

ПРАВИЛА ПЕРЕВОЗОК СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ГРУЗОВ АВТОМОБИЛЬНЫМ ТРАНСПОРТОМ В МЕЖДУГОРОДНОМ СООБЩЕНИИ

К скоропортящимся относятся грузы, которые для обеспечения сохранности при перевозке требуют соблюдения температурного режима, указанного в приложении 1 к разделу 13.

Скоропортящиеся грузы подразделяются на следующие группы:

- а) продукты растительного происхождения: фрукты, ягоды, овощи, грибы и др.;
- б) продукты животного происхождения: мясо различных животных и птиц, рыба, икра, молоко, яйца и др.;
- в) продукты переработки: молочные продукты, жиры различные, замороженные плоды, колбасные изделия и другие мясные продукты, сыры и т.п.;
- г) живые растения: саженцы, цветы и др.

Скоропортящиеся грузы, не указанные в приложении 1 к настоящему разделу Правил, перевозятся по температурным режимам, указанным грузоотправителем, при условии, что данный температурный режим соответствует техническим возможностям рефрижераторной установки.

Предъявляемые грузоотправителем к перевозке скоропортящиеся грузы должны иметь при погрузке температуру не выше указанной в графе 3 приложения 1 к разделу 13. Автотранспортные предприятия или организации при перевозке скоропортящихся грузов обязаны обеспечить в кузове авторефрижераторов температурный режим, указанный в графах 4 и 5 приложения 1 к настоящему разделу. Допускается приемка к перевозке свежих овощей и фруктов с температурой выше указанной в графе 3 приложения 1. В этом случае грузоотправители обязаны осуществлять загрузку авторефрижераторов с 22 часов до 8 часов по графикам, согласованным с автотранспортными предприятиями или организациями.

Свежие фрукты и овощи (кроме бананов и ананасов) при нахождении в пути (с момента окончания погрузки и до начала разгрузки) не более 6 часов могут перевозиться в весенний, летний и осенний периоды при температуре не ниже 0°, а свежая зелень (салат, редис, зеленый лук, укроп и т.д.) - в ночные и утренние часы (до 8 часов утра) продолжительностью перевозки не более 3 часов на неспециализированном подвижном составе с укрытием брезентом или автомобилях-фургонах с проветриванием.

Подвижной состав, подаваемый автотранспортным предприятием или организацией для перевозки скоропортящихся грузов, должен отвечать установленным санитарным требованиям. Грузоотправитель перед погрузкой скоропортящихся грузов обязан проверить коммерческую пригодность подвижного состава для перевозки данных грузов. Проверка технического состояния подвижного состава, в том числе рефрижераторной установки, не входит в обязанность грузоотправителя, и ответственность за его исправность несет автотранспортное предприятие или организация.

Автотранспортное предприятие или организация обязаны подавать под погрузку скоропортящиеся грузы подвижной состав в летний период с охлаждением и в зимний период с подогревом до температурного режима, указанного в графе 4 приложения 1 к разделу 13. Температура скоропортящихся грузов перед погрузкой и температура в кузове авторефрижератора, прибывшего под погрузку, а также температура в кузове авторефрижератора, прибывшего в адрес грузополучателя, должна отмечаться соответственно грузоотправителями и грузополучателями в Листе контрольных проверок температуры грузов и в кузове авторефрижератора (приложение 2 к разделу 13) и в товарно-транспортной накладной.

Скоропортящиеся грузы должны предъявляться к перевозке в транспортабельном состоянии и соответствовать по качеству и упаковке требованиям, установленным стандартами или техническими

условиями. Тара должна быть исправной, прочной, сухой и чистой, не иметь постороннего запаха. Фляги должны быть плотно закрыты крышками с резиновой или бумажной прокладкой и опломбированы пломбой отправителя, если груз доставляется нескольким получателям и невозможно опломбирование всего автомобиля.

Фрукты и овощи должны предъявляться к перевозке и приниматься автотранспортным предприятием или организацией только в затаренном виде. Для упаковки плодов и овощей применяются типы ящиков в соответствии с установленными ГОСТами.

В исключительных случаях вследствие особых обстоятельств скоропортящиеся грузы, состояние и упаковка которых не отвечают требованиям стандартов или технических условий, могут быть по совместному указанию вышестоящих организаций грузоотправителя и автотранспортного предприятия или организации приняты к перевозке на условиях, согласованных между автотранспортным предприятием или организацией и грузоотправителем.

Предъявляемые к перевозке плоды и овощи должны быть уложены в тару плотно, в уровень с краями тары так, чтобы они не бились и не терлись. Фрукты и овощи должны предъявляться к перевозке отсортированными по степени зрелости и сортам в соответствии с требованиями стандартов.

Грузоотправитель обязан предъявлять к перевозке скоропортящиеся грузы, отвечающие следующим условиям:

- а) овощи и фрукты должны быть свежими, незагрязненными, неувлажненными, правильной формы, без механических повреждений, не пораженными болезнями и сельскохозяйственными вредителями. К перевозке не допускаются овощи и фрукты перезревшие, вялые, загнившие и подмороженные. Не допускается перевозка в авторефрижераторах с охлаждением помидоров молочной спелости и зеленых. Черешня и вишня должны иметь плодоножку Вишня без плодоножки (дойка) допускается к перевозке продолжительностью не более одних суток. Виноград свежий допускается к перевозке с нормально вызревшими развитыми, сухими ягодами и не опоенный;
- б) туши крупного рогатого скота и прочих крупных животных должны быть разделаны на продольные полутуши или четвертины; туши свиней - на продольные полутуши или целые туши без голов; баранина и мясо мелких животных должны предъявляться к перевозкам целыми тушами без голов. Туши должны быть тщательно разделаны и зачищены, без кровоподтеков, побитостей и загрязнений кровью, содержанием желудочно-кишечного тракта или какими-либо посторонними веществами; не иметь бахромок в шейной части, а также с внутренней и наружной стороны туш; не содержать остатков внутренних органов (баранина и козлятина допускаются к перевозкам с наличием почек и околопочечного жира). На поверхности туши не допускается наличие льда и снега. Замороженные мясные блоки должны быть завернуты в пергамент, подпергамент, пергамин, целлофан и другие прозрачные пленки и . упакованы в контейнеры или коробки из гофрированного картона. В остывшем состоянии перевозится мясо, подверженное остыванию не менее 6 часов и имеющее поверхность, покрытую корочкой подсыхания, с температурой в толще мышц от +4 до +12°С. Охлажденное мясо должно иметь сухую поверхность с корочкой подсыхания, без следов плесени, ослизнения и увлажнения;
- в) мясокопчености, колбасные изделия перевозятся в ящиках с просветами. Корейка и грудинка, покрытые защитным слоем, перевозятся в плотных ящиках. Жиры животные, топленые и пищевые перевозятся в деревянных бочках, в жестяных и стеклянных банках или брусками, завернутыми в жиронепроницаемую бумагу, упакованными в ящики. Бекон перевозится в пачках по три - шесть половинок в каждой, обшитых крепкой мешковиной и обвязанных с двух сторон крепкой мягкой веревкой. Пачки укладываются в кузове одна на другую в три- четыре яруса. Солонина из говядины и баранины и языки соленые предъявляются к перевозке в бочках со сроком засола не менее 10 суток;
- г) тушки кроликов перевозятся только в замороженном состоянии, упакованными в ящики. Тушки должны быть без шкурок, голов и внутренних органов, за исключением почек, и не иметь следов плесени, ослизнения и увлажнения;
- д) субпродукты (головы, языки, печень, почки, мозги, губы, ноги, сердце, легкие, уши, хвосты,

желудки) перевозятся только в замороженном состоянии, упакованными в чистые ящики или картонные коробки, в мешки из ткани или крафт-бумаги, или рогожные кули. Субпродукты должны быть свежими, чистыми и без признаков порчи;

с) птица битая перевозится в замороженном и охлажденном состоянии, упакованная в ящики. В охлажденном состоянии полупотрошенная и потрошенная птица перевозится в ящиках с просветами. Дичь перевозится в оперении только в замороженном состоянии упакованной в ящики. Битая птица с признаками плесени, ослизнения, запахом закисания и увлажненной поверхностью к перевозке не допускается.