



МІНІСТЕРСТВО ТРАНСПОРТУ УКРАЇНИ

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства
транспортної України
09.12.2002 N 873
(з1030-02)

Зареєстровано в Міністерстві
юстиції України
29 грудня 2002 р.
за N 1031/7319

**ПРАВИЛА
перевезення швидкопсувних вантажів
(стаття 5 Статуту)
(457-98-п)**

*{ Із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства
інфраструктури
N 138 (з0774-11) від 08.06.2011 }*

1. Загальні положення

1.1. До швидкопсувних належать вантажі, які при перевезенні залізничним транспортом вимагають захисту (охолодження, вентилявання, обігрів) від дії на них високих або низьких температур зовнішнього повітря. Перелік швидкопсувних вантажів, що перевозяться залізницею, граничні терміни перевезення їх у залежності від технологічної обробки та типу вагона наведено в додатках 1, 2, 3, 4.

Для перевезення швидкопсувних вантажів використовуються ізоітермічні (рефрижераторні вагони та контейнери, вагони-термоси, спеціальні цистерни для вина, живорибні вагони), а також універсальні криті вагони та криті вагони з утепленим кузовом (нумерація на 918...) і універсальні контейнери.

Швидкопсувні вантажі, не зазначені в додатках 1, 2, 3, 4, а також інші вантажі, які потребують відповідних температурних режимів і умов при транспортуванні, можуть перевозитися тільки за окремими договорами між відправником та залізницею на особливих умовах, установлених Укрзалізницею спільно з міністерством, до системи якого входять підприємство чи організація, або підприємством-відправником. При цьому вантажовласниками подаються до Укрзалізниці стандарти, характеристики та інші відомості про вантаж, а також пропозиції щодо умов перевезень його з відповідним обґрунтуванням.

1.2. Спосіб перевезення швидкопсувних вантажів (з охолодженням, вентиляванням, обігріванням або в режимі "термос" (підтримання температурного режиму за рахунок теплоізоляції вагона), тип вагона (рефрижераторний, термос, критий, критий з утепленим кузовом) або контейнера (універсальний або рефрижераторний) визначаються відправником в залежності від характеру швидкопсувного вантажу та кліматичних умов на всьому шляху його перевезення.

1.3. Подані для завантаження швидкопсувних вантажів вагони повинні відповідати вимогам статті 31 Статуту залізниць України (457-98-п) та відповідати санітарним вимогам. Перед подачею вагонів або контейнерів під завантаження м'яса, м'ясопродуктів, масла вершкового, сирів плавлених та твердих сичужних, а також продовольчих вантажів, що перевозяться без транспортної тари насипом або навалом, надається довідка щодо проходження транспортними засобами відповідної обробки.

1.4. Швидкопсувні вантажі пред'являються до перевезення у транспортабельному стані й повинні відповідати за якістю та упакованням вимогам, які встановлені нормативними документами (стандартами, технічними умовами і т.ін.). Тара та упаковування повинні забезпечувати збереження вантажу під час перевезення, можливість штабелювання вантажу механізованим способом, бути справними, міцними та чистими.

На вимогу залізниці відправник зобов'язаний пред'явити ГОСТ, ДСТУ або технічні умови на продукцію, яка відвантажується, та на її тару, а також сертифікат, якщо продукція підлягає обов'язковій сертифікації.

1.5. Відправник надає станції разом з накладною документ, що підтверджує якість швидкопсувного вантажу (далі - документ про якість), датований днем завантаження у вагон, із зазначенням його номера у відповідній графі накладної у разі перевезення із застосуванням електронної накладної цей документ надається в електронному вигляді. У документі про якість зазначаються: точне найменування, вид, категорія, сорт, відповідність якісного стану продукції ГОСТу або ДСТУ із зазначенням їх номерів, її призначення (реалізація у торговельній мережі, громадське харчування, промислова переробка), вид тари й упакування, граничний термін зберігання продукту при належних умовах, термін транспортабельності вантажу (у добах) з урахуванням фактичного стану продукту перед завантаженням у вагон, найменування та адреси відправника та одержувача, номер та вид транспортного засобу, у якому буде перевозитися вантаж. Крім цього, у документі про якість вантажу мають бути такі дані: { Абзац перший пункту 1.5 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства інфраструктури N 138 (z0774-11) від 08.06.2011 }

для охолоджених, підморожених та заморожених вантажів - температура продукту при завантаженні у вагони та дата заморожування (охолодження) або виробництва;

для м'яса охолодженого та остиглого - додатково дата забою худоби;

для ковбас варено-копчених та напівкопчених - дата та час виробництва;

для дріжджів - дата закінчення технологічного процесу виробництва та упакування, вологість, підйомна сила, кислотність та стійкість;

для маргарину (крім розфасованого в тару із поліхлорвінілу) - твердість та температура;

для плодів та овочів свіжих - найменування ботанічного, помологічного або ампелографічного сорту, товарного сорту, дата збору та упакування (у разі зберігання до відправлення - дата перебирання), кількість упакуваних одиниць, загальна маса брутто та нетто в кг, номер сертифіката щодо наявності токсикантів та дата його видачі, а також:

для винограду - кислотність та цукристість;

для бананів свіжих - температура в м'якоті плоду та тип пакувальної полімерної плівки;

для риби охолодженої - дата та час упакування;

для риби холодного копчення - дата та час закінчення технологічного процесу виготовлення та упакування;

для свіжої риби та рибосадкового матеріалу (мальків) - тривалість (у годинах) періоду витримки в рибнику до завантаження у вагон;

для солоної риби та оселедців - відсоток умісту солі.

Документ про якість завіряється підписом відповідальної особи та печаткою виробника (відправника).

1.6. При перевезенні швидкопсувних вантажів, що підлягають ветеринарному контролю, відправник повинен пред'явити також ветеринарне свідоцтво встановленої форми.

1.7. При перевезенні свіжих фруктів, плодів, овочів, живих рослин, насінневого і посадкового матеріалів та інших вантажів, що підлягають карантинному контролю, до накладної додається карантинний сертифікат.

У разі оформлення перевізного документа в електронному вигляді (із накладенням електронного цифрового підпису) копія

карантинного сертифіката (виготовленого за допомогою сканера тощо) додається в електронному вигляді. При цьому перший примірник карантинного сертифіката направляється відправником безпосередньо одержувачу. { Пункт 1.7 доповнено новим абзацом згідно з Наказом Міністерства інфраструктури N 138 (z0774-11) від 08.06.2011 }

1.8. Дату відвантаження швидкопсувних вантажів відправник попередньо узгоджує з начальником станції. Завезення вантажів на станцію для завантаження на місцях загального користування дозволяється після підтвердження станцією наявності вагонів, готових для завантаження.

Вантажі, підмерзання яких у зимовий період не допускається, а також заморожені та охолоджені вантажі в літній та перехідний періоди повинні доставлятися до місця завантаження, як правило, в авторефрижераторах або автомобілях, що мають кузови з теплоізоляцією.

Відправник зазначає в документі про якість або в сертифікаті на продукцію тип автомобіля, відстань підвезення вантажу та температуру зовнішнього повітря.

1.9. Швидкопсувні вантажі не приймаються до перевезення, якщо термін транспортування, указаний у сертифікаті або документі про якість на продукцію, менший за термін доставки, розрахований відповідно до Правил обчислення термінів доставки вантажів, затверджених наказом Міністерства транспорту від 21.11.2000 N 644 (z0865-00) та зареєстрованих у Міністерстві юстиції 24.11.2000 за N 865/5086, а також якщо термін доставки вантажу перевищує граничний термін перевезення, установлений цим розділом Правил.

1.10. Залізниці мають право вибірково перевіряти якість пред'явлених до перевезення швидкопсувних вантажів, стан тари та їх відповідність установленим стандартам або технічним умовам.

Перевірку можна провадити в складських приміщеннях відправника (за його згодою), а також у процесі завантаження у вагон. Температура заморожених та охолоджених вантажів вимірюється під час завантаження у вагон. Розпакування та подальше упакування вантажу після перевірки здійснює відправник.

Товарну сортність вантажу залізниця не перевіряє. Якість вантажу в непошкодженій герметичній упаковці та бочковій тарі не перевіряється.

1.11. У виняткових випадках при особливих обставинах швидкопсувні вантажі, стан та упаковка яких не відповідають вимогам стандартів або технічним умовам, а також у разі необхідності транспортування протягом термінів, що перевищують граничні, вантажі можуть бути прийняті до перевезення на особливих умовах, установлених згідно із статтею 63 Статуту залізниць України (457-98-п).

1.12. Швидкість перевезення (велика або вантажна) швидкопсувних вантажів установлюється відправником і зазначається у перевізних документах.

1.13. Спосіб перевезення швидкопсувних вантажів визначається в залежності від періодів року:

- літній - з квітня до жовтня включно;
- перехідний - листопад та березень;
- зимовий - з грудня до лютого включно.

1.14. Дозволяється спільне перевезення в одному вагоні (контейнері) вантажів, які не сприйнятливі до запахів, за умови однакового способу їх обслуговування і на термін не більше встановленого для найменш стійкого вантажу.

1.15. У літній та перехідний періоди до початку заморозків плодоовочі, риба в'ялена та яйця пташині харчові неохолоджені можуть перевозитися у критих вагонах з безперервним вентиляванням.

Безперервне вентилявання у критих вагонах здійснюється:

через напіввідкриті бокові люки. Відправник закріплює кришки бокових люків у напіввідкритому положенні дротом діаметром 4-6 мм з установкою дерев'яних брусків, як показано на рис. 1 додатка 5. Для закріплення кришок люків в обшивці вагона над люком

просвердлюється отвір діаметром 5-6 мм. Через цей отвір та кільце кришки люка просувається дріт. Кінці дроту скручуються з внутрішнього боку вагона за допомогою металевої пластинки, яка застосовується для накладення закруток на двері вагонів. Скрутка повинна мати не менше трьох витків. Відхилення верхнього краю кришки люка від стіни вагона має бути не більше 100 мм. Після вивантаження дріт знімається одержувачем;

через відкриті бокові люки, закриті зсередини вагона металевими ґратами або металевою сіткою, закріпленими брусками.

Площа отворів для вентилявання у таких люках має бути не менше 40% загальної площі люкового отвору.

1.16. Відправник повинен при завантаженні швидкопсувних вантажів у вагони додержуватись таких умов:

у разі наявності на стінах вагона вертикальних брусків або гофрів вантажі складають упитул до них, а якщо бруски та гофри відсутні - на відстані 4-5 см від торцевих та поздовжніх стін вагона так, щоб забезпечувалось вільне відкриття дверей з обох боків;

ящики-лотки укладають щільно один до одного вздовж поздовжніх стін вагона, заморожені вантажі, сало копчене та солоне, жири тваринні топлені, медичні та кухонні, риба охолоджена, перекладена льодом, ікра рибна, риба солоня, риба холодного копчення (крім івасі), риба гарячого копчення у замороженому стані, масло коров'яче, маргарин, майонез, бринза, соки, консерви, вина, напої, сиропи та пиво у ящиках, картопля пізня, цибуля, буряк столовий та інші овочі, упаковані в мішки та сітки, повинні укладатися щільним штабелем;

бочки з вантажами встановлюють накатом чи "стоячи" закупорювальним днищем або чопом догори, в один або кілька ярусів, у залежності від їх розміру та місткості. У разі навантаження бочок у кілька ярусів, для уникнення пошкоджень упорів та днищ використовуються прокладки з дошок. Бочки місткістю більше ніж 200 літрів установлюють на підкладки товщиною не менше 2,5 см, шириною 15-20 см та довжиною не менше діаметра найбільшої бочки. При заочуванні бочок в ізотермічні вагони на підлогові решітки настиляються дошки або щити. Завантаження бочок місткістю більше 400 літрів в ізотермічні вагони не дозволяється;

ящики з плодовоочаами в ізотермічних та критих вагонах укладаються одним із таких способів:

перший спосіб - вертикальне розміщення з проміжками між ящиками 4-5 см. Через кожні 1-2 яруси поверх ящиків накладаються дерев'яні рейки товщиною 2-3 см, кінці яких мають упиратися у поздовжню стіну вагона. Ящики наступних ярусів укладаються точно на ящики нижніх ярусів, як показано на рис. 2 додатка 5;

другий спосіб - перехресне розміщення. Ящики укладаються у першому ярусі вздовж вагона, у другому ярусі - поперек вагона і т.ін., з проміжками між рядами ящиків 4-5 см (рис. 3 додатка 5).

При цьому способі завантаження ящики верхнього ярусу перекривають ящики нижнього ярусу і між ящиками непарних ярусів утворюються прямі канали вздовж вагона, а між ящиками парних ярусів - поперек вагона. У разі коли довжина ящиків не кратна ширині вагона, вільний простір, менший довжини одного ящика, рівномірно розподіляється поміж ящиками так, щоб усі стійки ящиків-лотків точно входили в пази ящиків верхнього ярусу. Сійки суміжних ящиків верхнього ярусу зв'язують між собою дротом або шпагатом.

Якщо біля поздовжньої стіни вагона залишається проміжок, кратний довжині ящика-лотка, у цей проміжок ящик-лоток укладають його довжиною впоперек вагона. Якщо цей проміжок буде недостатнім для розміщення ящика-лотка, то при укладці залишають вільний простір по черзі, то біля однієї, то біля другої поздовжньої стіни вагона;

мішки та сітки укладають щільно один до одного в кілька ярусів;

пакеи на піддонах (підтоварниках) установлюють в ізотермічних вагонах на решітки, а в критих - на підлогу. При висоті піддона з пакетом 1-1,1 м пакети встановлюють у два, а при висоті 1,8-1,9 м - в один ярус. У міждвірний простір пакети завантажують в один ярус для механізованого вивантаження через будь-які двері вагона. Завантаження пакетів висотою більше 1,9 м не допускається. Звисання пакета на піддоні не повинно

перевищувати 2 см на кожний бік.

Перевезення швидкопсувних вантажів у транспортних пакетах здійснюється відповідно до Правил перевезення вантажів у транспортних пакетах, затверджених наказом Міністерства транспорту від 21.11.2000 N 644 (з0874-00) та зареєстрованих у Міністерстві юстиції 24.11.2000 за N 874/5095.

1.17. М'ясо птиці охолоджене, ковбаси, м'ясо копчене, риба в'ялена та холодного копчення, сири різні та інші вантажі (крім зазначених у третьому абзаці пункту 1.18 цих Правил та яєць), упаковані в ящики, при перевезенні з охолодженням укладають у вагони вертикальним або перехресним способом. Ящики з яйцями укладають у вагони тільки вертикальним способом.

Не дозволяється ступінчаста укладка ящиків у верхніх ярусах, щоб уникнути їх зрушення під час перевезення.

1.18. Овочі, упаковані в мішки та сітки, в осінню пору укладають у вагони щільним штабелем. При перевезенні цих вантажів з охолодженням, опаленням або безперервним вентиляванням мішки укладають у вагони "стоячи" у кілька ярусів у залежності від їх розміру та місткості, але не вище 1,6 м.

1.19. Висота навантаження ящиків-лотків з кісточковими плодами, виноградом, фруктами та овочами в усіх випадках, а також закритих ящиків з помідорами, ранньою капустою, огірками, літніми яблуками та грушами в ізотермічних та критих вагонах має бути не більше 1,8 м.

Якщо довжина ящика не кратна довжині вагона, міждвірний простір на ширину 0,7-1 м відгороджується розпірками з дошок товщиною 6-8 см, шириною 18-20 см або з круглих стояків діаметром 10-15 см. Ящики двох верхніх ярусів повинні опиратися на дошки розпірок.

Забороняється при установці розпірок забивати цвяхи в стіни та підлогу вагонів.

1.20. Швидкопсувні вантажі, висота завантаження яких цим розділом Правил не передбачена, укладають (незалежно від тари та пори року) на таку висоту, щоб забезпечувалося використання вантажопідйомності чи місткості вагона, а між верхнім рядом вантажу і стелею залишався проміжок не менше 0,5 м. При наявності у вагоні балок з гачками відстань між ними та вантажем має бути не менше 10 см.

Укладка місць з такими вантажами в міждвірному просторі дозволяється уздовж, поперек або по діагоналі вагона з установкою в дверних отворах на висоті двох верхніх ярусів штабеля дошок, щоб запобігти навалу вантажу на двері і забезпечити стійкість всього штабеля.

1.21. У залежності від температури зовнішнього повітря плодоовочі та інші вантажі, підмерзання яких не допускається, у перехідний та зимовий періоди можуть перевозитися в ізотермічних вагонах як без охолодження та опалення, так і з опаленням.

У перехідний період при заморозках такі вантажі можуть перевозитися:

при зовнішній температурі в пункті навантаження не нижче 0 град. С на термін транспортування вантажу не більше 4 діб - у критих вагонах із зачиненими люками, без додаткового утеплення;

при зовнішній температурі в пункті навантаження не нижче -7 град. С на термін транспортування вантажу не більше 7 діб - у вагонах-термосах.

1.22. На вимогу відправника для перевезення швидкопсувних вантажів з опаленням залізниця повинна надавати криті вагони, які можуть бути обладнані відправником типовими чавунними печами. Вантаж у вагоні укладають з розрахунком вільної циркуляції теплого повітря та надійним огороженням міждвірного простору розпірками в порядку, передбаченому п. 1.21. Відстань між вантажем та піччю має бути не менше 1 м, а між верхнім ярусом вантажу і стелею не менше 0,5 метра.

1.23. Криті вагони з пічним опаленням обслуговуються провідниками відправника.

Провідник повинен забезпечувати опалення вагона в заданому відправником режимі. Для контролю температури у вагоні відправник повинен забезпечити провідника термометром.

Перевезення швидкопсувних вантажів у супроводі провідників здійснюються відповідно до Правил перевезення вантажів у супроводі провідників відправників (одержувачів), затверджених Міністерством транспорту від 21.11.2000 N 644 (з0868-00) та зареєстрованих у Міністерстві юстиції 24.11.2000 за N 868/5089.

1.24. На вимогу одержувача залізниця повинна ознайомити його з журналом реєстрації температури в рефрижераторних вагонах та контейнерах і за наявності письмової заяви видати йому витяг з цього журналу. Витяг з цього журналу може вимагатися лише до відправлення вивантажених вагонів та контейнерів із станції.

1.25. Після вивантаження швидкопсувних вантажів одержувач повинен очистити вагон (контейнер) від вантажу, засобів кріплення його у вагоні (контейнері) та залишків упаковки.

Після перевезення м'яса, риби солоної та оселедців, картоплі, буряка харчового, моркви, кавунів, капусти свіжої, овочів солоних та квашених у бочках та живих рослин одержувач повинен очистити і промити вагон.

На вимогу карантинних та ветеринарних органів після вивантаження швидкопсувного вантажу одержувач повинен провести дезінфекцію вагона (контейнера). У разі відсутності в одержувача умов і можливостей для промивання та дезінфекції вагонів (контейнерів) залізниця може виконувати ці роботи з оплатою за договором.

2. М'ясо та м'ясопродукти

2.1. Завантаження у вагони м'яса та м'ясопродуктів (за винятком ковбас, топлених жирів та консервів) дозволяється після їх огляду спеціалістом ветеринарного контролю Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України (далі - держветсанконтроль).

Про призначений час завантаження таких вантажів начальник станції повідомляє представника держветсанконтролю. М'ясо та м'ясопродукти приймаються до перевезення тільки до тієї станції та на адресу того одержувача, які вказані у ветеринарному свідоцтві. Змінювати при завантаженні вказані у ветеринарному свідоцтві станцію призначення та найменування одержувача допускається з дозволу держветсанконтролю. Переадресування під час перевезення або на станції призначення цих вантажів провадиться за дозволом органу держветсанконтролю.

2.2. Заморожене м'ясо пред'являється до перевезення з дотриманням таких умов:

туші великої рогатої худоби та інших крупних тварин мають бути розділені на поздовжні напівтуші або четвертини; свинячі туші - на поздовжні напівтуші або цілі туші без голів; баранина та м'ясо інших дрібних тварин пред'являються до перевезення цілими тушами без голів;

на тушах, напівтушах або четвертинах не повинно бути залишків внутрішніх органів, згустків крові, забруднення, льоду та снігу, пошкоджень поверхні, вихватів підшкірного жиру і синців;

температура яловичини, баранини та козлятини в товщі м'язів біля кісток при завантаженні має бути не вище -8 град. С, а свинини - не вище -10 град. С.

Заморожене м'ясо, яке перевозиться без упаковки, завантажуються щільними штабелями з попереднім застиганням решіток на підлозі та стін на висоту завантаження рогожами або папером так, щоб залишалися щілини між решітками та стінами вагона для циркуляції холодного повітря.

Четвертини укладають, починаючи від торцевих стін вагона. У першому ярусі розміщують передки шиями до торцевих стін зовнішнім боком до решіток, у другому ярусі - задки, у третьому - знову передки і т.ін.

Туші баранини та свинини укладають рядами вздовж вагона до міждверного простору, у якому туші укладають поперек вагона.

Заморожене м'ясо в ящиках, упаковане в полімерну плівку, перевозиться пакетами на піддонах.

Блоки замороженого м'яса мають бути загорнутими в пергамент, підпергамент, пергамін, целофан або іншу прозору плівку та складені в ізотермічні картонні контейнери або упаковані в картонні коробки, мішки з непросоченого паперу або з полімерних матеріалів. Температура в товщі блока при пред'явленні до перевезення має бути не вище:

-8 град. С - у блоків із м'яса на кістках;

-12 град. С - у блоків із жилованого м'яса, субпродуктів та м'яса птиці;

-18 град. С - у блоків із пташиного м'яса та з м'ясної маси (фаршу).

Заморожене м'ясо та м'ясні блоки, що відвантажуються на експорт з перевантаженням на прикордонних станціях, пред'являються до перевезення в упаковці. При цьому відправник повинен застелити підлогу і стіни вагонів на висоту завантаження рогожами (папером) та вкласти у вагон не менше 8 кг цього матеріалу для застилення підлоги в іноземних вагонах. Температура м'яса та блоків повинна бути не вище -18 град. С.

2.3. Підморожене м'ясо перевозиться тільки в рефрижераторних вагонах при температурі від 0 град. С до -3 град. С.

Термін зберігання підмороженого м'яса до завантаження не повинен перевищувати 5 діб, а сумарний термін його зберігання та транспортування - 10 діб від часу забою. При завантаженні його температура має бути від -2 град. С до -3 град. С на глибині 1 см від поверхні. Підморожене м'ясо повинно мати розділ, аналогічний замороженому, бути пружним та не прогинатися при підніманні.

При завантаженні підмороженого м'яса відправник зазначає у відповідній графі накладної та в документі про якість, для якої мети призначене таке м'ясо. Його укладають уздовж вагона штабелями висотою 1,5-1,7 м шаховим способом: яловичину не вище 5-6 ярусів, а свинину та баранину - 7-8 ярусів.

2.4. Охолоджене м'ясо перевозиться у тушах, напівтушах, четвертинах, підвішеним на гачки, а в сортових відрубках - у ящиках на піддонах при температурі від 0 град. С до -3 град. С. Допускається короткочасне підвищення температури у вантажному приміщенні не вище +4 град. С.

Охолоджене м'ясо приймається до перевезення з післязабійним терміном зберігання не більше 4 діб. При завантаженні воно повинно мати розділ, аналогічний замороженому м'ясу, температуру в товщі м'язів біля кісток від 0 град. С до +4 град. С та суху поверхню без слідів плісняви, ослизнення і вологості. Перевезення обрізної свинини в охолодженому стані не допускається.

Охолоджена яловичина у відрубках перевозиться упакованою у полімерну плівку та укладеною в ящики на піддонах.

2.5. У застиглому стані перевозиться тільки яловичина, баранина та конина з пунктів, де немає холодильників, з післязабійним терміном зберігання не більше 2 діб.

Застигле м'ясо при пред'явленні до перевезення повинно мати суху поверхню та температуру в товщі м'язів біля кісток від +4 град. С до +12 град. С.

2.6. Охолоджене та застигле м'ясо завантажують у вагони тільки підвішеним на гачки так, щоб туші, напівтуші, четвертини не торкалися одна одної, підлоги та стін вагона.

Четвертини великих розмірів та напівтуші яловичини підвішують на гачки в шаховому порядку таким чином, щоб праві половини були з одного боку вагона від дверей, ліві половини - з іншого, а їх внутрішні боки були повернуті до торцевих стін вагона.

Четвертини яловичини та туші баранини підвішують у два яруси, другий ярус яловичини або баранини підвішують до першого ярусу на гачках або мотузках.

Свинину, розрублену на поздовжні напівтуші, та м'ясо всіх інших тварин у залежності від їх розмірів підвішують як яловичину та баранину.

2.7. М'ясо, призначене для промислової переробки з харчовою метою, допускається до перевезення тільки в замороженому стані. Відправник повинен у накладній у графі "Найменування вантажу" та в документі про якість зазначити, з якою метою перевозиться таке

м'ясо.

2.8. Заморожене м'ясо та печінка китів пред'являються до перевезення в упакованих блоках з температурою не вище -10 град. С.

2.9. Птиця бита пред'являється до перевезення упакованою у дерев'яні ящики або ящики із гофрованого картону:

у замороженому стані - потрошена, напівпотрошена, з температурою усередині тушки не вище -8 град. С;

в охолодженому стані - тільки потрошена з температурою усередині тушки від 0 град. С до +2 град. С.

Дичина перевозиться у пір'ї в упаковці і тільки в замороженому стані.

Бита птиця з ознаками плісняви, ослизлості, запахами закисання, а також із зволоженою поверхнею до перевезення не приймається.

М'ясо пташине заморожене, яке відвантажується на експорт, приймається до перевезення з температурою не вище -18 град. С.

Післязабійний термін зберігання охолодженого пташиного м'яса не повинен перевищувати 2 доби, а сумарний термін зберігання до завантаження та транспортування - 5 діб з дня виробництва.

2.10. Тушки кролів перевозяться в ящиках, пристосованих для упакування битої птиці, і тільки в замороженому стані з температурою не вище -9 град. С.

Тушки мають бути без шкіри, голів та внутрішніх органів (за винятком нирок) та не мати слідів плісняви, ослизнення та зволоження.

2.11. Субпродукти (голови, легені, печінка тощо) для харчової мети приймаються до перевезення тільки в замороженому стані. Печінка великої рогатої худоби та свиней, свинячі шлунки та головний мозок при завантаженні повинні мати температуру в товщі тканин не вище -20 град. С, а інші субпродукти - не вище -12 град. С. У накладній в графі "Найменування вантажу" відправник зазначає, що субпродукти призначаються для харчових портеб.

Субпродукти мають бути свіжими, чистими та без ознак псування. Голови, ноги та вуха перевозять тільки в ошпареному (або обсмаленому) вигляді та без смушкового покриву.

Головний мозок упаковують у дерев'яні ящики. Усі інші субпродукти можна упаковувати в дерев'яні і картонні ящики, ізотермічні контейнери, міцні мішки з плівкових матеріалів або непрорізаного паперу.

З дозволу держветсанконтролю допускається перевезення брикетованих субпродуктів без тари на корм тваринам з обов'язковим застиланням папером підлоги та стін вагона на висоту завантаження. Відправник зазначає у накладній в графі "Заяви та відмітки відправника" про те, що субпродукти призначено на корм тваринам.

2.12. Ендокринно-ферментна (підшлункова, щитовидна, зобна та інші залози, гіпофізи, мозок спинний, яєчники, сім'яники, слизиста оболонка шлунків і кишок) та спеціальна сировина для медичного виробництва (легені, мозок, печінка, шлунки свинячі, нирки, селезінка тощо) перевозяться тільки в замороженому стані в рефрижераторних вагонах із службовим приміщенням (АРВ-Е) при температурі від -20 град. С до -23 град. С, упакованими у дерев'яні або картонні ящики. Дозволяється спільне перевезення ендокринної сировини з замороженим м'ясом. Температура ендокринної сировини та м'яса, яке завантажується разом з нею, має бути не вище -20 град. С. У накладній у графі "Найменування вантажу" відправником зазначається, що сировина призначається для виробництва медичних препаратів.

2.13. М'ясокопченості сирокочені (окости, грудинка, корейка та інші вироби) приймаються до перевезення з температурою не вище +4 град. С і з виразним запахом копчення, сухою, чистою, рівномірно прокопченою поверхнею без вихватів м'яса і жиру, плісняви та залишків шерсті.

М'ясокопченості перевозять у ґратчастих ящиках до 40 кг. Дозпускається перевезення копченостей у бочках із заливанням харчовим топленим жиром.

Тривалість зберігання до завантаження сирокоченостей із свинини з температурою від 0 град. С до +4 град. С не повинна перевищувати 15 діб.

2.14. Ковбаси сирокочені, напівкочені та варено-кочені повинні мати чисту суху поверхню без пошкоджень оболонки. Консистенція ковбас сирокочених має бути твердою та щільною, напівкочених - пружною та щільною, а варено-кочених - щільною. Вологість ковбас указується у документі про якість або в сертифікаті на продукцію, вона має бути не вище встановленої стандартом.

Температура ковбас напівкочених при завантаженні має бути не вище +4 град. С. Сумарний термін їх зберігання до завантаження та транспортування не повинен перевищувати 12 діб з дня виробництва. При перевезенні на більш тривалий термін напівкочені ковбаси приймаються до перевезення з температурою від -7 град. С до -9 град. С.

Ковбаси варено-кочені завантажують у вагони з температурою від 0 град. С до -3 град. С при перевезенні на термін не більше 10 діб та з температурою від -7 град. С до -9 град. С при перевезенні на термін до 25 діб.

Термін зберігання до завантаження ковбас варено-кочених, які пред'являються до перевезення з температурою у межах від 0 град. С до -3 град. С, не повинен перевищувати 5 діб, а з температурою від -7 град. С до -9 град. С - 10 діб.

Варено-кочені та напівкочені ковбаси упаковують у чисті, сухі, без плісняви та стороннього запаху дерев'яні ящики або ящики з гофрованого картону, сирокочені - у чисті, сухі, без плісняви та стороннього запаху дерев'яні ящики або ящики з гофрованого картону, а також у дерев'яні бочки з пересипанням ковбас сухою тирсою нехвойних порід дерев чи заливанням їх харчовим топленим жиром.

2.15. Сало солоне і копчене та бекон перевозять в упаковці, що відповідає санітарно-гігієнічним вимогам. При пред'явленні для перевезення вони повинні мати:

колір - білий або білий з рожевим відтінком без пожовтілості або будь-яких інших відтінків;

консистенцію - щільну, немасляну, нев'язку;

запах та смак - властиві свіжому солоному або солоно-копченому салу без сторонніх присмаків та запахів.

Бекон солоний у напівтушах, загорнутих у тканину, призначений для промислової переробки, укладають у вагон штабелем висотою 1,1-1,3 м.

2.16. Жири тваринні топлені харчові (яловичий, баранячий, кінський, свинячий та кістковий) перевозять у дерев'яних та фанерних бочках, у жерстяних та скляних банках або в брусках, обгорнутих жиронепроникним папером та упакованих у дерев'яні або картонні ящики. Температура таких жирів, не затарених у банки, на момент завантаження має бути не вище +6 град. С, а свинячих - не вище -8 град. С. У зимовий період при температурі зовнішнього повітря не вище 0 град. С жири тваринні топлені харчові можна перевозити в критих вагонах.

2.17. Солонина з яловичини та баранини, язики солоні приймаються до перевезення упакованими в бочки, залиті доверху розсоллом. Солонина з терміном засолу менше 10 діб до перевезення не приймається. Дата засолу зазначається у документі про якість на продукцію.

2.18. Заморожені блоки крові та її фракцій (плазма, сироватка, ферментні елементи) мають бути упаковані в ящики із гофрованого картону, мішки з паперу або з комбінованих полімерних матеріалів та мати температуру при завантаженні не вище -12 град. С.

Кров консервована перевозиться в металевих або дерев'яних бочках, заповнених на 4/5 об'єму.

2.19. Граничні терміни перевезення м'яса та м'ясопродуктів наведені в додатку 1.

3. Риба та рибопродукти

3.1. Риба заморожена завантажується у вагони при температурі не вище -8 град. С, а при перевезеннях на експорт - не вище -18 град. С.

У разі перевезення в одному вагоні замороженої риби різних видів при визначенні граничного терміну перевезення враховується термін зберігання, який є найменшим для одного із завантажених у вагон видів риби.

Ознаками доброякісної замороженої риби є:

поверхня чиста, природного кольору;
тушка тверда, без пошкоджень, добре проморожена;
зябри світло-червоні або темно-червоні;
запах свіжої риби.

Заморожена риба не приймається до перевезення, якщо вона недостатньо проморожена, має сліди іржі або плісняви.

Заморожена риба перевозиться тільки в такій упаковці:

ящики із гофрованого картону та дерев'яні;
мішки льняні продуктові та льняно-джуто-кенафні;
паки рогожні або з бавовняно-прошивного нетканого матеріалу;
крафт-мішки або верболозові корзини.

Дерев'яні ящики перед упакуванням замороженої риби без споживчого упакування застилають щільним обгортковим папером.

3.2. Філе рибне та морського язика заморожене приймається до перевезення з температурою у товщі не вище -18 град. С, воно має бути без луски та кісток.

3.3. Філе морського гребінця, креветки, мідії, трепанг та інші морські заморожені продукти приймаються до перевезення з температурою не вище -15 град. С і перевозяться в рефрижераторних вагонах.

3.4. Риба охолоджена перевозиться у дерев'яних, полімерних ящиках або ящиках-клітках, а також у дерев'яних бочках. Осетрова та лососева риба упаковується тільки в ящики. На дно тари і на кожний ряд риби насипається шар дрібнодробленого чистого льоду. Кількість льоду при завантаженні залежить від температурних умов, але його має бути не менше 50% від маси риби. Загальна висота риби та шарів льоду в ящику не повинна перевищувати 0,3 м. Верхній шар льоду має бути на 1-2 см нижче верхнього краю ящика. У бочках та ящиках мають бути отвори шириною приблизно 5 мм для стоку води.

Температура охолодженої риби має бути в товщі м'яса біля хребта від -1 град. С до +4 град. С. Дата та час упакування риби зазначаються у посвідченні про якість, а також у маркуванні, що наноситься на тару.

3.5. Ознаки доброякісної охолодженої риби: плавники цілі, рот закритий, зяброві кришки щільно прилягають до зябер, черево не здуте, луска щільно прилягає до тушки та міцно тримається, очі випуклі світлі, м'ясо без стороннього запаху, пружне на дотик.

3.6. Риба солоня упаковується у дерев'яні та полімерні заливні або сухотарні бочки з мішками-вкладишами з плівкових матеріалів, дерев'яні ящики, ящики з гофрованого картону (з попереднім розфасуванням риби в пакети з полімерної плівки, скляні або жерстяні банки), а оселедці солоні - у заливні. Оселедці слабосолоні (крім чорноспинки) допускається упаковувати в дерев'яні ящики. Риба, упакована у заливні бочки, має бути залита тузлуком належної концентрації, а вкладена в тару - віджата.

Ящики вистилаються пергаментом, підпергаментом, целофаном або іншими водонепроникними матеріалами.

Риба пряного засолу та маринована має бути упакована в сухотарні з мішками-вкладишами з плівкових матеріалів, дерев'яні або полімерні заливні бочки.

Уміст солі зазначається відправником у накладній у графі "Заяви та відмітки відправника" та в документі про якість або сертифікаті на продукцію.

Риба солоня, пряного засолу та маринована завантажується з температурою від 0 град. С до -3 град. С.

У рефрижераторних вагонах риба солоня, пряного засолу та маринована перевозиться тільки в герметичній упаковці.

Бочки із солоною рибою мають бути з повним комплектом обручів, без слідів плісняви та витікання, верхній шар риби покритий тузлуком.

Солоні рибні вантажі, упаковані в бочки та залиті тузлуком, перевозяться в ізотермічних та критих вагонах із засипкою тирсою підлоги шаром не менше 10 см та застиланням її картоном.

3.7. В'ялена риба має бути сухою, без кристалів солі на поверхні, з цілим непожовклим черевом, з гарно збереженою та щільною, чистою лускою, з умістом вологи не більше 45%.

В'ялена риба з підвищеною вологістю, зі слідами плісняви, затхлим запахом, заражена личинками та з великою кількістю ламаних тушок до перевезення не приймається.

В'ялена риба перевозиться в ящиках із гофрованого картону або дерев'яних з двома-трьома отворами розмірами 25-30 мм для вентилявання, у коробах з дранки, плетених корзинах, рогожних мішках, а також у дерев'яних бочках.

3.8. Риба гарячого копчення перевозиться тільки в рефрижераторних вагонах у замороженому стані в ящиках із гофрованого картону або дерев'яних з температурою не вище -18 град. С.

На тарі із замороженою рибою гарячого копчення має бути напис великими літерами "ЗАМОРОЖЕНА".

3.9. Риба холодного копчення (крім івасі) перевозиться в ізотермічних вагонах, температура її при завантаженні має бути не вище 0 град. С.

Риба холодного копчення має бути з лускою світло-золотистого або темно-золотистого кольору та вологістю не більше 55%, не мати запаху сирості. Її перевозять у дерев'яних або картонних ящиках, плетених коробах та корзинах. Ящики, корзини та короби зверху накривають кришками з того самого матеріалу, що й тара. На торцевих стінках ящиків мають бути два або три отвори розмірами від 25 до 30 мм для вентилявання. Лососева риба та зубатка упаковуються тільки в дерев'яні ящики.

Баличні вироби в'ялені та холодного копчення упаковуються у дерев'яні ящики з двома або трьома отворами розмірами від 25 до 30 мм на торцевій стінці ящика для вентилявання.

3.10. Крабові палички та краби варено-морожені перевозяться тільки в рефрижераторних вагонах у замороженому стані. Завантажуються вони при температурі не вище -18 град. С. У незамороженому стані крабові палички та краби варено-морожені не перевозяться. Пакети з крабовими паличками упаковуються у ящики з гофрованого картону. На ящиках великими літерами наноситься напис "ЗАМОРОЖЕНІ". Краби варено-морожені упаковуються в ящики з гофрованого картону або в дерев'яні.

3.11. Ікра рибна приймається до перевезення в металевих або скляних банках, упакованих у дерев'яні ящики, та в бочках.

3.12. Риба жива та риборозвідний матеріал (мальки) до ввезення на станцію завантаження витримуються у рибниках та підготовлюються до умов транспортування. Придатною для перевезення вважається риба жива, рухома, без механічних пошкоджень та плісняви на тілі, з цілим лусковим та шкіряним покровом, з цілими та чистими плавниками.

Жива риба та риборозвідний матеріал (мальки) перевозяться тільки в спеціальних живорибних вагонах з аерацією у супроводі провідників вантажовідправника і, як правило, пасажирськими поїздами.

Жива риба транспортується у чистій прозорій воді, без шкідливих домішок, з аерацією. Допускається транспортування живої риби у водопровідній воді, яка містить хлор, за умови попередньої живильної повітряної аерації води протягом 50 хвилин.

Морська риба транспортується у морській воді терміном до 2 діб протягом усього року.

Співвідношення риби та води у вагонах з примусовою аерацією має бути для:

амура, буффало, коропа, сазана, вугра - 1:1,25;

карася, лина - 1:1;

форелі, судака - 1:5;
білозірки, жереха, ляща, синця, товстолобика, щуки, язя та інших прісноводних риб - 1:2;
морської риби - 1:10.

3.13. Раків перевозять у ящиках з проміжками для циркулювання повітря або в корзинах з лози форми зрізаного конуса. При укладанні в тару раків перекладають сухим мохом, чистими сухими водоростями або сіном. Термін між виловом та завантаженням раків має бути не більше 36 годин. До завантаження раки повинні зберігатися під навісом або в закритому приміщенні.

До перевезення приймаються тільки живі раки. Раків лиманних, озерних та ставкових приймають до перевезення на термін транспортування не більше 2 діб, а річкових - до 6 діб.

3.14. Тривалість зберігання рибопродуктів до завантаження при температурах, які встановлені діючими стандартами, не повинна перевищувати:

30 діб для ікри зернистої осетрової у банках, яка виготовлена без консервантів;

25 діб для оселедців холодного копчення (крім оселедців івасі) та ікри лосося зернистої у бочках, яка виготовлена без консервантів.

У разі перевищення строків зберігання відповідно зменшуються граничні терміни перевезення вантажів.

3.15. Загальна тривалість періоду з дня виробництва до вивантаження на станції призначення не повинна перевищувати:

30 діб для баликових виробів холодного копчення та в'ялених баликових виробів (крім лососів балтійських та оселедців-чорноспинок), риби лосося солоної у металевих банках та риби холодного копчення (крім оселедців івасі);

20 діб для баликових виробів холодного копчення із лосося балтійського та оселедців-чорноспинок;

15 діб для замороженої риби гарячого копчення всіх видів обробки, крабових паличок заморожених, оселедців тихоокеанських та атлантичних;

термінів зберігання, установлених діючими стандартами - для замороженої риби та філе рибного мороженого.

3.16. Граничні терміни перевезення риби та рибопродуктів зазначені в додатку 2.

4. Плоди та овочі свіжі (крім цукрового буряка)

4.1. Плоди та овочі приймаються до перевезення свіжими, чистими, без механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками та хворобами, без зайвої зовнішньої вологості, однакового ступеня зрілості в кожному вагоні, упакованими у відповідну для кожного виду плодів та овочів тару, якщо перевезення їх без тари не передбачено стандартами або технічними умовами.

Картоплю та плодоовочі в ізотермічних вагонах та контейнерах, критих вагонах та універсальних контейнерах перевозять у тарі. Картоплю пізню упаковують в ящики, ящичні піддони, мішки сітчасті та з тканин; картоплю ранню - у жорстку тару; буряк та моркву столові свіжі - у ящики, мішки з тканин та ящичні піддони; цибулю - у дерев'яні ящики та м'яку тару (мішки, сітки); часник свіжий - у ящики; яблука свіжі пізнього дозрівання, огірки, баклажани, кабачки, капусту кольорову, червонокачанну, білокачанну ранню, дині дрібноплідні свіжі - у дерев'яні ящики; капусту білокачанну середньостиглу, середньопізню та пізньостиглу - у ящики та ящичні піддони; гарбузи продовольчі та дині свіжі - у контейнери та клітки; кавуни продовольчі свіжі - у ящичні піддони; помідори, перець солодкий, виноград, абрикоси, персики, аличу, вишні та черешні свіжі - у дерев'яні ящики та ящики-лотки; смородину та агрус свіжі - у ящики-лотки масою; суницю - у ящики-лотки та кошики.

Плоди та овочі в закрити тару вкладають щільно, ущерть так, щоб вони не билися і не терлися.

Допускається за згодою одержувача перевезення без тари навалом кавунів, гарбузів продовольчих свіжих, буряків столових, білокачанної капусти середньопізніх та пізньоспілих сортів, а

також пізньої картоплі.

4.2. Ранню капусту в ящиках укладають у рефрижераторних вагонах на висоту 2,2-2,4 м.

4.3. У разі перевезення без тари овочі та картопля завантажуються у вагони навалом не вище:

капуста: середня - 1,3 м;

пізня - 1,7 м;

буряк столовий - 1,6 м;

картопля пізня: осіннього збору - 1,6 м;

урожаю минулого року:

при перевезенні у квітні та травні - 1,5 м;

при перевезенні в червні - 1,1 м;

кавуни - 1,3 м;

гарбузи - 1,6 м.

При перевезенні буряків столових, кавунів та гарбузів підлога та стіни вагонів на висоту завантаження застеляються сухою соломом шаром 10 см.

Стійкі сорти динь у критих вагонах без тари перевозяться із завантаженням на підлогу в 2-3 яруси, з перекладкою кожного ряду динь соломом або іншим пружним матеріалом. Крім цього, допускається додаткове завантаження динь на встановлені вантажовідправником (1-2) настили.

4.4. Для огороження дверей вагонів при перевезенні овочів та картоплі без тари використовуються овочеві щити відправника.

4.5. Кукурудзяні качани молочної та молочно-воскової стиглості перевозяться тільки в рефрижераторних вагонах.

Кукурудзяні качани приймаються до перевезення довжиною не менше 15 см (для цукрової кукурудзи не менше 12 см) із свіжими світло-зеленими покривними листками без ознак в'ялості, маточками коричневого кольору, незморщеними зернами, розташованими щільно одне до одного, без пошкоджень хворобами та шкідниками.

Качани упаковуються у лотки або дерев'яні ящики місткістю до 12 кг та підвозяться на станцію у разі наявності підготовленого вагона.

Ящики з качанами завантажують вертикальним або перехресним способом. Висота завантаження попередньо не охолоджених качанів має бути не більше 1,2 м, попередньо охолоджених - не більше 1,6 м.

Попередньо охолоджені до температури не вище +3 град. С кукурудзяні качани приймаються до перевезення на термін транспортування не більше 6 діб, а неохолоджені - до 4 діб. Термін від часу зрізання до завантаження не повинен перевищувати для неохолоджених качанів 12 годин, а для попередньо охолоджених - 30 годин.

4.6. Спосіб перевезення живих рослин та насінневого садивного матеріалу відправник зазначає у накладній. Рослини та живі квіти перевозять тільки в супроводі провідників відправника.

4.7. Жолуді перевозяться у дерев'яних ящиках або корзинах. Не дозволяється перевезення жолудів вологих, а також з ростками більше 0,5 см.

Ящики (корзини) з жолудями завантажуються вертикальним способом з обов'язковою прокладкою рейок між ярусами. При завантаженні в криті вагони нижній ярус корзин або ящиків установлюють на прокладки або на шар сухого хмизу.

При температурі зовнішнього повітря на станції завантаження нижче -15 град. С жолуді до перевезення не приймаються.

4.8. На період березень - червень застосовуються такі граничні терміни перевезення плодоовочів свіжих після зимового зберігання з обов'язковою переборкою перед завантаженням:

в ізотермічних вагонах з охолодженням або опаленням:

для яблук пізніх строків визрівання, упакованих в дерев'яні та картонні ящики:

для першого сорту - 14 діб;

для другого сорту - 12 діб;

для капусти білокачанної пізньої стиглості - 8 діб;

для картоплі пізньої - 20 діб;
для моркви столової:
упакованої в дерев'яні ящики - 6 діб;
упакованої в ящикні піддони - 5 діб;
для буряка столового, упакованого в дерев'яні ящики, - 15 діб;
для цибулі ріпчастої:
упакованої в дерев'яні ящики - 18 діб;
упакованої в мішки - 12 діб;
у критих вагонах при плюсових температурах зовнішнього повітря та в упаковці, передбаченій для ізотермічних вагонів:
для яблук пізніх:
першого сорту - 10 діб;
другого сорту - 8 діб;
для капусти білокачанної пізньої стиглості - 5 діб;
для картоплі пізньої - 15 діб;
для буряка столового, упакованого в дерев'яні ящики, - 5 діб;
для цибулі ріпчастої:
упакованої в дерев'яні ящики - 10 діб;
упакованої в мішки - 7 діб.

4.9. У зимовий період заморожені та підморожені яблука, кльква та інші плодоовочі для переробки, а також картопля свіжа для переробки на крохмаль протягом усього року допускаються до перевезення в критих вагонах за умови зазначення відправником у графі "Заяви і відмітки відправника" накладної та в документах про якість, що вантаж пред'явлено в замороженому або підмороженому стані та що він направляється для переробки.

4.10. Загальна тривалість періоду від моменту збору до вивантаження на станції призначення не повинна перевищувати:

7 місяців - для картоплі продовольчої свіжої ботанічних сортів Лорх, Старт, Передовик, Епікур, Улюбленець, Столова, Гатчинська I, Дружня, Розвариста, Петрівська;

7 місяців - для капусти качанної свіжої з доброю лежкістю: Зимівка 1474, Харківська зимова, Білосніжка, Дашківська, Серпейка, НДІОХ 89, Гібриди Крючкова ТСХА, Лангейнденер Дауер (Нідерланди), Бартола (Нідерланди), Ветвана (Нідерланди), Тюркес (Німеччина);

6 місяців - для картоплі продовольчої свіжої ботанічних сортів Вогник, Темп, Лошинська, Форан, Зміна, Домоділівська, Олев;

6 місяців - для капусти качанної свіжої з доброю лежкістю: Амагер 611, Подарунок 2500, Дайевайс (Німеччина), Гако (червонокачанна);

5 місяців - для картоплі продовольчої свіжої ботанічних сортів Бродяньський, Мрія, Берліхінген, Епрон, Прикульська рання;

4 місяці - для капусти качанної свіжої із задовільною лежкістю: Надія, Білоруська 455, Зимова Грибовська 13, Кам'яна голівка 447 (червонокачанна);

25 діб - для сливи, аличі, яблук та груш ранніх термінів дозрівання;

15 діб - для кабачків, баклажанів, перцю солодкого, абрикосів та персиків;

10 діб - для огірків ґрунтових, вишень, черешень, смородини та агрусу.

4.11. При відправленні свіжих плодоовочів, живих рослин та насінневого матеріалу з підкарантинних районів відправник додає до накладної карантинний сертифікат.

4.12. Граничні терміни перевезення плодоовочів та картоплі наведено в додатку 3.

5. Інші швидкопсувні вантажі

5.1. Масло приймається до перевезення з температурою:
вершкове всіх видів та топлене - не вище -6 град. С;
шоколадне - не вище -12 град. С;
усіх видів, яке відвантажується на експорт, - не вище -14 град. С.

Масло вершкове всіх видів повинно мати чистий, притаманний для даного виду масла присмак та запах, однорідну та щільну консистенцію, колір від білого до жовтого, однорідний за всією

масою.

Масло вершкове всіх видів приймається до перевезення упакованим у транспортну тару (монолітом або фасоване) – картонні або дерев'яні ящики.

Топлене масло перевозиться у скляних банках у картонних коробах або дерев'яних бочках для харчових продуктів з вкладишами з полімерної плівки.

Перевезення масла топленого в зимовий та перехідний періоди року при температурах зовнішнього повітря нижче +5 град. С допускається в критих вагонах.

5.2. Молоко стерилізоване пред'являється до перевезення у герметичній виробничій упаковці виробника з температурою не вище +6 град. С.

5.3. Жири кухонні та маргарин (гідрожир, саломас, комбіжир, маргусалін та інші) перевозяться в ізотермічних вагонах у картонних або дерев'яних ящиках. В охолоджені вагони ці вантажі в залежності від твердості та фасування завантажуються з температурою від +10 град. С до +15 град. С.

У зимовий та перехідний періоди при температурі зовнішнього повітря нижче +15 град. С охолоджені маргарин та жири перевозяться в ізотермічних вагонах без охолодження.

На бажання відправника дозволяється відвантаження дрібних відправок маргарину в одному вагоні з однієї станції відправлення на одну станцію призначення на адресу кількох одержувачів.

5.4. Сири сичужні тверді в залежності від сорту, маси та форми окремих головок упаковують у дерев'яні ящики, барабани або картонні коробки. Завантажуються сири в літній та перехідні періоди з температурою від -4 град. С до 0 град. С, а в зимовий – від 0 град. С до +6 град. С.

Сир "Швейцарський" перевозиться без тари на спеціально влаштованих засобами відправника стелажах. "Швейцарські" сири дозволяється укладати один на другий не більше 5 штук.

5.5. Сир плавлений перевозиться у дерев'яних, фанерних або картонних ящиках, у літній та перехідний період завантажуються у вагони з температурою від -2 град. С до +5 град. С, у зимовий – від +2 град. С до +6 град. С.

5.6. Не дозволяється перевезення сирів твердих сичужних та плавлених з іншими продуктами, які мають специфічний запах (риба, копченості, цибуля, фрукти тощо).

5.7. Бринза перевозиться тільки в міцних жерстяних банках або дерев'яних бочках, які не пропускають розсолу.

5.8. Яйця харчові (охолоджені та неохолоджені) упаковуються в ящики з прокладкою між рядами стружки, тисненого або гофрованого картону. Завантажуються у вагон охолоджені яйця з температурою не вище +6 град. С.

Яйця дієтичні приймаються до перевезення на термін не більше 3 діб.

Яйця неохолоджені в літній та перехідний періоди перевозяться у критих вагонах при плюсових температурах зовнішнього повітря не вище +20 град. С.

Заморожені яєчні продукти (яєчний меланж, жовток, білок) перевозяться у герметично запованих банках із білої жерсті та в пакетах із плівкових матеріалів, укладених у ящики. Яєчні продукти в жерстяній тарі завантажуються з температурою не вище -6 град. С, а в плівкових пакетах – не вище -12 град. С.

5.9. Дріжджі хлібопекарські пресовані приймаються до перевезення за наявності таких характеристик:

колір – сіруватий з жовтуватим відтінком, без темних плям на поверхні брусків;

будова – щільна, дріжджі легко ламаються та не мастяться;

смак та запах – властиві дріжджам, без запаху плісняви та інших сторонніх запахів.

Бруски дріжджів (масою 1 кг, 500, 100 та 50 г), загорнуті в папір або підпергамент, мають бути упаковані в ящики. У кожний

ящик укладаються бруски однієї партії і дати виготовлення та однакової розфасовки за масою. У вагон дріжджі завантажуються з температурою не вище +4 град. С.

При завантаженні у вагон партій дріжджів різних дат виробництва термін транспортабельності для всієї вагонної партії визначається за датою партії найранішого виробництва.

Дріжджі, вироблені на спеціалізованих заводах, при пред'явленні до перевезення повинні мати стійкість не менше 60 годин, а на спиртових заводах - не менше 48 годин.

При відвантаженні дріжджів завод повинен додати до накладної сертифікат. У сертифікаті повинен вказуватися гарантійний термін транспортування дріжджів не менше 10 діб з дня їх виготовлення.

Ящики з дріжджами у вагоні укладаються вертикальним способом на висоту 1,6-1,8 м.

Дріжджі перевозяться тільки в рефрижераторних вагонах без вентильовання, з температурним режимом, визначеним відправником.

5.10. Морозиво перевозиться в металевих банках, а фасоване - у коробках, контейнерах або іншій тарі тільки в рефрижераторних вагонах або вагонах АРВ-Е. У літній період у кожний вагон завантажуються засобами відправника 1,5-2 т сухого льоду. Температура морозива при завантаженні має бути не вище -20 град. С.

5.11. Майонез розфасовують в упаковки з поліхлорвінілу, у скляні або фаянсові банки, а також полімерну плівку, які упаковуються у дерев'яні, фанерні або картонні ящики. Майонез, розфасований у полімерну плівку, перевозиться тільки в картонних ящиках. Дозволяється також перевезення майонезу в бочках.

При завантаженні у вагон партій майонезу різних дат виробництва термін транспортабельності всієї вагонної відправки визначається за датою партії найранішого виробництва.

Температура майонезу при завантаженні має бути не вище +14 град. С і не нижче 0 град. С.

5.12. Консервовану продукцію у металевій, скляній та полімерній упаковці затарюють в ящики дерев'яні, фанерні або з гофрованого картону. Допускається перевезення консервованої продукції в бочках із поліетиленовими вкладишами.

Пляшки, банки та бочки з продукцією мають бути щільно закупорені та не мати слідів течі. Банки та пляшки укладаються так, щоб унеможливилася їх переміщення в середині тари під час перевезення у вагоні. Горизонтальні ряди банок відокремлюються картонними прокладками. Скляні банки та пляшки відділяються перегородками.

Замість ящиків кілька одиниць консервованої продукції в скляній, металевій та полімерній розфасовці можуть бути обтягнуті термічною полімерною плівкою, утворюючи один транспортний пакет.

Ящики з герметично упакованою консервованою продукцією дозволяється перевозити спільно з будь-якими продовольчими вантажами.

Квашену, солону та мариновану продукцію у бочках забороняється перевозити з продуктами, сприйнятливими до сторонніх запахів.

5.13. Вина виноградні міцні, сухі (крім шампанського) та плодово-ягідні перевозяться в бочках або пляшках, упакованих у ящики дерев'яні, полімерні або з гофрованого картону, пакетах "тетра-пак", обтягнутах міцною термостійкою плівкою. Не дозволяється відвантаження вина в бочках, які протікають.

На бажання відправника вино в бочках у зимовий період перевозиться у рефрижераторних вагонах з опаленням або в режимі "термос" та у вагонах-термосах.

У разі перевезення вина у режимі "термос" відправник зазначає про це в накладній у графі "Заяви та відмітки відправника". Для запобігання розриву бочок при замерзанні їх заливають на 85-90% ємності.

Виноградні вина перевозяться також у спеціальних ізотермічних вагонах-цистернах або цистернах-термосах у супроводі провідників відправника.

У зимовий період температура вина при наливанні у цистерни має бути не нижче +8 град. С, а в літній - не вище +15 град. С.

5.14. Шампанське перевозиться у пляшках, упакованих у ящики з гофрованого картону або дерев'яні.

Шампанське, яке пройшло теплову обробку, при температурі зовнішнього повітря в пункті завантаження вище +30 град. С та нижче 0 град. С перевозиться в ізотермічних вагонах. При температурі від 0 град. С до +30 град. С дозволяється його перевезення також у критих вагонах та універсальних контейнерах.

Шампанське, яке не пройшло теплової обробки, у всі періоди року перевозиться в ізотермічних вагонах.

Температура шампанського при завантаженні в ізотермічні вагони для перевезення без охолодження (опалення) в зимовий період має бути не нижчою +16 град. С.

5.15. Лікєро-горілочні вироби (лікєри, наливки, настойки, пунші, напої десертні, аперитиви, бальзами, особливі горілки) перевозять у пляшках, упакованих в ящики з гофрованого картону, дерев'яні або полімерні, а також у пакетах, обтягнутих міцною термостійкою плівкою. У літній та перехідний періоди лікєро-горілочні вироби перевозяться у критих та ізотермічних вагонах, а в зимовий період - в ізотермічних вагонах.

Закриті дерев'яні ящики з вином та лікєро-горілочними виробами обтягуються дротом або сталлю стрічкою, а картонні - обклеюються паперовою або полімерною стрічкою.

5.16. Напої десертні та газовані упаковуються в ящики. Морс плодово-ягідний та сиропи дозволяється перевозити також у бочках.

5.17. Вода мінеральна перевозиться у критих та ізотермічних вагонах у скляних або пластикових пляшках, упакованих у закриті ящики або спеціалізовані контейнери. Допускається перевезення води в пластикових пляшках, упакованих у пакети, обтягнуті міцною термостійкою плівкою.

Вода мінеральна перевозиться у літній та перехідний періоди року без охолодження, у зимовий - в ізотермічних вагонах з опаленням або без опалення на термін транспортування не більше 7 діб з температурою води при завантаженні не нижче +12 град. С.

5.18. Пастеризоване пиво в пластикових та скляних пляшках або металевих банках, непастеризоване - у скляних пляшках, затарених у ящики з гофрованого картону, дерев'яні, пластикові або пакети, обтягнуті міцною термостійкою плівкою, а також різне пиво в бочках у зимовий період перевозиться в рефрижераторних вагонах з опаленням.

Непастеризоване пиво в літній період перевозиться у рефрижераторних вагонах з охолодженням, а в перехідний - у вагонах-термосах або в рефрижераторних вагонах без охолодження.

Пастеризоване пиво в літній період перевозиться в критих вагонах, а в перехідний період - у критих або ізотермічних вагонах без охолодження.

У разі пред'явлення до перевезення непастеризованого пива відправник повинен урахувати, що сумарний термін його зберігання та транспортування не повинен перевищувати гарантійний термін зберігання, який встановлено нормативними документами.

5.19. Бджоли перевозяться у вуликах або фанерних пакетах у супроводі провідників відправника тільки в літній або перехідний періоди.

У разі перевезення в критих вагонах вулики та пакети встановлюються у кілька ярусів так, щоб вентиляційні отвори у вуликах не були загороджені і між рядами був прохід для провідників. Пакети та вулики закріплюються відправником від переміщення їх у вагоні.

Оптимальна температура перевезення бджіл +8 град. С. У критих вагонах перевезення бджіл допускається у перехідний період при температурі зовнішнього повітря не вище +10 град. С. При температурі зовнішнього повітря вище +10 град. С бджоли перевозяться в рефрижераторних вагонах.

5.20. Цитрусові плоди (апельсини, мандарини, лимони, грейпфрути тощо) перевозяться упакованими в дерев'яні або з гофрованого картону ящики місткістю не більше 25 кг. У кожний ящик

укладаються плоди одного помологічного сорту.

5.21. Банани перевозяться в рефрижераторних вагонах. До перевезення приймаються банани, які не достигли споживчого дозрівання: жорсткі, зеленого кольору, з достатньо розвинутими плодами, з температурою у м'якоті плоду (пульпі) не вище +14,5 град. С та не нижче +12 град. С.

Банани перевозяться упакованими в мішки з полімерної плівки типу "бонавак" або "поліпак" з щільною ув'язкою горловини мішка або затареними в картонні коробки. Відомості про тип плівки зазначаються в документі про якість вантажу або сертифікати на продукцію.

Коробки з бананами укладають у вагонах щільним штабелем довгим боком уздовж вагона.

Під час перевезення банани необхідно вентилювати: при плюсовій температурі зовнішнього повітря два рази на добу, при мінусовій - раз на добу.

При температурі зовнішнього повітря -15 град. С та нижче завантаження бананів провадиться тільки через теплі тамбури.

При перевезенні бананів у зимовий період нижні ряди коробок устанавлюються на піддонах.

Граничні терміни перевезення зелених бананів, упакованих у мішки з плівки типу "бонавак" та затарених у картонні коробки з гофрованого картону, - 12 діб, упакованих у мішки з плівки типу "поліпак" та в разі відсутності відомостей про тип плівки в документах, указаних вище, - 5 діб.

Картонні коробки з бананами мають бути сухими, без деформацій. Не допускаються до перевезення банани в підмоченій тарі, а також переохолоджені, які мають температуру нижче +11 град. С.

5.22. Ананаси приймаються до перевезення свіжими, сухими, чистими, без механічних пошкоджень та недостиглими для споживчого використання у ящиках з гофрованого картону або дерев'яних, які завантажуються у вагон вертикальним способом із дерев'яними рейковими прокладками.

5.23. Латекс (рідкий каучук) перевозиться в ізотермічних вагонах вантажовласників з охолодженням або опаленням у супроводі провідників без обмеження термінів перевезення.

5.24. Граничні терміни перевезення цих швидкопсувних вантажів наведені в додатку 4.

6. Використання ізотермічних вагонів

6.1. Ізотермічні вагони мають кузов, який складається з термоізолювальних стін, підлоги, стелі та дверей, які дають змогу обмежувати тепловий обмін між вантажем та зовнішнім повітрям.

Рефрижераторні - це ізотермічні вагони, у яких регулюється температурний режим, вантажне приміщення яких охолоджується холодильними машинами та обігрівається опалювальною установкою.

Вагони-термоси та криті вагони з утепленим кузовом (нумерація на 918...) не мають холодильних машин та опалювальних установок і тільки за рахунок посиленої теплоізоляції кузова зберігають протягом визначеного часу тепло або холод, які акумулюються вантажем.

Криті вагони мають кузов без теплоізоляції, який захищає вантаж від атмосферних опадів, але не забезпечує дотримання температурного режиму.

6.2. У рефрижераторних вагонах, до яких належать рефрижераторні секції, автономні рефрижераторні вагони (АРВ) та автономні рефрижераторні вагони зі службовим приміщенням (АРВ-Е), перевозяться всі види швидкопсувних вантажів, за винятком плодовоочів та картоплі без тари (навалом).

В АРВ-Е перевозяться переважно вантажі, для яких необхідно весь час підтримувати температуру -18 град. С і нижче, та ендокринно-ферментна сировина.

6.3. У вагонах-термосах дозволяється перевозити швидкопсувні вантажі, які термічно підготовлені до завантаження (обігріті,

оохолоджені, заморожені), які не виділяють біологічного тепла.

Заморожені продукти завантажуються у вагони-термоси при температурі зовнішнього повітря на момент завантаження не вище +20 град. С, а риба, оселедці, філе рибне заморожене та імпордне пастеризоване пиво у пляшках - при температурі зовнішнього повітря на момент завантаження не вище +25 град. С.

Не допускається перевезення у вагонах-термосах вантажів із терміном зберігання менше 10 діб.

Швидкопсувні вантажі при завантаженні у вагони-термоси повинні мати температуру, указану в додатку 6.

6.4. У критих вагонах з утепленим кузовом з нумерацією на 918... перевозяться продовольчі, швидкопсувні та інші вантажі в тарі та транспортних пакетах. Не дозволяється перевозити в таких вагонах свіжу плодоовочеву продукцію та іншу продукцію, яка виділяє біологічне тепло.

Перелік швидкопсувних вантажів, що допускаються до перевезення в таких вагонах, та граничні терміни їх перевезення наведено в додатку 7.

6.5. У критих вагонах перевозяться швидкопсувні вантажі, які не потребують додержання температурного режиму під час перевезення.

6.6. Ізотермічні та криті вагони, які подаються для завантаження швидкопсувних вантажів, мають бути очищені від залишків вантажу та сміття, а в разі потреби промиті та продезінфіковані.

6.7. Вантажні приміщення рефрижераторних секцій, АРВ-Е та АРВ у літній період перед завантаженням заморожених вантажів, які пред'являються до перевезення з температурою -10 град. С та нижчою, попередньо охолоджуються до 0 град. С, а перед завантаженням бананів до +10 град. С. У разі завантаження неохолоджених плодоовочів попереднє охолодження вантажних приміщень не провадиться.

У зимовий період перед завантаженням вантажів, які потребують обігрівання, вантажні приміщення рефрижераторних вагонів попередньо обігріваються до температури +6 град. С, а перед завантаженням бананів - до +14 град. С.

6.8. Окремі вагони рефрижераторних секцій можуть завантажуватися вантажами з різними температурними режимами перевезення.

6.9. Рефрижераторні секції завантажуються (розвантажуються) на станціях, відкритих для виконання вантажних операцій відповідно до статті 7 Статуту залізниць України (457-98-п).

Рефрижераторні секції завантажуються (розвантажуються) на одній станції. За окремою вказівкою Укрзалізниці завантаження (розвантаження) рефрижераторних секцій може бути на двох станціях, розташованих у межах двох залізниць. Завантаження (розвантаження) рефрижераторних секцій на двох станціях, розташованих у межах однієї залізниці, може здійснюватися з дозволу начальника залізниці, а в межах однієї дирекції - начальника дирекції залізничних перевезень.

Завантаження (розвантаження) рефрижераторних секцій та вагонів АРВ-Е провадиться у присутності працівників бригади, яка обслуговує секцію або АРВ-Е.

6.10. Відчеплення вантажних вагонів рефрижераторних секцій від службового вагона з дизель-електростанцією при завантаженні (розвантаженні) допускається на термін до 6 годин. При завантаженні (вивантаженні) кісточкових плодів (слив, персиків, абрикосів тощо), винограду та свіжих ранніх огірків відчеплення вагонів забороняється.

Температура повітря у вантажних приміщеннях рефрижераторних вагонів секцій при перевезенні вантажів з підтриманням температурного режиму до моменту їх відчеплення доводиться для вантажів з охолодженням до нижньої межі, а при перевезенні з опаленням - до верхньої межі температурного режиму, які встановлюються згідно з додатком 8.

Перед подачею для вивантаження відчеплених вагонів та АРВ представник станції перевіряє температуру у вантажних приміщеннях за приладами рефрижераторних секцій, АРВ і АРВ-Е та робить відповідні записи в журналі форми ВУ-85 і в разі потреби - виписку з цього журналу.

Бригада, яка обслуговує рефрижераторну секцію або АРВ-Е, у разі необхідності, може підключити відчеплені вагони до мережі змінного струму напругою 380 В.

6.11. При температурі зовнішнього повітря -20 град. С та нижче завантаження швидкопсувних вантажів, які особливо бояться переохолодження (лимонів, бананів, свіжих опірків тощо), провадиться з включеними електропечами та циркуляторами.

6.12. Температурний режим та необхідність вентилування при перевезенні швидкопсувних вантажів у рефрижераторних секціях установлюється у відповідності до додатка 8. Умови перевезення швидкопсувних вантажів, які допускають зміну температурних режимів у більш широких межах, ніж указано в додатку 8, наведені в додатку 9.

6.13. У разі перевезення охолодженого м'яса підвісом при мінусових температурах зовнішнього повітря провадиться обігрівання вантажного приміщення вагона до 0 град. С шляхом включення електропечей. Для вирівнювання температури циркулятори включаються на весь час опалення, а при виключених печах - через кожні 2 години.

У разі перевезення охолодженого м'яса в режимі від 0 град. С до -3 град. С допускається короткочасне підвищення температури у вантажному приміщенні вагона, але не вище +2 град. С.

6.14. У разі перевезення у рефрижераторних секціях та АРВ-Е неохолоджених вантажів при середній температурі зовнішнього повітря не вище +30 град. С температура у вантажних приміщеннях вагонів доводиться до встановленої температурним режимом не пізніше 2,5 доби з моменту завантаження вагона.

6.15. У зимовий період допускаються:

необмежене зниження температури заморожених, підморожених та переохолоджених вантажів, які при завантаженні у вагони мали температуру нижче -5 град. С, а також масла тваринного вершкового та топленого, жирів кухонних, маргарину та дріжджів пекарських пресованих;

зниження нижньої межі температурного режиму до +2 град. С для томатів рожевих та бурих, баклажанів, перцю солодкого, кавунів, динь, гарбузів, ананасів та грейпфрутів.

6.16. Температурний режим та необхідність вентилування при перевезенні швидкопсувних вантажів в АРВ установлюються відповідно до додатків 10 та 11.

6.17. Після вивантаження ізотермічні вагони мають бути очищені одержувачем, а стіни та підлога в разі потреби протерті.

6.18. Після вивантаження рефрижераторних секцій та АРВ-Е працівник холодо транспорту, а в разі його відсутності - приймальник-здавач (прийомоздавальник) станції, повинен у розділі VIII маршрутного листа форми ВУ-83 зазначити, складався чи не складався комерційний акт про псування або зниження якості вантажу, та засвідчити запис своїм підписом з накладенням штемпеля станції. Відправлення секцій та АРВ-Е із станції вивантаження без такої відмітки не допускається.

7. Перевезення швидкопсувних вантажів у рефрижераторних контейнерах

7.1. Перевезення швидкопсувних вантажів у рефрижераторних контейнерах здійснюється на особливих умовах згідно зі статтею 63 Статуту залізниць України (457-98-п), за окремим розпорядженням Укрзалізниці, спеціально обладнаними зчепами спеціалізованих платформ з вагоном-дизель-електростанцією, який супроводжується бригадою механіків.

7.2. У разі спорудження на окремих станціях стаціонарних пристроїв для технічного обслуговування, ремонту та екіпірування рефрижераторних контейнерів, а також при автономному енергозабезпеченні контейнерів їх перевезення допускається на спеціалізованих платформах.

8. Перевезення швидкопсувних вантажів в універсальних контейнерах

8.1. Швидкопсувні вантажі, перелік та граничні терміни перевезення яких наведено в додатку 12, перевозяться в середньотоннажних та великотоннажних контейнерах, якщо температура зовнішнього повітря у пункті завантаження не виходить за межі, установлені нормативними документами для зберігання цих вантажів.

8.2. Вантажі в контейнерах укладають щільними штабелями рівномірно по всій підлозі контейнера. Висота штабеля визначається залежно від роду продукції та виду упаковки. Загальна маса вантажу не повинна перевищувати вантажопідйомності контейнера.

Відправник повинен укріпити штабелі вантажу так, щоб не допустити переміщення вантажу та навал його на двері у контейнері.

8.3. Вантажі, які розфасовані в скляні пляшки та банки, перевозяться в контейнерах у закритих з прокладками ящиках. Дерев'яні ящики мають бути окантовані сталевими дротом або стрічкою, а з гофрованого картону - обклеєні контрольною стрічкою. Допускається перевезення вказаних вантажів у пластикових пляшках та металевих банках, кілька одиниць яких формуються за допомогою полімерної термічної плівки в одне тарне місце. Такі блоки мають бути сформовані в пакети на піддонах, з обтяжкою щільною полімерною плівкою та використанням прокладок між горизонтальними рядами блоків. Загальна висота пакета з урахуванням висоти піддона має бути не більше 170 см.

8.4. Маса бруто однієї бочки з продовольчим вантажем у контейнері має бути не більше 200 кг.

Спосіб завантаження бочок у контейнери залежить від розміру бочок та розміщення чопів або втулок у них. Бочки встановлюють вертикально закупореним днищем, чопом або втулкою догори в один або кілька ярусів або укладають горизонтально, якщо втулка розташована збоку. Кожний ярус та ряд завантаження складаються з однотипних за розмірами бочок.

При укладанні бочок у кілька ярусів для захисту від пошкодження упорів та днищ застосовуються прокладки.

8.5. У зимовий період для запобігання розриву бочок при замерзанні в них вантажу бочки заповнюються на 85-90% місткості (крім масла рослинного), про що відправник робить відмітку в графі "Заяви і відмітки відправника" накладної.

8.6. Після вивантаження продовольчих вантажів на станції призначення одержувач повинен очистити контейнер від залишків вантажу, сміття та зачинити його двері.

Керівник Департаменту
розвитку та координації
транспортних систем

Г.М.Легенький

Додаток 1
до пункту 2.19 Правил
перевезення швидкопсувних
вантажів

ГРАНИЧНІ ТЕРМІНИ
перевезення м'яса та м'ясопродуктів
в ізотермічних вагонах (у добах)

Найменування вантажу	Рефрижераторні вагони		
	з охолодженням		з охолод. у
	літній	перехідний	зимовий
1	2	3	4
1. М'ясо заморожене			
1.1. Яловичина, баранина, свинина, м'ясо всіх інших тварин, м'ясо у блоках та відрубках, м'ясо та печінка китів	30	30	30
1.2. Кролі, птиця, дичина	25	30	30
1.3. Продукція, яку відправляють з м'ясокомбінатів та холодильників, які не мають залізничних під'їзних колій:			
м'ясо тварин	30	30	30
м'ясо пташине	30	30	30
1.4. М'ясо тварин, яке відвантажується на промислову переробку	25	30	30
2. М'ясо підморожене			
2.1. Яловичина та свинина	6	7	9
3. М'ясо охолоджене			
3.1. Яловичина, баранина, свинина, телятина та м'ясо всіх інших великих тварин підвісом на балках з крюками та на стоячих піддонах	10	10	10
3.2. М'ясо пташине	3	3	3
3.3. М'ясо тварин, яке відвантажується з підприємств, які не мають залізничних під'їзних колій	7	10	10
3.4. М'ясо охолоджене великих тварин у відрубках, загорнуте в полімерну плівку та вкладене в ящики	4	4	4
4. М'ясо остигле			
4.1. Яловичина, баранина та конина	3	5	5
5. М'ясопродукти			
5.1. Субпродукти заморожені	20	20	25
5.2. М'ясна маса механічної обвалки кісток та тушок птиці заморожена	25	30	30
5.3. Ендокринна сировина заморожена	12	15	25
5.4. Кров та продукти її переробки, заморожені в блоках	25	25	25
5.5. М'ясо сирокочене (окости, грудинка, корейка і т.ін.) з температурою при завантаженні:			
від -7 град. С до -9 град. С	25	25	25
від 0 град. С до +4 град. С	10	10	10

5.6. Ковбаси напівкопчені з температурою при завантаженні:				
від -7 град. С до -9 град. С	25	25	25	
від 0 град. С до +4 град. С	10	10	10	
5.7. Ковбаси варено-копчені з температурою при завантаженні:				
від -7 град. С до -9 град. С	25	25	25	
від 0 град. С до -3 град. С	10	10	10	
5.8. Ковбаси сирокопчені				без охолодження
5.9. Копченості, залиті жиром, бекон, сало копчене та солоне, жири тваринні топлені харчові, солонина, язики солоні	25	25		без охолодження 20 діб

Додаток 2
до пункту 3.16 Правил
перевезення швидкопсувних
вантажів

**ГРАНИЧНІ ТЕРМІНИ
перевезення риби та рибопродуктів
в ізотермічних вагонах (у добах)**

Найменування вантажу	Рефрижераторні вагони				
	з охолодженням		з охолодженням у режимі "термос"		
	літній	перехідний	зимовий		
1	2	3	4	5	
1. Риба, оселедці та рибне філе заморожене	24	26	30	10	
2. Риба охолоджена, перекладена льодом у % від маси риби:					
50%	7	8			
60%	8	9			
70 і більше %	9	10			
3. Риба та оселедці солоні:					
солоністю від 6% до 10% включно	15	20	30	30	
солоністю більше 10% і до 14% включно	20	30	30	30	
солоністю понад 14%	30	30	30	30	
4. Риба холодного копчення (крім івасі)	12	12	12	12	
5. Оселедці холодного копчення (крім івасі)	15	25	25	25	
6. Баликові вироби холодного копчення та в'ялені	15	25	25	15	
7. Краби варено-морожені	20	25	30		

8. Риба гарячого копчення заморожена:				
розроблена	10	10	10	
не розроблена	8	8	8	
9. Крабові палички заморожені	8	8	8	
10. Риба маринована та пряного посолу в бочках	20	30	30	30
11. Мінога смажена заморожена	12	15	30	30
12. Жири рибні та морських ссавців медичні	30	30	30	30
13. Ікра різних риб:				
зерниста осетрових риб баночна	20	25	25	15
зерниста осетрових риб пастеризована	30	30	30	30
паусна осетрових риб	20	25	25	25
лососева зерниста, пробійна солоната ястична частикових риб	30	30	30	30
14. Раки живі	6	6		
15. Риба жива та рибопосадковий матеріал (мальки)	Перевозяться тільки в живорибних вагах з провідником відправника			

Додаток 3
до пункту 4.12 Правил
перевезення швидкопсувних
вантажів

**ГРАНИЧНІ ТЕРМІНИ
перевезення плодів та овочів
свіжих та картоплі (у добах)**

Найменування вантажу	квітень - червень		липень - серпень		в інших вагонах з охолодж.
	у критичних вагонах з охолодж.	у критичних вагонах з охолодж.	у критичних вагонах з охолодж.	у критичних вагонах з охолодж.	
1	2	3	4	5	6
1. Яблука:					
ранніх термінів дозрівання	20	4	20	7	
пізніх термінів дозрівання:					
для осінньої реалізації			30	10	
для зимового зберігання у дерев'яних та картонних ящиках					
2. Груші:					
ранніх термінів дозрівання	12	2	12	5	
пізніх термінів дозрівання:					

для осінньої реалізації			15	8
для зимового зберігання				
3. Айва, хурма (недозріла)				
4. Сливи, алича	16	4	16	4
5. Персики, абрикоси	12		12	
6. Черешня	8		8	
7. Вишня, смородина чорна, біла та червона, агрус	7		7	
8. Суниця великоплідна	3		3	
9. Брусниця			12	5
10. Виноград столових сортів нового врожаю	15		20	
11. Клюква	8		20	10
12. Цитрусові плоди	30		30	
13. Гранат				
14. Капуста білокачанна:				
ранньої стиглості	15	6	16	9
середньостигла			18	9
середньопізня та пізньостигла нового врожаю в дерев'яних ящиках або в ящикних піддонах				
15. Капуста кольорова			5	
16. Картопля продовольча:				
рання	14	6	15	8
пізня	20	15		
17. Коріння та коренеплоди молоді свіжі із зеленню та обрізні	7		7	
18. Морква столова нового врожаю:				
у дерев'яних ящиках	6		8	
у ящикних піддонах	5		7	
19. Буряк столовий без гички:	5		5	
у дерев'яних ящиках	15	5	15	5
у ящикних піддонах	5	5	5	5
20. Огірки ґрунтові	6		6	
21. Гарбузи				15
22. Кавуни товстошкірі:				
у плодоовочевих контейнерах				15
навалом				10

23. Хрін (корінь)	10	5	15	10
24. Дині в дерев'яних ящиках	15	7	15	7
25. Томати:				
червоні	6		6	
рожеві	10	6	10	6
бурі	15	10	15	10
молочні		15		15
26. Баклажани, перець солодкий	12	3	12	5
27. Кабачки	12	4	12	5
28. Зелень свіжа (цибуля зелена, салат, шпинат, кріп, редька)	3		2	
29. Часник нового врожаю		12		16
30. Цибуля ріпчаста свіжа:				
у ящиках	18	10		18
у мішках	12	7		16
31. Жолуді	6			
32. Плоди та овочі заморожені	20		20	
33. Рослини живі та насінневі садивні матеріали	Перевозяться згідно з пунктом 1.2 цих Правил			

Додаток 4
до пункту 5.24 Правил
перевезення швидкопсувних
вантажів

**ГРАНИЧНІ ТЕРМІНИ
перевезення молочних продуктів,
консервованої продукції та
інших вантажів (у добах)**

Найменування вантажу	Літній період				Перехідний пе
	в ізотерм. вагонах		у критих вагонах		
	з охолодж.	без охолодж.	з охолодж.	без охол.	
1	2	3	4	5	
1. Масло коров'яче:					
вершкове	30	5		30	1
шоколадне	30	5		30	1
топлене	30	9		30	1
2. Сири сичужні тверді	30	6		30	1
3. Сири плавлені, бринза	30	5		30	1

4. Жири кондитерські, хлібопекарські та кулінарні	20	7		20	2
5. Маргарин брусковий:					
нефасований	20	7		20	2
фасований у пергамент	10	5		10	1
фасований у кашировану фольгу	15	7		15	1
6. Консерви м'ясорослинні у жерстяних та скляних банках, м'ясні, крім пастеризованих	30	25	20		3
7. Консерви м'ясні пастеризовані (шинка, бекон копчений)	30	3		30	
8. Консерви рибні та крабові, крім печінки з риб, та пресерви	30	15	10	30	3
9. Консерви з рибної печінки	30	20	15	30	3
10. Пресерви різні, оселедці баночного посолу (крім івасі)	30	4		30	
11. Консерви овочеві:					
продукти томатні концентровані у скляних і металевих банках та бочках, соус томатний стерилізований, томати стерилізовані натуральні цілі та очищені	30	20	15		3
паста томатна та томат-пюре у бочках, соки томатні сульфітовані; овочі засолені та квашені, капуста кисла (квашена), відварні солоні та мариновані гриби у бочках; кавуни солоні; соус томатний нестерилізований у скляних банках	30	15	15	30	2
грибна консервована продукція у скляних та металевих банках	30	20	15		3
консерви овочеві та соуси, крім зазначених вище	30	25	20		3
12. Консерви плодово-ягідні:					
плодова та ягідна консервована продукція у всіх видах тари, пюре, соки з м'якушем для дитячого харчування, компоти, джеми, варення, конфітюри, повидло, плоди та ягоди, протерті з цукром, соки плодови та ягідні натуральні з цукром, з м'якушем, концентровані, пастеризовані, крім виноградного та цитрусового	30	25	20		3
плоди та ягоди мочені, фрукти мариновані в бочках, пюре та соки, сульфитовані в бочках	30	12		30	2
соки мандаринові та апельсинові	30	8		30	1

натуральні з цукром					
сік лимонний натуральний	30	4		30	
сік виноградний натуральний	30	25	20	30	3
13. Консерви молочні, згущене молоко, молоко та вершки з цукром, какао та кава із згущеним молоком та цукром. Молоко згущене стерилізоване у банках, молоко сухе		30	20		3
14. Екстракти, концентрати харчові		30	30		3
15. Мед натуральний		30	30		3
16. Швидкозаморожена плодово-ягідна, овочева та грибна продукція	30			30	
17. Яйця курячі харчові:					
оохолоджені	20	15			2
неохолоджені	20	15	15		1
18. Яечні продукти:					
заморожені (жовток, білок та меланж):					
у жерстяній тарі	30			30	
у картонних ящиках з укладкою	5			10	
білок яечний сухий		30	30		3
жовток яечний сухий	30	10			3
19. Майонез, розфасований у скляні банки або полімерну упаковку, з температурою при завантаженні:					
не вище +6 град. С	10	5		15	
вище +6 град. С	5			5	
20. Дріжджі хлібопекарські пресовані, вироблені:					
спеціалізованими заводами	9			9	
спиртовими заводами	5			5	
21. Пиво:					
пастеризоване		12	12	12	1
непастеризоване	4	4		4	
22. Напої та мінеральні води		30	15	30	2
23. Вина виноградні (крім шампанського) та плодово-ягідні:					
у бочках		30	30		3
у пляшках	30	25	20	30	2

в ізотермічних вагонах-цистернах	30	30			3
у цистернах-термосах та молочних цистернах		30			3
24. Шампанське:					
після теплової обробки		30	30		3
після контрольної витримки (без теплової обробки)	30	6		30	1
25. Спиртово-горілчані вироби:					
горілка			30		
лікеро-горілчані вироби		30	30		2
коньяк		30	30		3
26. Біопрепарати	15			15	
27. Бджоли живі	Перевозяться згідно з пунктом 1.2 цих Правил				

Додаток 5
до пунктів 1.15, 1.16 Правил
перевезення швидкопсувних
вантажів

(за031-02)

Додаток 6
до пункту 6.3 Правил
перевезення швидкопсувних
вантажів

ТЕМПЕРАТУРА ВАНТАЖІВ
при завантаженні у вагони-термоси
(град. С)

N з/п	Найменування вантажу	Температура вантажу на момент завантаження в залежності від температури зовнішнього повітря	
		плюсова	мінусова
1	2	3	4
1	Заморожені вантажі: м'ясо всіх видів, в т.ч. кролі, птиця бита та дичина	не вище -12	не вище -10
2	Ковбаси: напівкопчені сирокопчені	від 0 до -9	від +6 до -4 при температурі зберігання
3	М'ясокопченості (окости, грудинка, корейка і т.ін.)	не вище 0	від +4 до -4
4	Копченості, залиті жиром, бекон, шпик свинячий, жири тваринні топлі харчові, солонина, язики	не вище 0	від +4 до -4

	солоні		
5	Риба, оселедці та рибне філе морожені	не вище -15	не вище -12
6	Риба холодного копчення	не вище -4	від 0 до -3
7	Оселедці холодного копчення (крім івасі), баликові вироби в'ялені та холодного копчення	не вище -4	від 0 до -3
8	Риба та оселедці солоні	не вище -6	від 0 до -3
9	Риба в'ялена	при температурі зберігання	
10	Масло коров'яче:		
	вершкове та шоколадне	не вище -2	не вище +6
	топлене	не вище +2	не вище +10
11	Сири сичужні тверді	від +2 до +4	від +8 до +10
12	Сири плавлені, бринза	від -2 до +4	не нижче +5
13	Маргарин, жири кондитерські, хлібопекарські та кулінарні, сало тваринне	не вище +10	не вище +15
14	Майонез	при температурі зберігання	не нижче +10
15	Яйця харчові	при температурі зберігання	не нижче +15
16	Консерви рибні	від 0 до +8	не нижче +10
17	Консерви крабові	від +2 до +10	не нижче +10
18	Консерви з печінки різних риб	від +1 до +8	не нижче +10
19	Пресерви всякі, оселедці баночного посолу (крім івасі)	не вище -8	від 0 до -4
20	Консерви овочеві, фруктово-ягідні та молочні	при температурі зберігання	не нижче +10
21	Соки овочеві та плодово-ягідні: пастеризовані	при температурі зберігання	не нижче +15
	непастеризовані	від 0 до +5	від +10 до +15
22	Соки з цитрусових плодів: лимонний	від 0 до +3	не нижче +5
	мандариновий та апельсиновий	від 0 до +5	не нижче +15
23	Овочі солоні та квашені, капуста кисла (квашена), гриби відварені, солоні та мариновані в бочках, плоди та ягоди мочені, фрукти мариновані в бочках	не вище 0	не нижче +4
24	Шинка нестерилізована, бекон копчений пастеризований	не вище 0	не нижче +5

25	Інші м'ясні консерви	при температурі зберігання		
26	Пиво: пастеризоване	не вище +8	не нижче +10	
	непастеризоване	не вище +6	не нижче +12	
27	Мінеральна вода	при температурі зберігання	не нижче +12	
28	Напої безалкогольні	при температурі зберігання	не нижче +12	
29	Вино виноградне та плодово-ягідне	при температурі зберігання	не нижче +12	
30	Шампанське: після теплової обробки	при температурі зберігання	не нижче +12	
	яке не пройшло теплової обробки	не вище +8	не нижче +16	
31	Лікєро-горілочні вироби	при температурі зберігання	не нижче +12	
32	Коньяки та коньячні спирти	при температурі зберігання	не нижче +12	

Додаток 7
до пункту 6.4 Правил
перевезення швидкопсувних
вантажів

**ПЕРЕЛІК
швидкопсувних вантажів, які допускаються
до перевезення у критих вагонах з утепленням
кузовом (нумерація на 918...), та граничні
терміни їх транспортування (у добах)**

N з/п	Найменування вантажу	Граничні терміни перевезення у періоди року		
		літній	перехідний	зимовий
1	2	3	4	5
1	Риба і рибне філе заморожені	-	6	15
2	Риба холодного копчення	3	5	10
3	Риба та оселедці солоні:			
	солоністю від 6% до 10% включно	-	8	12
	солоністю від 10% до 14%	5	10	30
	солоністю понад 14%	10	15	30
4	Риба в'ялена	10	15	20
5	Масло коров'яче:			
	вершкове	-	4	12
	топлене в герметичному упакованні	-	10	15

6	Сири: сичужні тверді плавлені	4 3	7 5	5 5
7	Жири кулінарні, хлібопекарські і кондитерські тверді: фасовані нефасовані	6 7	9 10	12 15
8	Маргарин: м'який фасований у полімерному упакуванні твердий фасований твердий нефасований	- - 3	5 7 8	3 15 15
9	Консерви рибні і крабові (крім печінки і різних рибних пресервів)	9	15	5
10	Консерви з печінки різних риб в олії	9	12	5
11	Консерви овочеві: продукти томатні концентровані в скляних і металевих банках та бочках, соус томатний стерилізований, томати стерилізовані натуральні цілі й очищені; паста томатна і пюре в бочках, соки томатні сульфітовані, соус томатний нестерилізований у скляних банках, овочі солоні і квашені; грибна консервована продукція в скляних і металевих банках; консерви овочеві і соуси, крім пойменованих вище	15 6 15 20	20 20 30 20	10 5 6 6
12	Консерви плодово-ягідні: плодова і ягідна консервована продукція у всіх видах тари, пюре, соки з м'якоттю для дитячого харчування, компоти, джеми, варення, конфітюри, повидло, плоди і ягоди, протерті з цукром соки: мандариновий і апельсиновий натуральні і з цукром сік лимонний натуральний сік виноградний натуральний	20 5 3 20	30 10 8 20	10 5 2 5
13	Консерви молочні: згущене молоко, молоко і вершки з цукром, какао і кава із згущеним молоком і цукром. Молоко згущене стерилізоване в банках, молоко сухе	20	30	15
14	Консерви м'ясо-рослинні в бляшаних і скляних банках	15	10	15
15	Пиво пастеризоване у скляному, бляшаному і полімерному упакуванні	10	15	5
16	Напої і мінеральні води	20	20	-
17	Вина виноградні (крім шампанського) та плодово-ягідні кріплені	15	20	10
18	Вина виноградні сухі	10	12	6
19	Горілка, коньяки, коньячні спирти, лікери та інша алкогольна продукція міцністю 28 град. С і більше	30	30	30

20	Кондитерські вироби	20	20	20
----	---------------------	----	----	----

Морожені і підморожені яблука, журавлина та інші плодовоовочі на промислову переробку в зимовий період перевозяться згідно з пунктом 1.2 цих Правил.

Додаток 8
до пункту 6.10 Правил
перевезення швидкокопсувних
вантажів

**ТЕМПЕРАТУРНИЙ РЕЖИМ ТА ПОТРЕБА
у вентилюванні при перевезенні швидкокопсувних вантажів
у рефрижераторних секціях**

Найменування вантажу	Температурний режим (град. С)		Потреба у вентилюванні
	від	до	
1	2	3	4
1. Заморожені вантажі з температурою не вище -18 град. С	-17	-20	Не вентилюють
2. Заморожені вантажі з температурою від -10 град. С до -18 град. С	-9	-12	Не вентилюють
3. Заморожені та переохолоджені вантажі з температурою від -6 град. С до -9 град. С включно	-6	-9	Не вентилюють
4. М'ясо підморожене, м'ясо охолоджене, м'ясокопченості сирокопчені, бекон, шпик, ковбаси напівкопчені, варено-копчені, риба охолоджена, ікра різних риб, риба холодного копчення океанічна (крім оселедців івасі), оселедець пряного посолу та маринований у герметичній упаковці та інші вантажі з температурою від 0 град. С до -6 град. С	0	-3	Не вентилюють
5. Дріжджі хлібопекарські пресовані (режим вибирається в залежності від температури при завантаженні)	0	-3	Не вентилюють
	+5	+2	Не вентилюють
6. Молочні продукти, яйця харчові, а також інші охолоджені вантажі, які мають температуру від 0 град. С до +6 град. С	+5	+2	Не вентилюють
7. Охолоджені та неохолоджені: картопля, виноград, ягоди, яблука пізні для зимового зберігання, груші, мандарини, апельсини, грейпфрути "Стар Рубі", інші свіжі фрукти та овочі, крім названих нижче	+5	+2	При опаленні вентилюють; при охолодженні не вентилюють
8. Солоні та квашені овочі, у тому числі капуста кисла	+5	+2	Не вентилюють

(квашена), мочені плоди та ягоди у бочках, варені, солоні та мариновані гриби у бочках			
9. Маргарин з температурою не вище +10 град. С, сири, пиво непастеризоване та інші охолоджені вантажі з температурою від +7 град. С до +9 град. С	+9	+6	Не вентилюють
10. Томати рожевої та бурої зрілості, огірки, баклажани, перець солодкий, дині, гарбузи, ананаси, лимони	+9	+6	При опаленні вентилюють
11. Томати молочної зрілості, грейпфрути (крім "Стар Рубі")	+13	+11	При опаленні вентилюють; при охолодженні не вентилюють
12. Банани	+13	+11	Вентилюють
13. Маргарин з температурою вище +10 град. С, жири кондитерські, хлібопекарські та кулінарні, вина виноградні та плодово-ягідні, шампанське, біопрепарати та інші не названі вище вантажі з температурою вище +9 град. С	+15	+9	Не вентилюють

Додаток 9
до пункту 6.12 Правил
перевезення швидкопсувних
вантажів

**УМОВИ ПЕРЕВЕЗЕННЯ
у рефрижераторних секціях консервів та інших
швидкопсувних вантажів, які допускають широкий
діапазон температурного режиму**

Найменування вантажу	Періоди року		
	літній	перехідний	зимовий
1. Консерви м'ясорослинні у жерстяних та скляних банках. Консерви з печінки риб. Консерви плодово-ягідні: джеми, конфітюри, повидло, ягоди, протерті або дроблені з цукром. Консерви молочні: молоко згущене та вершки з цукром і какао, кава із згущеним молоком та цукром. Жири кондитерські, хлібопекарські та кулінарні	У режимі "Термос" (без включення холодильно-опалювальних установок)		
2. Консерви рибні та крабові (крім печінки з риб та пресервів). Консерви овочеві в скляних та металевих банках, продукти томатні концентровані у скляних і металевих банках та бочках, соус томатний стерилізований, томати стерилізовані	у режимі "Термос"	не нижче 0 град. С	від +2 град. С до +5 град. С

натуральні цілі та очищені, паста томатна в жерстяних банках та бочках. Консерви плодово-ягідні: компоти з плодів, ягід, ревеню та динь, консерви для дитячого харчування, плодове та ягідне пюре, консерви з добавленням вітамінів, молока та вершків. Напої та мінеральні води. Молоко згущене стерилізоване у банках				
3. Соки плодови та ягідні, крім виноградного та цитрусового: натуральні, з цукром, з м'якушем, концентровані пастеризовані	у режимі "Термос"	не нижче 0 град. С	від +2 град. С до +5 град. С	
4. Сік мандариновий та апельсиновий, грибна консервована продукція в скляних та металевих банках	не вище +15 град. С	не нижче 0 град. С	від +2 град. С до +5 град. С	
5. Вина виноградні сухі та шампанське, які пред'являються до перевезення з температурою: нижче +6 град. С	від +2 град. С	від +2 град. С	від +2 град. С	
вище +6 град. С	від +2 град. С	від +2 град. С	від +2 град. С	
6. Вина виноградні та плодово-ягідні міцні	у режимі "Термос"	у режимі "Термос"	не нижче -2 град. С	
7. Пиво пастеризоване	у режимі "Термос"	у режимі "Термос"	не нижче 0 град. С	
8. Масло коров'яче вершкове, шоколадне та топлене	від 0 град. С до -3 град. С	від 0 град. С до -3 град. С	у режимі "Термос"	
9. Бринза, маргарин	від +2 град. С до +15 град. С	від +2 град. С до +15 град. С	від +2 град. С до +15 град. С	
10. Сири тверді	від 0 град. С до +9 град. С	від 0 град. С до +9 град. С	від +2 град. С до +9 град. С	

Додаток 10
до пункту 6.16 Правил
перевезення швидкопсувних
вантажів

**ТЕМПЕРАТУРНИЙ РЕЖИМ ТА ПОТРЕБА
у вентильованні при перевезенні
швидкопсувних вантажів в АРВ-Е зі службовим приміщенням**

Найменування вантажу	Температурний режим	Потреба у вентильованні
----------------------	---------------------	-------------------------

	(град. С)		
	від	до	
1	2	3	4
1. Ендокринно-ферментна сировина з температурою не вище -18 град. С	-20	-23	Не вентилюють
2. Заморожені вантажі з температурою не вище -18 град. С	-17	-20	Не вентилюють
3. Заморожені та переохолоджені вантажі з температурою від -6 град. С до -18 град. С включно, риба гарячого копчення заморожена з температурою не вище -18 град. С	-9	-12	Не вентилюють
4. М'ясо підморожене, м'ясо охолоджене, м'ясокопченості сирокопчені, бекон, шпик, ковбаси напівкопчені, варено-копчені, риба охолоджена, ікра різних риб, риба холодного копчення океанічна (крім оселедців івасі), оселедці пряного посолу та мариновані в герметичній упаковці, пресерви, дріжджі пресовані та інші вантажі з температурою від 0 град. С до -6 град. С	0	-3	Не вентилюють
5. Молочні продукти, харчові та інші вантажі з температурою від 0 до +6 град. С	+5	+2	Не вентилюють
6. Охолоджені та неохолоджені: картопля, виноград, ягоди, яблука пізні для зимового зберігання, груші, мандарини, апельсини, грейпфрути "Стар Рубі", інші свіжі фрукти та овочі, крім зазначених нижче	+5	+2	При охолодженні не вентилюють
7. Томати рожевої та бурої стиглості, огірки, дині, баклажани, перець солодкий, гарбузи, ананаси, лимони, кавуни, кабачки, інші грейпфрути	+13	+11	При опаленні вентилюють
8. Банани	+13	+11	Вентилюють
9. Маргарин, пиво непастеризоване, вино виноградне, плодово-ягідне та шампанське, біопрепарати та інші, не зазначені вище вантажі з температурою вище +6 град. С	+13	+11	Не вентилюють

Додаток 11
до пункту 6.16 Правил
перевезення швидкопсувних
вантажів

**ТЕМПЕРАТУРНИЙ РЕЖИМ ТА ПОТРЕБА
у вентилюванні при перевезенні
швидкопсувних вантажів в АРВ без
службового приміщення**

Найменування вантажу	Температурний режим (град. С)		Потреба у вентильованні
	від	до	
1	2	3	4
1. Заморожені вантажі з температурою не вище -18 град. С	-17	-20	Не вентильюють
2. Заморожені та переохолоджені вантажі з температурою від -6 град. С до -18 град. С включно, риба гарячого копчення заморожена з температурою не вище -18 град. С	-9	-12	Не вентильюють
3. М'ясо підморожене, м'ясо охолоджене, м'ясокопченості сирокопчені, бекон, шпик, ковбаси напівкопчені, варено-копчені, риба охолоджена, ікра різних риб, риба холодного копчення океанічна (крім оселедців івасі), оселедці пряного посолу та мариновані в герметичній упаковці, пресерви, дріжджі пресовані та інші вантажі з температурою від 0 град. С до -6 град. С	0	-4	Не вентильюють
4. Молочні продукти, яйця харчові та інші вантажі з температурою від 0 до +6 град. С	+5	+2	Не вентильюють
5. Охолоджені та неохолоджені: картопля, виноград, ягоди, яблука пізні для зимового зберігання, груші, мандарини, апельсини, грейпфрути "Стар Рубі", інші свіжі фрукти та овочі, крім зазначених нижче	+5	+2	При охолодженні не вентильюють; при опаленні вентильюють
6. Томати рожевої та бурої стиглості, огірки, дині, баклажани, перець солодкий, гарбузи, ананаси, лимони, кавуни, кабачки, грейпфрути (крім "Стар Рубі")	+13	+11	При опаленні вентильюють
7. Маргарин, пиво непастеризоване, вино виноградне, плодово-ягідне та шампанське, біопрепарати та інші, не зазначені вище вантажі з температурою вище +6 град. С	+13	+11	Не вентильюють

**ПЕРЕЛІК
швидкопсувних та продовольчих вантажів та граничні
терміни їх перевезення в універсальних контейнерах
(у добах)**

N з/п	Найменування вантажу	Періоди року		
		літній	перехідний	зимовий
1	2	3	4	5
1	Клюква, брусниця та інші плоди й овочі заморожені			20
2	Картопля пізня		12	
3	Гарбузи		12	
4	Цибуля ріпчаста	5	15	
5	Кавуни		10	
6	Буряк столовий		10	
7	Масло топлене в герметичній упаковці		8	20
8	Маргарин, жири кондитерські, хлібопекарські та кулінарні		8	20
9	Масло рослинне в скляних пляшках до 1 л та в банках до 3 л включно, у пластикових пляшках без гофрів у циліндричній частині до 2 л, у металевих бочках до 200 л	80	80	80
10	Консерви м'ясорослинні у жерстяних та скляних банках до 1 л	20	15	10
11	Консерви м'ясні	20	30	15
12	Консерви рибні та крабові, крім печінки тріскових риб та пресервів:			
	у маслі	20	30	8
	у власному соку	15	20	
13	Консерви з печінки тріскових риб	15	30	20
14	Консерви овочеві:			
	томатна паста:			
	у жерстяних банках	15	25	5
	у бочках	15	15	5
	соки томатні сульфитовані, огірки солоні та мариновані, помідори, кавуни, дині, гриби солоні та мариновані, усі інші овочеві маринади в бочках	12	15	5
	консерви овочеві та соуси, крім зазначених вище	20	20	
15	Консерви фруктові-ягідні:			
	повидло та джеми рідкі в бочках	12	20	10
	повидло та джеми рідкі, компоти, соуси, пюре, соки, сиропи, екстракти, фрукти в цукровому сиропі та варення в скляних, пластмасових і жерстяних	12	20	5

	банках та пляшках до 1 л			
	пюре та соки сульфатовані в бочках	12	15	10
	конфітюри в скляних та жерстяних банках	12	20	5
	пульпа фруктовa в бочках	12	20	10

16	Консерви молочні:			
	згущене молоко	20	30	20
	та вершки з цукром, какао та кава із згущеним молоком та цукром			
	молоко згущене без цукру	15	20	5

17	Мінеральна вода в скляних пляшках до 1 л, у пластикових пляшках до 2 л, скляних банках до 3 л, металевих банках до 0,5 л	15	10	

18	Вино міцне виноградне та плодово-ягідне, у т.ч. десертне, крім сухого	20	15	10

19	Шампанське пастеризоване в пляшках, затарене в ящики з гофрованого картону	15	15	

20	Пиво пастеризоване в скляних пляшках до 0,5 л, у пластикових пляшках до 2 л, у металевих банках до 0,5 л	12	12	

21	Лікєро-горілчані вироби:			
	горілка міцністю не нижче 40 град.	30	30	20
	лікєро-горілчані вироби міцністю не нижче 30 град.	30	20	10
	коньяки	30	20	20

22	Екстракти та концентрати сухі харчові, продукти сублимаційного просушування в герметичній упаковці	30	30	20

23	Кондитерські вироби (печиво, цукерки, вафлі), крім шоколадних	20	30	30

Публікації документа

- **Офіційний вісник України** від 31.01.2003 — 2003 р., № 3, стор. 152, стаття 88, код акту 24029/2003
-