан приложить к накладной удостоверение о качестве, фитосанитарный сертификат, ветеринарное свидетельство или сертификат и другие сопроводительные документы, предусмотренные соответствующими нормативными правовыми актами.

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

В верхней части накладной в графе «Место для особых отметок и штампов» грузоотправитель обязан проставить штамп «СКОРОПОРТЯЩИЙСЯ».

9. Скоропортящиеся грузы не принимаются к перевозке, если срок транспортабельности, указанный в сопроводительном документе о качестве груза, и предельный срок перевозки менее срока доставки, установленного в соответствии с правилами исчисления сроков доставки грузов железнодорожным транспортом общего пользования, утверждаемыми Министерством транспорта и коммуникаций.

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

10. 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.

11. 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.

12. Переадресовка грузов при условии соблюдения предельных сроков перевозки допускается, если груз может быть доставлен на новую станцию назначения до истечения срока его транспортабельности, указанного в сопроводительном документе о качестве груза.

Переадресовка грузов не допускается:

если срок транспортабельности груза, указанный в сопроводительном документе о качестве груза, 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.

Переадресовка скоропортящихся грузов при нарушении сроков доставки, температурного режима перевозки, порядка вентилирования, других условий перевозки, могущих привести к потере качества груза, а также грузов в вагонах с неисправными пломбами или запорно-пломбировочными устройствами (далее – ЗПУ) и актами попутных станций может быть разрешена при условии устранения обнаруженных недостатков, после проверки состояния и качества груза с выдачей первоначальному грузополучателем нового сопроводительного документа о качестве груза.

13. 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.

14. Очистка, промывка и в необходимых случаях дезинфекция (ветеринарно-санитарная обработка) вагонов крытого типа (крытых вагонов, КРУ, ИВТ, рефрижераторных вагонов и вагонов-термосов) независимо от принадлежности после перевозки сырых продуктов животного происхождения, скоропортящихся грузов производятся организациями Белорусской железной дороги за счет грузополучателя.

Очистка, промывка и в необходимых случаях дезинфекция специализированных изотермических вагонов (цистерны-термосы, молочные цистерны, изотермические вагоны-цистерны), контейнеров (рефрижераторных и универсальных) производятся грузополучателем, если иное не предусмотрено соглашением сторон.

Перечень скоропортящихся грузов, после перевозки которых производятся очистка, промывка вагонов крытого типа, приведен в приложении 11 к Правилам.

После выгрузки грузов рефрижераторные вагоны, вагоны-термосы, КРУ, ИВТ могут не промываться, если на станции назначения после выгрузки всех видов консервов, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, соков, пива, вина, шампанского, минеральной воды эти же вагоны могут быть использованы в порядке двояких операций под погрузку вышеперечисленных грузов после определения новым грузоотправителем пригодности вагонов для перевозки.

Перечень скоропортящихся грузов, после перевозки которых производится дезинфекция вагонов крытого типа, приведен в приложении 12 к Правилам.

Обеззараживание вагонов, контейнеров и грузов производится грузополучателями или соответствующими органами государственного надзора.

15. На вагоны и рефрижераторные контейнеры после выгрузки скоропортящихся грузов, в том числе подлежащие очистке, промывке и дезинфекции, должны быть наложены в установленном порядке:

15.1. грузополучателем:

пломбы или ЗПУ:

во всех случаях после выгрузки специализированных изотермических вагонов, вагонов-термосов, КРУ, ИВТ и рефрижераторных контейнеров;

при отправлении вагонов крытого типа на дезинфекцию по второй и третьей категории в соответствии с предписаниями государственного ветеринарного надзора (далее – Госветнадзор);

закрутки при отправлении вагонов крытого типа на дезинфекцию по первой категории;

15.2. железнодорожной станцией (за счет грузополучателя) – пломбы или ЗПУ после проведения очистки, промывки и дезинфекции КРУ, ИВТ, вагонов-термосов.

16. На вагоны, прошедшие дезинфекцию, органами Госветнадзора выдается станции удостоверение установленной формы.

После дезинфекции рефрижераторных секций или автономных рефрижераторных вагонов с обслуживающей бригадой (далее – АРВ-Э) руководителю обслуживающей бригады выдается копия указанного документа органа Госветнадзора, которая служит основанием для погрузки в них грузов, в том числе подконтрольных Госветнадзору.

## ГЛАВА 2

### ТРЕБОВАНИЯ К РАЗМЕЩЕНИЮ И УКЛАДКЕ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ГРУЗОВ

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

18. При наличии на стенах вагона или 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.

19. Грузы (кроме плодоовощей) укладываются плотным штабелем.

Ящики с грузами при плотной укладке размещаются по длине грузового помещения вагона или контейнера плотно один к другому и торцевым стенам. Просвет по ширине вагона или контейнера, который возникает за счет неkratности 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 неkratности размеров мест груза и ширины вагона или контейнера размещаются симметрично продольной оси вагона или контейнера.

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 и ульи скрепляются между собой досками на гвоздях, а крайние ярусы у прохода, кроме того, закрепляются вертикальными брусками.

20. Бочки с грузами устанавливаются в один или несколько ярусов вертикально укупорочным днищем и втулкой вверх либо укладываются горизонтально, если втулка сбоку. При установке бочек в несколько ярусов применяются прокладки. Бочки вместимостью более 200 дм<sup>3</sup> устанавливаются на прокладки толщиной не менее 2,5 см, шириной 15–20 см и длиной, равной наибольшему диаметру бочек. При погрузке бочек в рефрижераторные вагоны, вагоны-термосы, КРУ, ИВТ, 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 дм<sup>3</sup> в рефрижераторные вагоны, вагоны-термосы, КРУ, ИВТ, емкостью более 100 дм<sup>3</sup> в универсальные и рефрижераторные контейнеры.

В каждый ярус и ряд погрузки должны быть помещены однотипные по размеру бочки. Если на полную вместимость вагона или 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».

21. Плодоовощи в ящиках в вагоне размещаются одним из следующих способов, приведенных в приложении 13 к 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 так далее 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, не кратной 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.

22. Мешки, сетки с овощами размещаются в вагоне «стоймя» в несколько ярусов.

23. 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.

24. Транспортные пакеты (далее – пакеты) в рефрижераторных вагонах, КРУ, ИВТ 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 рефрижераторного вагона, вагона-термоса, КРУ, ИВТ от колеса погрузчика с грузом не должна превышать 1,2 тс (1,2 т), а крытого вагона – 1,5 тс (1,5 т).

Перевозка грузов в транспортных пакетах осуществляется в соответствии с правилами перевозок грузов железнодорожным транспортом общего пользования в транспортных пакетах, утверждаемыми Министерством транспорта и коммуникаций, и настоящими Правилами.

25. Грузы в вагоне размещаются так, чтобы обеспечивалось свободное открывание дверей с обеих сторон. Тарные 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 не кратна 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 (см. приложение 13 к Правилам).

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

26. 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 противопологрузочной 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.

27. 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.

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

29. 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.

30. 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 так далее до полной вместимости с учетом грузоподъемности вагона.

31. 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 плодовоовощи 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. По согласованию грузоотправителя, грузополучателя с Белорусской железной дорогой перевозка может осуществляться без щитов.

32. 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.

33. 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.

34. Блоки упаковок 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.

35. Грузы в ящиках, высота погрузки которых в Правилах не указана, укладываются в рефрижераторные вагоны, КРУ, ИВТ до такой высоты, чтобы масса загруженного груза не превышала грузоподъемности согласно трафарету, указанному на вагоне, а между верхом штабеля груза и потолком рефрижераторного вагона оставался промежуток не менее 50 см. При наличии в вагоне воздухопроводов 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.

36. 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.

### **ГЛАВА 3**

#### **ОСОБЕННОСТИ ПЕРЕВОЗКИ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ**

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

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

38. Мясо и мясопродукты грузоотправители предъявляют к перевозке только до той станции и в адрес того грузополучателя, которые указаны в ветеринарном свидетельстве или ветеринарном сертификате. Изменение указанных в ветеринарном свидетельстве (ветеринарном сертификате) станции назначения и грузополучателя при погрузке или переадресовке допускается только с разрешения органа Госветнадзора. Переадресовка таких грузов производится с разрешения органа Госветнадзора.

39. Грузоотправитель обязан предъявлять 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; баранину 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 град. С, а мяса свинины – не выше минус 10 град. 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 град. С, блоков из жилованного мяса и субпродуктов мяса и птицы – минус 12 град. С, блоков из мяса птицы механической обвалки и из мясной массы – минус 18 град. 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 вагонов. Температура мяса на экспорт должна быть не выше минус 10 град. С, а температура блоков – от минус 12 до минус 18 град. С в зависимости от вида продукции.

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

40. Охлажденное мясо принимается к перевозке с послеубойным сроком хранения не более 4 суток, а мясо птицы охлажденной и мясо остывшее – 2 суток. При погрузке оно должно иметь температуру в толще мышц у костей от 0 до 4 град. 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.

41. 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 град. С до 12 град. С.

42. При перевозке мяса в замороженном 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 град. 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 град. С. Срок хранения подмороженного мяса до погрузки не должен превышать 5 суток с момента убоя. 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 не допускается к перевозке в рефрижераторных контейнерах.

43. Мясо птицы предъявляется к перевозке упакованным в ящики.

Тушки птицы в замороженном состоянии (потрошенные и полупотрошенные) должны иметь температуру внутри тушки не выше минус 8 град. С, а потрошенные тушки в охлажденном состоянии – от 0 до 2 град. 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 град. С.

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

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

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

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

46. 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 град. 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 органов 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.

47. 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 свиньи, почки, селезенка, стекловидное тело глаз, слизистая оболочка языков) предъявляется к перевозке с температурой не выше минус 20 град. 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 град. С.

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

48. 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 град. С.

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

49. Окорока, грудинка, корейка и другие мясные сырокопченые изделия (далее – мяскокопчености) 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.

Мяскокопчености перевозятся в ящиках, а также в бочках с заливкой их пищевым топленным жиром.

Мяскокопчености предъявляются к перевозке с температурой от 0 до минус 9 град. С. Допускается прием к перевозке мяскокопченостей с температурой от 0 до 4 град. С при общем сроке их накопления и перевозки не более 20 суток.

Продолжительность хранения до погрузки сырокопченостей из свинины с температурой от 0 до 4 град. С не должна превышать 15 суток.

50. 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 град. С, а полукопченые и варено-копченые – от минус 4 град. С до минус 9 град. С.

Срок накопления колбас варено-копченых и полукопченых, предъявляемых к перевозке с температурой в пределах от 0 до минус 3 град. С и от 0 до минус 4 град. С, не должен превышать 5 суток, а с температурой от минус 7 до минус 9 град. С – не более 10 суток.

Колбасы полукопченые и варено-копченые допускаются к перевозке с температурой от 0 до минус 4 град. 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 нормативными документами.

Колбасы перевозятся упакованными в ящики.

51. Предъявляемый к перевозке шпик должен иметь: температуру – не выше 4 град. 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.

52. 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 град. С, а расфасованные в бруски, завернутые в жиронепроницаемую бумагу и уложенные в ящик, – с температурой не выше минус 6 град. С.

Суммарная продолжительность хранения и перевозки жиров топленых пищевых, имеющих при погрузке температуру от 0 до 6 град. С, не должна превышать 30 суток.

Жиры животные топленые пищевые, отмеченные знаком «\*\*\*» в приложении 1 к Правилам, в герметической упаковке перевозятся в рефрижераторных вагонах без поддержания температурного режима в летний период на 20 суток, в переходный и зимний периоды – 30 суток; в крытых вагонах в переходный период – на 25 суток, в зимний период – на 30 суток.

53. 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.

54. 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 град. С с общим сроком их накопления и перевозки 20 суток.

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

Предельные сроки, отмеченные знаком «\*» в приложении 1 к Правилам, сокращаются, если срок хранения до погрузки больше, чем указано выше.

#### **ГЛАВА 4**

### **ОСОБЕННОСТИ ПЕРЕВОЗКИ РЫБЫ И РЫБОПРОДУКТОВ**

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

57. 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 техническими условиями с последующей укладкой в ящики.

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

59. 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 град. С.

60. 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 3 град. С. Дата упаковки должна быть указана в накладной под наименованием груза.

61. 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 дм<sup>3</sup> 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 град. 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 вагоны очищаются грузополучателем от опилок и материалов, применяемых для застилки, и направляются установленным порядком на промывку.

62. 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 град. 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 град. 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.

63. 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.

64. Икра зернистая лососевых рыб и нерасфасованная пробойная соленая, ястычная упаковывается в новые заливные бочки емкостью не более 50 дм<sup>3</sup>.

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 град. С.

65. 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.

66. 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 вагонах для живой рыбы (принадлежащих грузоотправителям, грузополучателям или арендованных ими) в сопровождении проводников грузоотправителя или грузополучателя.

67. Раки перевозятся в ящиках с просветами для циркуляции воздуха вместимостью 100–150 раков. При укладке в тару раки перекадываются 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.

68. Предельные сроки перевозки рыбы и рыбопродуктов по периодам года в рефрижераторных вагонах указаны в приложении 2 к Правилам.

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

В крытых вагонах перевозят:

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

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

рыбу и сельдь крепосоленые в летний период – на срок до 10 суток; в переходный – до 20 суток и в зимний период – до 30 суток.

## **ГЛАВА 5 ОСОБЕННОСТИ ПЕРЕВОЗКИ СВЕЖИХ ПЛОДОВООВОЩЕЙ**

69. 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.

70. 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.

Флодоовощи 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.

71. 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.

Флодоовощи в рефрижераторных вагонах и контейнерах перевозятся только в таре.

72. 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 атмосферного воздуха два раза в сутки, при отрицательной температуре – один раз в сутки включением вентиляторов на 15–20 минут.

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

Во всех случаях в выписке из акта экспертизы должна указываться температура атмосферного воздуха в период погрузки бананов.

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

73. 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 светло-зелеными 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 град. 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.

74. 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 или грузополучателя в соответствии с правилами перевозок грузов в сопровождении проводников грузоотправителей или грузополучателей железнодорожным транспортом

общего пользования, утверждаемыми Министерством транспорта и коммуникаций, и настоящими Правилами.

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.

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

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.

Для железных дорог, 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.

Мороженые и подмороженные яблоки, клюква и другие плодоовощи в зимний период времени года, а также картофель свежий для промышленной переработки в течение всего года допускается к перевозке в крытых вагонах при условии указания грузоотправителем в накладной в графе «Особые заявления и отметки отправителя» и документах о качестве груза о том, что груз предъявлен в мороженом или подмороженном состоянии или направляется на промышленную переработку.

## ГЛАВА 6

### ОСОБЕННОСТИ ПЕРЕВОЗКИ ПРОДУКЦИИ МОЛОЧНОЙ, МАСЛОСЫРОДЕЛЬНОЙ И ЖИРОВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ, ЯИЦ

76. Молоко коровье (далее – молоко) предъявляется к перевозке только стерилизованное в охлажденном состоянии.

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

Стерилизованное молоко предъявляется к перевозке с температурой не выше 10 град. С и перевозится в упакованном виде в рефрижераторных вагонах.

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

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

77. К перевозке предъявляются следующие молочные продукты:

сметана с температурой от 6 до 2 град. С – во флягах, пакетах ТБА или стеклянных герметично укупоренных банках с укладкой в ящики;

творог замороженный расфасованный с температурой не выше минус 18 град. С – в ящиках.

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

78. 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 град. С, йогуртные продукты – от 4 до 15 град. С.

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

Йогурты без стабилизаторов железнодорожным транспортом общего пользования не перевозятся.

79. 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 град. С.

Масло сливочное перевозится в рефрижераторных вагонах и в ИВТ.

80. 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 град. С, а отправляемое на экспорт – не выше минус 14 град. С.

Масло топленое перевозится в рефрижераторных вагонах и в ИВТ.

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

81. 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, банки металлические для консервов массой нетто от 500 до 10 000 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.

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 град. С и перевозится в рефрижераторных вагонах.

Срок хранения грузов, отмеченных знаком «\*\*\*» в приложении 4 к Правилам, от выработки до погрузки не должен превышать: маргарина фасованного в пергамент – 7 суток и в кашированную фольгу – 12 суток.

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

82. 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 град. С) по Каминскому при погрузке в вагоны должны иметь температуру не выше 10 град. С, а с твердостью более 850 г/см (при температуре 20 град. С) по Каминскому – температуру не выше 15 град. С.

Срок хранения грузов, отмеченных знаком «\*\*\*» в приложении 4 к Правилам, от выработки до погрузки не должен превышать: жиров кондитерских, хлебопекарных и кулинарных застывших, предъявляемых с температурой 15 град. С, – 10 суток и жиров незастывших кондитерских и жидких – 5 суток.

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

83. 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 град. 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.

84. 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 град. С и не ниже 0 град. С. Майонез перевозится во все периоды в рефрижераторных вагонах.

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

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 град. С – в летний и переходный периоды;

от 8 до 0 град. С – в зимний период.

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 град. С – в летний и переходный периоды;

от 6 до 0 град. С – в зимний период.

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 град.

С.

Сыр плавленый должен быть упакован в ящики и иметь температуру при погрузке от 0 до минус 4 град. С.

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

86. 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 град. С.

87. 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 град. С.

Допускается перевозка в крытых вагонах яиц неохлажденных в летний период при температуре наружного воздуха не выше 25 град. С сроком до 15 суток и при положительной температуре атмосферного воздуха в переходный период сроком до 12 суток.

Яйца диетические железнодорожным транспортом общего пользования не перевозятся.

88. 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 град. С в зависимости от сроков хранения.

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

89. Сухие молочные продукты (сухое цельное молоко, сухое обезжиренное молоко, порошок заменитель цельного молока для телят, сухие детские продукты) предъявляются к перевозке упакованными в бумажные непропитанные пятислойные мешки с полиэтиленовыми вкладышами массой 15–30 кг или в пачки массой нетто 50 –

1000 г с внутренними герметично заделанным пакетом из алюминиевой фольги, покрытой полиэтиленом или другими полимерными материалами. Мелко фасованные сухие молочные продукты должны быть упакованы в деревянные, картонные, полиэтиленовые ящики. В каждый ящик помещают продукты одной партии.

90. Предельные сроки перевозки продукции молочной, маслосырodelьной и жировой промышленности, яиц в рефрижераторных вагонах указаны в приложении 4 к Правилам.

## **ГЛАВА 7 ПЕРЕВОЗКА ПРОЧИХ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ГРУЗОВ**

91. 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 град. С и не ниже 0 град. С.

При погрузке в вагон партий дрожжей разных дат выработки срок транспортабельности всей повагонной отправки исчисляется как для партии с самой ранней датой 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 град. 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 на станции отправления и у грузоотправителя не менее 6 месяцев.

92. Консервированную продукцию (мясная, рыбная, молочная, плодовая, ягодная, овощная и грибная) в металлических и стеклянных банках и бутылках (герметически укупоренная) упаковывают в закрытые деревянные или картонные ящики в соответствии с требованиями технических условий.

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 технических условий. 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.

Консервы мясные (тушенка) в металлических и стеклянных банках в течение всего года допускается перевозить в рефрижераторных вагонах на предельный срок перевозки 30 суток без поддержания температурного режима.

93. Стерилизованные сиропы и соки овощные, фруктовые, ягодные и нектары в стеклянной, жестяной упаковке, а также в пакетах ТБА перевозятся в рефрижераторных вагонах, ИВТ, КРУ во все периоды, а в крытых вагонах – в переходный и летний периоды.

94. 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.

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

Вина перевозятся в рефрижераторных вагонах, ИВТ, КРУ 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 град. С.

Перевозка вина и виноматериалов допускается наливом в принадлежащих грузоотправителю, грузополучателю или арендованных ими цистернах-термосах и изотермических вагонах-цистернах в сопровождении проводников грузоотправителя или грузополучателя.

В изотермических вагонах-цистернах перевозка вина и 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 до 30 суток.

Температура виноматериалов при наливке в зимний и переходный периоды должна быть не ниже 8 град. С, а в летний – не выше 15 град. С.

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

96. 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. Продукция в ПЭТ-бутылках может быть сформирована в блоки в порядке, указанном в пункте 32 Правил.

Перевозка минеральной воды в зимний период производится в рефрижераторных вагонах.

Не допускается перевозка в крытых вагонах воды минеральной в стеклотаре в переходный период года при отрицательной температуре атмосферного воздуха.

97. 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 технических условий. Продукция в жестяных банках и ПЭТ-бутылках может быть сформирована в блоки в порядке, указанном в пункте 32 Правил.

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

98. 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 град. С.

Продукция в жестяных банках и ПЭТ-бутылках может быть сформирована в блоки в порядке, указанном в пункте 32 Правил.

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

При предъявлении к перевозке непастеризованного пива грузоотправитель должен учитывать, что суммарный срок его хранения и транспортировки не должен превышать гарантийный срок хранения, установленный нормативными техническими документами (ГОСТ, ТУ).

Не допускается перевозка в крытых вагонах пива в стеклотаре в переходный период года при отрицательной температуре атмосферного воздуха.

Пиво пастеризованное в жестяной и полимерной упаковке в зимний период года перевозится в изотермических вагонах без отопления сроком до 10 суток.

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

При температуре атмосферного воздуха не выше 10 град. С допускается перевозка пчел в крытых вагонах, а при температуре атмосферного воздуха выше 10 град. С перевозка осуществляется в рефрижераторных вагонах.

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

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

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

## **ГЛАВА 8**

### **УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ РЕФРИЖЕРАТОРНЫХ ВАГОНОВ, ИВТ, КРУ, РЕФРИЖЕРАТОРНЫХ И УНИВЕРСАЛЬНЫХ КОНТЕЙНЕРОВ, КРЫТЫХ ВАГОНОВ**

102. В рефрижераторных вагонах, к числу которых относятся рефрижераторные секции и АРВ–Э, перевозятся определенные скоропортящиеся грузы. Перечень скоропортящихся грузов, допускаемых к перевозке в КРУ и ИВТ, их предельные сроки перевозки приведены в приложении 6 к Правилам.

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

103. Грузовое помещение рефрижераторного вагона при положительной температуре атмосферного воздуха должно быть предварительно охлаждено:

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

до температуры хранения – перед погрузкой охлажденных грузов.

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

При отрицательной температуре атмосферного воздуха перед погрузкой грузов, требующих отопления, грузовое помещение предварительно обогревается до 6 град. С.

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

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

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

При предъявлении к перевозке низкотемпературных замороженных грузов с температурой выше минус 18 град. С груз перевозится при температуре предъявляемого груза, но не выше от минус 6 град. С до минус 12 град. С.

106. При предъявлении к перевозке грузов в рефрижераторных вагонах без охлаждения или отопления, ИВТ грузоотправителем должны соблюдаться требования к термическому состоянию грузов. Температура груза при предъявлении к перевозке должна соответствовать требованиям к температуре грузов при погрузке в ИВТ, приведенным в приложении 8 к Правилам.

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

108. Погрузка, выгрузка рефрижераторных секций на двух или нескольких станциях в попутном направлении осуществляется в порядке, устанавливаемом Белорусской железной дорогой.

109. Перечень, предельные сроки и условия перевозок грузов в рефрижераторных контейнерах устанавливаются грузоотправителем по согласованию с Белорусской железной дорогой.

110. При отрицательной температуре атмосферного воздуха грузоотправитель должен принять меры, предотвращающие переохлаждение или подмораживание плодоовощей в период их погрузки.

111. Допускается перевозить грузы в крытых вагонах, если температурный режим для данного рода груза согласно нормативным документам на всем пути следования совпадает с температурой атмосферного воздуха.

В переходный период в зависимости от температуры атмосферного воздуха возможность перевозки свежей плодоовощной продукции в крытых вагонах без утепления или с утеплением устанавливается по согласованию грузоотправителя и Белорусской железной дороги. При перевозке груза в международном железнодорожном сообщении в необходимых случаях Белорусская железная дорога согласовывает возможность такой перевозки с железными дорогами других государств.

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

113. 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 грузоотправителем, как предусмотрено в приложении 13 к Правилам. Для закрепления крышек люков в обшивке вагона над люком грузоотправителем в присутствии специалиста вагонного хозяйства железной дороги 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 x 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 производится соответственно грузоотправителем и грузополучателем.

Железная дорога имеет право отказать в перевозке грузов в международном сообщении с непрерывным вентилированием, если в соответствии с правилами, действующими на железных дорогах других государств, такая перевозка не осуществляется.

114. Перечень, предельные сроки и условия перевозки грузов в зимний период в крытых вагонах с утеплением устанавливаются на особых условиях в соответствии с пунктом 66 Устава.

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

115. Перечень, предельные сроки и условия перевозок грузов в универсальных контейнерах устанавливаются грузоотправителем по согласованию с Белорусской железной дорогой.

116. Не допускается перевозка в КРУ и ИВТ свежей плодоовощной продукции и продукции, выделяющей биологическое тепло.

117. Требования к температуре грузов при погрузке в ИВТ приведены в приложении 8 к Правилам.

## **ГЛАВА 9 ОСОБЕННОСТИ ПЕРЕВОЗОК СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ГРУЗОВ В ВАГОНАХ- ТЕРМОСАХ**

118. В вагонах-термосах перевозятся скоропортящиеся грузы, термически подготовленные до погрузки (замороженные, охлажденные или обогретые).

Допускается перевозка в вагонах-термосах следующих тарных и штучных грузов:

продовольственных (мука, крупа, сахар, масло растительное, водка, коньяк, ликеро-водочные изделия, изделия сухарные, изделия макаронные, вермишель, лапша и др.), в том числе изделий кондитерских сахаристых (халва, шоколад, различные конфеты, пастила, зефир, рахат-лукум, мед и др.) и мучных без кремовой прослойки (печенье, вафли, пряники, галеты, кексы и др.);

непродовольственных (продукция парфюмерной, косметической, медицинской, фармацевтической промышленности, киноплёнка и другие грузы, не оказывающие вредного влияния на внутреннее оборудование вагона-термоса).

119. Не допускается перевозка в вагонах-термосах:

термически неподготовленных скоропортящихся грузов;

шампанского, вин игристых и шипучих;

грузов, выделяющих биологическое тепло (свежая плодоовощная продукция, картофель, цитрусовые плоды, бахчевые культуры и др.);

грузов со сроком годности менее 10 суток.

120. Перечень скоропортящихся грузов и требования к температуре грузов при погрузке в вагоны-термосы приведены в приложении 9 к Правилам.

121. Предельные сроки перевозки скоропортящихся грузов в вагонах-термосах приведены в приложении 10 к Правилам.

Мясные консервы (тушенка), отмеченные знаком «\*» в приложении 10 к Правилам, перевозятся на предельный срок перевозки до 40 суток во все периоды года.

122. Завоз скоропортящихся грузов для погрузки в местах общего пользования разрешается только после подачи под погрузку вагонов-термосов, исправных в техническом и коммерческом состоянии. При этом доставка скоропортящихся грузов должна осуществляться:

в летний и при положительной температуре атмосферного воздуха в переходный периоды года замороженных и охлажденных грузов – в авторефрижераторах с включенными холодильными установками на всем пути доставки и в процессе погрузки грузов в вагоны-термосы;

в переходный при отрицательных температурах наружного воздуха и зимний периоды года грузов, боящихся подморозки, – в авторефрижераторах с включенными отопительными установками на всем пути доставки.

123. При погрузке скоропортящихся грузов грузоотправителем принимаются меры по исключению воздействия на грузы атмосферных осадков, выпадения конденсата на поверхности замороженного и мороженого груза (применение съемных или переносных штор, открываемых при въезде или выезде транспортных средств из вагона,



использование брезента или аналогичных материалов для укрытия груза при выезде транспортного средства с грузом из камеры хранения).

124. Погрузка замороженных и мороженых грузов в летний и при положительных температурах наружного воздуха в переходный периоды года должна осуществляться в местах, исключающих прямое попадание действия солнечных лучей.

125. Погрузка, выгрузка грузов в/из вагонов-термосов должна осуществляться в максимально сжатые сроки, в том числе и непосредственно в/из автомобильного транспорта с целью снижения потерь запасов холода или тепла, аккумулированных грузом.

126. При погрузке в вагон груз укладывается плотным штабелем (кроме бочек), чтобы обеспечивалось полное использование вместимости и грузоподъемности вагона. Исключение составляют грузы, имеющие ограничение по высоте погрузки по условиям сохранности тары, упаковки или товарного вида груза, при которой грузоподъемность или вместимость вагона не может использоваться полностью. К таким грузам относятся:

майонезы и соусы на томатной основе в полимерных пакетах, уложенных в ящики из гофрированного картона; соки, молоко стерилизованное и другие грузы в упаковке «Тетра-Брик Асептик» и «Комби Блок», сформированные в блоки в термоусадочной пленке, – с высотой штабеля не более 1,6 м;

пиво пастеризованное, вода минеральная, напитки безалкогольные и другие грузы в полиэтиленовых бутылках, сформированных в блоки при помощи термоусадочной пленки, – с высотой штабеля не более 1,8 м;

продукты йогуртные термизированные в полимерной упаковке, безалкогольные и слабоалкогольные напитки в стеклянных бутылках, консервированная продукция в стеклянных банках, уложенные в ящики из гофрированного картона; безалкогольные и слабоалкогольные напитки в жестяных банках, сформированных в блоки при помощи термоусадочной пленки, – с высотой штабеля не более 2,0 м.

127. Не допускается погрузка в вагоны-термосы укрупненных грузовых мест скоропортящихся грузов в виде транспортных пакетов. Транспортные пакеты перед укладкой в вагон необходимо разбирать и укладывать отдельные грузовые места плотным штабелем.

128. Соленые рыбные грузы, упакованные в бочки и залитые тузлуком, перевозятся в вагонах-термосах при условии застилки грузоотправителем напольных решеток картоном или другими упаковочными материалами и засыпки их слоем опилок толщиной не менее 10 см. После выгрузки груза грузополучатель производит очистку вагона от остатков груза и материалов, применяемых для застилки.

Приложение 1  
к Правилам перевозок  
скоропортящихся грузов  
железнодорожным транспортом  
общего пользования

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

Наименование груза	(суток)			
	С охлаждением		С охлаждением (отоплением)	Без охлаждения (отопления)
	летний	переходный	зимний	
1. Мясо замороженное:				
1.1. говядина, баранина, свинина, мясо всех других животных, мясо в блоках и отрубях, мясо и печень китов, кролики, птица, дичь	30	30	30	12

1.2. продукция, отправляемая с мясокомбинатов и холодильников, не имеющих 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 подъездных путей	5*	8*	5*	—**
3.4. мясо охлажденное крупных животных в отрубях, завернутое в полимерные пленки и уложенное в ящики	4*	4*	4*	—**
4. Мясо остывшее:				
4.1. говядина, баранина и конина	—**	4	5	—**
5. Мясопродукты:				
5.1. субпродукты замороженные:	20	25	30	12
5.2. мясная масса механической обвалки кости и тушек птицы замороженная	25	30	30	12
5.3. эндокринное сырье замороженное	20	30	30	—**
5.4. кровь и продукты ее переработки, замороженные в блоках	15	20	25	—**
5.5. 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*	—**
5.6. колбасы полукопченые и варено-копченые с температурой при погрузке:				
от минус 4 до минус 9°С	20	25	25	10
от 0 до 4°С	10*	10*	10*	10*
5.7. колбасы сырокопченые	30	30	30	17
5.8. копчености, залитые жиром, бекон, шпик свиной, жиры животные топлёные пищевые, солонина, языки соленые	25	30	30	10
5.9. жиры животные топлёные пищевые***	25	30	30	10

\*См. пункт 55 Правил.

\*\*Перевозка не допускается.

\*\*\*См. пункт 52 Правил.

Приложение 2  
к Правилам перевозок  
скоропортящихся грузов  
железнодорожным транспортом  
общего пользования

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

Наименование груза	(суток)			
	С охлаждением		С охлаждением (отоплением)	Без охлаждения (отопления)
	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) крепосоленые (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 варено-мороженые	20	25	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	30	30	30	15
в) паюсная осетровых рыб	30	30	30	15
г) лососевая зернистая, пробойная соленая и ястычная частиковых рыб	30	30	30	15
13. Раки живые:				
а) речные	6	6	—*	—*
б) лиманные, озерные, прудовые	3	3	—*	—*
14. Рыба живая, рыбопосадочный материал	Сроки перевозки устанавливает грузоотправитель			

\*Перевозка не допускается.

Приложение 3  
к Правилам перевозок  
скоропортящихся грузов  
железнодорожным транспортом  
общего пользования

### Предельные сроки перевозки свежих плодовоовощей

Наименование груза	(суток)				
	Апрель–июнь	Июль–август	Сентябрь–октябрь	Ноябрь	Зимний период
	в рефрижераторных вагонах с охлаждением/ в крытых вагонах	в рефрижераторных вагонах с охлаждением/ в крытых вагонах	в рефрижераторных вагонах с охлаждением/ в крытых вагонах	в рефрижераторных вагонах с охлаждением/ в крытых вагонах	в рефрижераторных вагонах с отоплением

1. Яблоки: ранних сроков созревания	20/—*	20/4	—*/—*	—*/—*	—*
поздних сроков созревания	—*/—*	25/10	30/15	30/—*	30
после зимнего хранения	15/—*	—*/—*	—*/—*	—*/—*	—*
2. Груши: ранних сроков созревания	12/—*	12/3	—*/—*	—*/—*	—*
поздних сроков созревания	—*/—*	15/8	—*/—*	30/—*	20
после зимнего хранения	10/—*	—*/—*	—*/—*	—*/—*	—*
3. Айва	—*/—*	—*/—*	30/20	30/—*	20
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/—*	15
11. Клюква	—*/—*	15/5	20/12	30/20	30 без отопления
12. Брусника	—*/—*	12/5	12/8	30/15	30 без отопления
13. Цитрусовые плоды	25/—*	25/—*	25/—*	25/—*	25
14. Свежие плоды граната	—*/—*	—*/—*	30/10	30/—*	20
15. Капуста белокочанная в таре: раннеспелая	14/—*	15/—*	—*/—*	—*/—*	—*
среднеспелая	—*/—*	18/5	25/10	—*/—*	—*
среднепоздняя и позднеспелая	10/—*	—*/—*	30/20	30/10	15
среднепоздняя и позднеспелая навалом	—*/—*	—*/—*	—*/8	—*/—*	—*
позднеспелая навалом	—*/—*	—*/—*	—*/—*	—*/8	—*
16. Капуста цветная	—*/—*	7/—*	10/—*	12/—*	10
17. Картофель продовольственный в таре: ранний	14/—*	15/6	—*/—*	—*/—*	—*
поздний	—*/—*	—*/—*	30/20	30/10	25
поздний навалом	—*/—*	—*/—*	—*/15	—*/—*	—*
поздний в таре после зимнего хранения	20/6	—*/—*	—*/—*	—*/—*	—*
18. Коренья и корнеплоды молодые: с зеленью	5/—*	5/—*	5/—*	—*/—*	—*
обрезные	7/—*	7/—*	7/—*	7/—*	—*
19. Морковь столовая	8/—*	12/—*	15/10	10/—*	8
20. Свекла столовая (без ботвы) и хрен (корень) в таре	10/—*	15/10	30/20	30/—*	30
Свекла столовая навалом	—*/—*	—*/—*	—*/10	—*/—*	—*
21. Огурцы: грунтовые	7/—*	9/—*	9/—*	—*/—*	—*
парниковые	6/—*	6/—*	6/—*	6/—*	6
22. Тыква: в таре	10/—*	20/15	30/25	30/—*	30
навалом	—*/—*	—*/—*	—*/10	—*/—*	—*

23. Дыни в таре	–*/–*	20/10	20/10	15/–*	10
24. Арбузы:					
в таре	–*/–*	20/15	25/25	20/–*	10
навалом	–*/–*	–*/10	–*/15	–*/–*	–*
25. Томаты:					
розовые	10/4	10/6	12/6	12/–*	–*
бурые	15/10	15/10	15/10	15/–*	12
молочные	15/15	15/15	15/15	10/–*	12
26. Баклажаны, перец сладкий, кабачки	12/3	12/5	12/6	12/–*	12
27. Зелень свежая (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
30. Лук репчатый:					
в ящиках	15/12	20/15	30/25	30/–*	20
в мешках	10/8	15/10	20/15	20/–*	12
31. Плодоовощи замороженные	30/–*	30/–*	30/–*	30/–*	30 с охлаждением
32. Живые растения и цветы, желуди семенные, семенной посадочный материал	Способ и сроки перевозки устанавливает грузоотправитель				

\*Перевозка не допускается.

Приложение 4  
к Правилам перевозок  
скоропортящихся грузов  
железнодорожным транспортом  
общего пользования

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

(суток)

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	12
2. Творог замороженный	15	–**	15	–**	15	–**
3. Масло:						
сливочное	30	–**	30	–**	30	10
топленое	30	7	30	10	30	15
4. Сыры сычужные твердые, мягкие и рассольные со сроком хранения 30 суток	15	–**	15	7	15	5
5. Сыры плавленые со сроком хранения 20 суток и более	10	–**	10	–**	10	–**
6. Сметана:						
во флягах	3	–**	3	–**	3	–**
	5	–**	5	–**	5	–**

в герметичной упаковке						
7. Мороженое отечественное	10	—**	12	—**	15	—**
8. Йогурты со стабилизаторами со сроком хранения:						
14 суток	4	—**	4	—**	4	—**
30 суток	10	—**	10	—**	10	—**
9. Йогуртные продукты термизированные со сроком хранения:						
30 суток	10	—**	10	—**	10	—**
до 90 суток	30	7	30	10	30	7
10. Жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные застывшие:						
при температуре 10 град. С	25	7	25	12	25	17
при температуре 15 град. 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 мягкий 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

\*Режим перевозки «без охлаждения» и «без охлаждения или отопления» означает перевозку в рефрижераторных вагонах без включения холодильно-отопительного оборудования.

\*\*Перевозка не допускается.

\*\*\*См. пункты 81, 82 Правил.

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

**Предельные сроки перевозки прочих скоропортящихся грузов**

(суток)

Наименование груза	Летний период			Переходный период			Зимний период	
	в рефрижераторных вагонах		в крытых вагонах	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 мясо-	30	20	30	30	20	30	30	20

растительные в жестяных и стеклянных банках								
2. Консервы мясные пастеризованные (ветчина, бекон копченый)	30	20	—**	30	20	—**	30	20
3. Консервы рыбные и крабовые, кроме печени из различных рыб и пресервов	30	30	15	30	30	10	30	10
4. Консервы из печени рыб	30	20	15	30	25	10	30	15
5. Пресервы всякие, сельдь баночного посола	25	—**	—**	30	—**	—**	30	10
6. Консервы овощные:								
а) продукты томатные концентрированные в стеклянных и металлических банках и бочках, соус томатный стерилизованный, томаты стерилизованные натуральные целые и очищенные	30	20	10	30	25	25	30	15
б) соки томатные; овощи соленые и квашеные, капуста кислая (квашеная), соленые и маринованные грибы в бочках; арбузы и дыни соленые; соус томатный в стеклянных банках, паста томатная и томат-пюре в бочках	25	10	—**	30	20	10	30	12
в) грибная консервированная продукция в стеклянных и металлических банках	30	20	—**	30	25	10	30	15
г) консервы овощные и соусы, кроме поименованных выше	30	20	10	30	25	20	30	12
7. Консервы плодово-ягодные:								
а) плодовая и ягодная консервированная продукция, герметически укупоренная во всех видах тары, пюре, соки с мякотью для детского питания, компоты, джемы, варенье, конфитюры, повидло, плоды и ягоды, протертые с сахаром, соки плодовые и ягодные натуральные с сахаром, с мякотью, концентрированные, пастеризованные, кроме виноградного и цитрусового, соки и нектары в пакетах ТБА	30	25	20	30	20	15	30	15
б) плоды и ягоды моченые, фрукты маринованные в бочках, пюре и соки сульфитированные в бочках	30	12	10	30	25	25	30	15
в) соки мандариновый и апельсиновый натуральные и с сахаром	25	12	—**	25	15	10	25	12
г) сок лимонный натуральный	20	5	—**	20	8	—**	20	8

д) сок виноградный натуральный	30	15	15	30	20	5	30	10
8. Консервы молочные: сгущенное молоко, молоко и сливки с сахаром, какао и кофе со сгущенным молоком и сахаром. Молоко сгущенное стерилизованное в банках, молоко сухое, молоко стерилизованное в банках	30	25	30	30	25	30	30	25
9. Экстракты, концентраты пищевые	30	30	20	30	30	20	30	30
10. Мед натуральный	30	30	30	30	30	30	30	30
11. Быстрозамороженная плодово-ягодная, овощная и грибная продукция	30	—**	—**	30	—**	—**	30	—**
12. Дрожжи хлебопекарные прессованные, вырабатываемые: а) специализированными заводами	9	—**	—**	9	—**	—**	9	—**
б) спиртовыми заводами	5	—**	—**	5	—**	—**	5	—**
13. Пиво: а) непастеризованное	10	—**	—**	10	—**	—**	10	—**
б) пастеризованное	30	20	15	30	20	15	30	10
14. Минеральные воды, напитки безалкогольные и слабоалкогольные, в том числе газированные	30	25	25	30	20	15	30	7
15. Вина виноградные (кроме шампанского, игристых и шипучих) и плодово-ягодные: а) в бочках	30	25	10	30	20	10	30	12
б) в бутылках	30	25	10	30	20	10	30	12
16. Шампанское, вина шипучие и игристые, шоколад и шоколадные изделия	30	10	—**	30	15	—**	30	10
17. Спиртово-водочные изделия: а) водка	30	30	30	30	30	30	30	30
б) ликеро-водочные изделия	30	30	30	30	30	30	30	30
в) коньяки	30	30	30	30	30	30	30	25
18. Биопрепараты	15	—**	—**	15	—**	—**	15	—**

\*Режим перевозки «без охлаждения» и «без охлаждения или отопления» означает перевозку в рефрижераторных вагонах без включения холодильно-отопительного оборудования.

\*\*Перевозка не допускается.

Приложение 6  
к Правилам перевозок  
скоропортящихся грузов  
железнодорожным транспортом  
общего пользования

## ПЕРЕЧЕНЬ

скоропортящихся грузов, допускаемых к перевозке в КРУ и ИВТ, их предельные сроки перевозки



№ п/п	Наименование груза	Предельные сроки перевозки (сутки)		
		периоды года		
		летний	переходный	зимний
1	Рыба холодного копчения	3*	5*	6*
2	Рыба и сельдь соленые: соленостью от 6 до 10 % включительно	–	8*	12*
	соленостью от 10 до 14 %	5	10	20
	соленостью более 14 %	10	15	25
3	Рыба вяленая	10*	15*	20
4	Масло коровье: сливочное	–	6*	15*
	топленое в герметичной упаковке	–	6*	15*
5	Сыры: сычужные твердые	4*	7*	5*
	плавленые	3*	5*	5*
6	Напитки минеральные и воды	15	15	7
7	Пюре и соки сульфитированные в бочках	8	15	10
8	Консервы рыбные и крабовые (кроме печени различных рыб и пресервов)	9	15	5
9	Консервы печени различных рыб в масле	9	12	5
10	Консервы овощные: продукты томатные концентрированные в стеклянных и металлических банках и бочках, соус томатный стерилизованный, томаты стерилизованные натуральные целые и очищенные	15	22	7
	паста томатная и томат-пюре в бочках, соки томатные сульфитированные, соус томатный нестерилизованный в стеклянных банках	6	20	7
11	Овощи соленые и квашеные: капуста кислая (квашеная)	–	12	8
	грибная консервная продукция в стеклянных и металлических банках	15	12	8
	консервы овощные и соусы, кроме поименованных выше	20	22	7
12	Консервы плодово-ягодные: плодовая и ягодная консервированная продукция во всех видах тары, пюре, соки с мякотью для детского питания, компоты, джемы, варенье, конфитюры, повидло, плоды и ягоды, протертые с сахаром	20	15	10
	плоды и ягоды моченые, фрукты маринованные в бочках	6*	12*	6
	соки овощные и плодово-ягодные стерилизованные в упаковке	15	9	6
	сок виноградный натуральный с сахаром	8*	10*	10
13	Консервы молочные: сгущенное молоко и сливки с сахаром, какао и кофе со сгущенным молоком и сахаром, молоко сгущенное стерилизованное в банках	20	25	15
14	Консервы мясные пастеризованные (кроме ветчины и бекона копченого) и мясо-растительные в жестяных и стеклянных банках	20	25	15
15	Пиво пастеризованное: в стеклянной упаковке	10	15	6
	в жестяной и полимерной упаковке	12	15	6
16	Вина виноградные (кроме шипучих и шампанского) и плодово-ягодные крепленые	20	20	10
17	Вина виноградные сухие	10	12	6
18	Водка, коньяки, коньячные спирты крепостью 40 и более градусов	30	30	30
19	Ликеры и другая алкогольная продукция крепостью от 28 до 40 градусов	30	30	30
20	Кондитерские изделия без кремовых прослоек	20	20	30

\*Перевозка грузов в КРУ не допускается.

Приложение 7  
к Правилам перевозок  
скоропортящихся грузов  
железнодорожным транспортом  
общего пользования

**Температурные режимы и необходимость вентилирования при перевозке  
скоропортящихся грузов в рефрижераторных вагонах**

Наименование груза	Температурный режим, град. С		Необходимость вентилирования
	от	до	
1	2	3	4
1. Эндокринное сырье с температурой не выше минус 20 град. С при перевозке в АРВ-Э	-20	-23	Не вентилируют
2. Замороженные, мороженые грузы, имеющие температуру не выше минус 18 град. С	-17	-20	Не вентилируют
3. Замороженные, мороженые грузы, имеющие температуру от минус 15 до минус 18 град. С	-15*	-18*	
4. Замороженные, мороженые грузы, имеющие температуру от минус 10 до минус 15 град. С	-9	-12	Не вентилируют
5. Замороженные и переохлажденные грузы, имеющие температуру от минус 6 до минус 9 град. С включительно	-6*	-9*	Не вентилируют
6. Мясо подмороженное, мясо охлажденное, мяскопчености сырокопченые, бекон, шпик, колбасы полукопченые, варенокопченые, рыба охлажденная, икра разных рыб, рыба холодного копчения океаническая (кроме сельди иваси), сельдь пряного посола и маринованная в герметичной упаковке и другие грузы с температурой от 0 град. С до минус 6 град. С	0	-3	Не вентилируют
7. Дрожжи хлебопекарные прессованные (два режима) В зависимости от температурного режима	+5 0	+2 -3	Не вентилируют
8. Молоко стерилизованное, яйца куриные пищевые, овощи и грибы соленые и маринованные всякие, а также другие охлажденные грузы, имеющие температуру от 0 град. С до 6 град. С	+5	+2	Не вентилируют
9. Охлажденные и неохлажденные картофель, виноград, ягоды, яблоки поздние для зимнего хранения, груши, другие свежие фрукты и овощи, кроме поименованных ниже	+5	+2	При отоплении вентилируют, при охлаждении – нет
10. Маргарин с температурой не выше 10 град. С, сыры, йогурты, йогуртные продукты, пиво непастеризованное и другие охлажденные грузы с температурой от 7 град. С до 9 град. С	+9*	+6*	Не вентилируют
11. Томаты розовой и бурой спелости, огурцы, баклажаны, перец сладкий, арбузы, дыни, тыквы, кабачки, ананасы, лимоны, мандарины, апельсины, грейпфруты	+9*	+6*	При отоплении вентилируют, при охлаждении – нет
12. Томаты молочной спелости	+13	+11	
13. Бананы	+14	+12	Вентилируют при охлаждении и отоплении
14. Маргарин с температурой выше 10 град. С, жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные, вина виноградные и плодово-ягодные, шампанское, биопрепараты и другие не поименованные выше грузы, имеющие температуру выше 9 град. С	+15*	+9*	Не вентилируют

\*Температурный режим поддерживается на ручном управлении.

Приложение 8  
к Правилам перевозок  
скоропортящихся грузов

**Требования к температуре грузов при погрузке в ИВТ**

№ п/п	Наименование груза	Температура груза в момент погрузки при температуре атмосферного воздуха, °С	
		положительной	отрицательной
1	Рыба и сельдь соленые в деревянных бочках и ящиках, а также в стеклянных и металлических банках, кроме упакованных в пленочные пакеты: слабосоленые (от 6 до 10 % соли включительно) среднесоленые (более 10 % и до 14 % соли включительно) крепосоленые (более 14 % соли)	-8 -8 -8	-4 -2 0
2	Масло коровье сливочное фасованное и нефасованное	Не выше -14	Не выше -3
3	Масло коровье топленое в стеклянных и металлических банках	Не выше -14	Не выше 0
4	Консервы рыбные (кроме пресервов): натуральные, натуральные с добавлением масла, в масле, в томатном соусе; рыбо-растительные: в масле, в томатном соусе; паштеты; крабы в собственном соку, уха, супы	0	+15
5	Консервы овощные и плодово-ягодные стерилизованные	0	+20 – +25
6	Кетчупы и прочие соусы на томатной основе стерилизованные	0 – +2	+20 – +25
7	Консервы молочные: молоко цельное сгущенное с сахаром, сливки сгущенные с сахаром; молоко сгущенное стерилизованное в банках; какао, кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром	0	+20
8	Консервы мясные и мясо-растительные, кроме пастеризованных (ветчины и бекона копченого)	0	+20
9	Пиво пастеризованное	+5 – +10	+20
10	Вина: сухие, полусухие, полусладкие десертные крепленые	-2 – 0 +5 +5	+16 +18 +20
11	Вода минеральная	+5	+20
12	Стерилизованные: соки и нектары овощные и плодово-ягодные, напитки сокосодержащие, фруктовые морсы	0 – +5	+20 – +25
13	Напитки безалкогольные и слабоалкогольные	0	+20
14	Шоколад, шоколадные и другие кондитерские изделия с добавлением шоколада	При температуре хранения	
15	Водка, коньяк и другие крепкие напитки в закрытой таре	»	
16	Кондитерские мучные изделия без кремовой прослойки	»	

Приложение 9  
к Правилам перевозок  
скоропортящихся грузов  
железнодорожным транспортом  
общего пользования

**ПЕРЕЧЕНЬ**

**скоропортящихся грузов и требования к температуре грузов при погрузке в вагоны-термосы**

№ п/п	Наименование груза	Температура груза, град. С, при предъявлении к перевозке при температуре атмосферного воздуха	
		положительной	отрицательной
1	Мясо всех видов замороженное	-	-18

2	Мясо птицы мороженое (в тушках и всех видов разделки, кроме механической обвалки)	–	–18
3	Рыба и рыбное филе мороженые	–	Не выше –18
4	Масло коровье сливочное	Не выше –14	Не выше –9
5	Масло коровье топленое	Не выше –14	Не выше 0
6	Маргарин твердый; жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные застывшие твердые	Не выше 0	+10 – +15
7	Майонез со сроком хранения не менее 30 суток	0 – +2	+18
8	Консервы рыбные, крабовые, из печени рыб, кроме пресервов	0	+15
9	Консервы мясо-растительные и мясные, кроме пастеризованных, ветчины и бекона копченого	0	+20
10	Консервы овощные, плодовые и ягодные	0	+20 – +25
11	Консервы молочные: молоко концентрированное; молоко нежирное сгущенное с сахаром молоко цельное сгущенное с сахаром; сливки сгущенные с сахаром; молоко сгущенное стерилизованное в банках; какао, кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром	0 0	+10 +20
12	Кетчупы и прочие соусы на томатной основе	0 – +2	+18 – +20
13	Молоко стерилизованное	0 – +2	+20 – +25
14	Продукты йогуртные термизированные со сроком хранения свыше 2 месяцев	0 – +2	+20 – +25
15	Стерилизованные: соки овощные; соки, сиропы, нектары, напитки сокодержающие и морсы плодовые и ягодные	0 – +5	+20 – +25
16	Пиво пастеризованное	+5 – +10	+20
17	Воды минеральные и питьевые	+5	+20
18	Напитки безалкогольные и слабоалкогольные	0	+20
19	Колбасы сырокопченые	–9 – 0	+10 – +15
20	Продукты винодельческой промышленности: вина виноградные, плодовые и ягодные; коньяки	+5	+20
21	Рыба и сельдь соленые, кроме упакованных в пленочные пакеты: слабосоленые (от 6 % до 10 % соли включительно) среднесоленые (более 10 % и до 14 % соли включительно) крепосоленые (более 14 % соли)	–8 –8 –8	–4 –2 0

Приложение 10  
к Правилам перевозок  
скоропортящихся грузов  
железнодорожным транспортом  
общего пользования

### Предельные сроки перевозки скоропортящихся грузов в вагонах-термосах

№ п/п	Наименование груза	(суток)		
		летний	переходный	зимний
1	Мясо всех видов, замороженное в блоках	–**	–**	16
2	Мясо птицы мороженое (в тушках и всех видов разделки, кроме механической обвалки)	–**	–**	16
3	Рыба и рыбное филе мороженые	–**	–**	17
4	Масло коровье сливочное	5	8	16
5	Масло коровье топленое	8	11	17
6	Маргарин твердый; жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные застывшие и твердые	5	10	15
7	Майонез со сроком хранения не менее 30 суток	8	12	6
8	Консервы рыбные, крабовые, из печени рыб, кроме пресервов	25	20	11
9	Консервы мясо-растительные и мясные*, кроме пастеризованных, ветчины и бекона копченого	27	24	13
10	Консервы овощные, плодовые и ягодные	27	22	12

11	Консервы молочные: молоко концентрированное, молоко нежирное сгущенное с сахаром молоко цельное сгущенное с сахаром, сливки сгущенные с сахаром; молоко сгущенное стерилизованное в банках; какао, кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром	8 24	14 22	6 10
12	Кетчупы и прочие соусы на томатной основе	25	10	9
13	Молоко стерилизованное в упаковках «Тетра-Брик Асептик» и «Комби Блок»	15	20	15
14	Продукты йогуртные термизированные со сроком хранения свыше 2 месяцев	15	18	9
15	Стерилизованные: соки овощные; соки, сиропы, нектары, напитки сокодержащие и морсы плодовые и ягодные	27	25	13
16	Пиво пастеризованное	20	17	8
17	Воды минеральные и питьевые	26	17	8
18	Напитки безалкогольные и слабоалкогольные	30	20	12
19	Колбасы сырокопченые	–**	13	17
20	Продукты винодельческой промышленности: вина виноградные, плодовые и ягодные, коньяки	25	20	12
21	Рыба и сельдь соленые, кроме упакованных в пленочные пакеты: слабосоленые (от 6 до 10 % соли включительно) среднесоленые (более 10 % и до 14 % соли включительно) крепосоленые (более 14 % соли)	–** 4 6	4 7 11	15 15 20

\*См. пункт 121 Правил.

\*\*Перевозка не допускается.

Приложение 11  
к Правилам перевозок  
скоропортящихся грузов  
железнодорожным транспортом  
общего пользования

## ПЕРЕЧЕНЬ

**скоропортящихся грузов, после перевозки которых производится очистка, 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 мясо-растительные, напитки, пиво, плодовые и ягодные соки, минеральная вода и другие грузы при наличии повреждений потребительской упаковки с вытеканием продуктов и наличием боя стеклопосуды, загрязняющими вагоны.
7. Другие грузы при наличии направления на промывку вагонов контролирующих органов.

Приложение 12  
к Правилам перевозок

**ПЕРЕЧЕНЬ****скоропортящихся грузов, после перевозки которых производится дезинфекция 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. Мясокопчености (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, сельдь 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. Яйца птицы, полученные из районов, неблагополучных по заразным болезням.
18. Биопрепараты.
19. Другие грузы по указанию органов Госветнадзора.

Приложение 13  
к Правилам перевозок  
скоропортящихся грузов  
железнодорожным транспортом  
общего пользования

**1. Схема размещения распорок в междверном пространстве**

*\*\*\*На бумажном носителе*

**2. Закрепление крышек люков при непрерывном вентилировании крытых вагонов**

*\*\*\*На бумажном носителе*

**3. Способы укладки грузов в вагоне**

*\*\*\*На бумажном носителе*