ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА МОРСКОГО ФЛОТА РОССИИ

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ НАУЧНО - ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
И ПРОЕКТНО - КОНСТРУКТОРСКИЙ ИНСТИТУТ
МОРСКОГО ФЛОТА

СБОРНИК ПРАВИЛ МОРСКОЙ ПЕРЕВОЗКИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ГРУЗОВ

6-М

Санкт-Петербург ▪ ЗАО ЦНИИМФ ▪ 1996

gost.e-ecolog.ru

ISBN 5-87472-016-2

© ЗАО ЦНИИМФ

Издание официальное.
Воспроизведение любым способом без разрешения Федеральной службы морского флота России и ЦНИИМФ запрещено.

Все суда, порты и портопункты, занимающиеся перевозкой и перегрузкой грузов растительного и животного происхождения (в том числе и продовольственных) должны иметь и в своей деятельности руководствоваться настоящими Правилами.

Клиентуре морского транспорта (грузовладельцам, грузоотправителям, грузополучателям, экспедиторским фирмам и т.п.) рекомендуется иметь настоящие Правила для правильной подготовки грузов растительного и животного происхождения к перевозке и своевременного оформления требуемых документов.

ПЕРЕРАБОТАНЫ: ЗАО "Центральный ордена Трудового Красного Знамени научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт морского флота" (ЦНИИМФ)

Директор института - д.т.н. В.И.Пересыпкин
Руководители работы - к.т.н. Ю.М.Иванов, к.т.н. П.П.Горелый
Ответственные исполнители - к.т.н. П.П.Горелый, к.т.н. И.К.Гордеев

СОГЛАСОВАНЫ: с пароходствами, портами и другими заинтересованными организациями в установленном порядке.

ВНЕСЕНЫ:
коммерческим отделом Федеральной службы морского флота России
Начальник отдела коммерческой политики А.Е.Фофанов

УТВЕРЖДЕНЫ ПРИКАЗОМ
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ МОРСКОГО ФЛОТА РОССИИ
от 29.11.96г. № 43

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА МОРСКОГО ФЛОТА РОССИИ

ПРИКАЗ

г.Москва № 43 "29" ноября 1996г.

Содержание: Об утверждении Правил морской перевозки продовольственных грузов, животных, птиц и сырья животного происхождения, растительных грузов и Рекомендаций к ним

1. Утвердить и ввести в действие с 01 апреля 1997 года следующие Правила и Рекомендации:

Правила морской перевозки продовольственных грузов. Общие требования (РД 31.11.25.00-96);

Правила морской перевозки зерновых грузов (РД 31.11.25.25-96);

Правила морской перевозки плодоовощных грузов (РД 31.11.25.26-96);

Правила морской перевозки мяса, мясопродуктов и жиров (РД 31.11.25.27-96);

Правила морской перевозки рыбы, рыбопродуктов и морепродуктов (РД 31.11.25.28-96);

Правила морской перевозки консервированной продукции (РД 31.11.25.29-96);

Правила морской перевозки сахара и соли (РД 31.11.25.30-96);

Правила морской перевозки животных, пищевых продуктов, сырья животного происхождения и кормов (РД 31.11.25.80-96);

Правила морской перевозки растительных грузов, подконтрольных карантину (РД 31.11.25.81-96);

Рекомендации по сохранной перевозке продовольственных грузов;

Рекомендации по вентилированию грузовых помещений сухогрузных судов и предотвращению подмочки груза конденсатом

2. Признать не действующими с 1 апреля 1997 года:

Инструктивное письмо Министерства морского флота СССР от 30 сентября 1987г. № 162 "О введении в действие "Правил морской перевозки продовольственных грузов", сборник 6М;

Правила морской перевозки продовольственных грузов. Общие требования (РД 31.11.25.00-87)

Правила перевозки зернобобовых и хлебных грузов (РД 31.11.25.25-87);

Правила перевозки плодоовощных грузов (РД 31.11.25.26-87);

Правила перевозки мяса, мясопродуктов и жиров (РД 31.11.25.27-87);

Правила перевозки рыбы, рыбопродуктов и морепродуктов (РД 31.11.25.28-87);

Правила перевозки консервов (РД 31.11.25.29-87);

Правила перевозки сахара и соли (РД 31.11.25.30-87);

Правила перевозки морским транспортом импортных растительных грузов, подконтрольных карантину, утвержденные Министерством морского флота СССР в 1958 году;

Правила морской перевозки посадочного и посевного материала, живых растений и подконтрольной карантину сельскохозяйственной и лесной продукции из зон, объявленных под карантином, утвержденные Министерством морского флота СССР в 1958 году;

Правила морской перевозки животных, птиц и сырых животных продуктов, утвержденные Наркомфлота СССР 23 августа 1944г.

3. ЦНИИМФ до 1 марта 1997 года издать указанные в п.1 настоящего приказа Правила и Рекомендации в виде сборника и обеспечить его рассылку в соответствии с заявками организаций.

Директор В.Л. Быков

Утверждены приказом Федеральной службы
морского флота России
от "29" ноября 1996г., № 43

ПРАВИЛА МОРСКОЙ ПЕРЕВОЗКИ МЯСА, МЯСОПРОДУКТОВ И ЖИРОВ

РД 31.11.25.27-96
Взамен РД 31.11.25.27-87

Введены в действие
с 1.04.97г.

СОДЕРЖАНИЕ

стр

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ 103
2. ТРЕБОВАНИЯ К ГРУЗУ 104
3. ТРЕБОВАНИЯ К ТАРЕ, УПАКОВКЕ И МАРКИРОВКЕ 106
4. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТНЫМ СРЕДСТВАМ 108
5. ПРИЕМ ГРУЗА СУДНОМ 109
6. РЕЖИМЫ ПЕРЕВОЗКИ 112

ПРАВИЛА МОРСКОЙ ПЕРЕВОЗКИ МЯСА МЯСОПРОДУКТОВ И ЖИРОВ

РД 31.11.25.27-96
Взамен:РД 31.11.25.27.87.

Настоящие Правила устанавливают условия сохранной перевозки морским транспортом мяса, мясопродуктов и жиров (далее - мясных грузов).

Правила не распространяются на перевозку мясных продуктов в герметичной упаковке (консервов).

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. При перевозке мясных грузов следует руководствоваться "Правилами морской перевозки продовольственных грузов. Общие требования" (РД 31.11.25.00-96).

1.2. Перечень групп, подгрупп и наименований мясных грузов в соответствии с транспортной классификацией представлен в табл. 1.

Таблица 1

Перечень групп, подгрупп и наименований мясных грузов

Номер и наименование группы и подгруппы по РД 31.11.25.00-96	Код	Грузы конкретных наименований, относящиеся к данной подгруппе
8. Мясо	COM080 COX 080	
8.1. Мясо блочное	COM 081	Говядина, баранина и др. в блоках
8.2. Туши, полутуши, четвертины крупных животных	COM 082, COX 082	Говядина, свинина, конина,баранина и др.
8.3. Туши мелких животных, битая птица, дичь	COM 083, COX 083	Кролики, зайцы, утки, куры, индейки и др.
9. Мясопродукты	COM 090 COX 090	
9.1. Колбасные изделия	COX 091	Колбаса, сосиски др.

Продолжение таблицы 1

Номер и наименование группы и подгруппы по РД 31.11.25.00-96	Код	Грузы конкретных наименований, относящиеся к данной подгруппе
9.2. Мясокопчености	СОХ 092	Окорок, грудинка и др.
9.3. Солонина	СОХ 093	Солонина говяжья, свиная и др.
9.4. Субпродукты	СОМ 094	Головы, языки, мозги и др.
9.5. Сало	СОХ 095	Сало, шпиг, бекон и др.
9.6. Эндокринное сырье	СОМ 096	Железы внутренней секреции
9.7. Мясо вяленое, сушеное	СОХ 097	Мясо вяленое, сушеное
2. Жиры	СОМ 020	
2.1. Жиры животные	СОМ 021	Жир говяжий, масло сливочное, топленое и др.
2.2. Жиры растительные	СОМ 022	Маргарин, маргагуселин и др.

Примечание: Жиры имеют различное происхождение, однако ввиду общности транспортных свойств и тары они отнесены в одну группу.

2. ТРЕБОВАНИЯ К ГРУЗУ

2.1. Мясо

2.1.1. Под мясом понимаются туши (полутуши, четвертины) различных животных и птиц, разделанные и подготовленные в соответствии с государственными и международными стандартами.

Мясо может быть предъявлено к морской перевозке как в мороженом состоянии (код СОМ 080), так и в охлажденном (код СОХ 080).

2.1.2. К морской перевозке предъявляется мясо следующих видов:
- говядина в полутушах и четвертинах;
- телятина в тушах и полутушах;
- конина;

- свинина в тушах и полутушах;
- баранина и козлятина в тушах;
- мясо птицы.

2.1.3. К морской перевозке может быть предъявлено блочное мясо (или мясо в блоках). Это мясо (обычно говядина или конина), отделенное от костей, спрессованное в блоки прямоугольной формы и замороженное.

2.1.4. Предъявленное к морской перевозке мороженое мясо должно:
- иметь температуру в толще мышц (у костей) не выше минус 18°С; быть совершенно твердым, при ударе издавать характерный ясный и звонкий звук;
- быть соответствующим образом разделенным, зачищенным, чистым, не иметь следов дефростации (оттаивания), загрязнения, плесени, постороннего запаха и других дефектов;
  быть надлежащим образом упаковано*.
  Температура блочного мяса должна быть не выше минус 18°С.

2.2. Мясопродукты, жиры

2.2.1. Под мясопродуктами понимаются изделия из мяса: колбасные, мясокопчености, солонина, субпродукты, эндокринное сырье и т.п.

2.2.2. Мясопродукты предъявляются к морской транспортировке как в мороженом (код СОМ 090), так и в охлажденном (код СОХ 090) состоянии в зависимости от наименования продукта.

2.2.3. Жиры животного и растительного происхождения (код СОМ 020) предъявляются, как правило, только в мороженном виде.

2.2.4. К морской перевозке предъявляются мясопродукты и жиры следующих видов:
- колбасы сырокопченые, варено-копченые и полукопченые;
- продукты из свинины сырокопченые;
- железы зобные - эндокринное сырье;
- жиры животные топленые пищевые;
- жиры животные кормовые;
- субпродукты, мозг головной крупного рогатого скота;
- масло коровье;
- другие продукты в негерметичной упаковке.

* Неупакованное мясо может быть предъявлено к морской перевозке только в случае, оговоренном в п.3.1.1 настоящих Правил.

2.3. Транспортные особенности приведены в "Рекомендациях по сохраной перевозке продовольственных грузов".

2.4. На каждую партию груза отправитель должен представить удостоверение о качестве и ветеринарное свидетельство, выданное органами ветсаннадзора. В удостоверении о качестве должен быть указан срок хранения (или транспортировки). Этот срок должен быть не менее времени, которое необходимо судну для доставки груза в порт назначения, включая перегрузки, в том числе и в рейдовых пунктах.

2.5. При перевозке свинины и продуктов из нее грузоотправитель, кроме документов, упомянутых в п. 2.4. должен представить удостоверение о выполнении трихиноскопии.

2.6. При экспортных перевозках все документы должны быть составлены на русском и иностранном языках в соответствии с наряд заказом (поручением).

3. ТРЕБОВАНИЯ К ТАРЕ, УПАКОВКЕ И МАРКИРОВКЕ

3.1. Мясо

3.1.1. Мясо должно предъявляться к морской перевозке в упакованном виде. Мясо без упаковки может быть предъявлено только по согласованию с перевозчиком и портом перевалки за ответственностью грузовладельца.

3.1.2. Мясо упаковывается, как правило, в ткань (по ГОСТ 11680-76). В качестве упаковки могут применяться и другие материалы: марля, бязь, канва, а также синтетические пленки, применение которых разрешено органами здравоохранения.

3.1.3. К каждому грузовому месту или единице упаковки должны быть прикреплены деревянные бирки с указанием:

- страны выработки;
- отправителя;
- вида мяса и категории упитанности.

В соответствии с требованиями отдельных государственных стандартов, кроме того, должны быть указаны:

- масса нетто;
- дата выработки;
- наименование предприятия изготовителя и его подчиненность.

3.1.4. Тушки птиц (как правило, упакованные индивидуально в пакеты из полимерной пленки) укладывают в дощатые ящики по ГОСТ 13361-84э, в ящики из гофрированного картона или многооборотную тару (металлические ящики из нержавеющего металла), разрешенную органами здравоохранения для упаковки пищевых продуктов.

Дно и стенки ящиков выстилают оберточной бумагой, выступающими концами которой тушки покрываются сверху.

Тушки укладываются в ящики в 1 ряд отдельно по видам, категориям упитанности и способам обработки. Если тушки не упакованы предварительно в пакеты из полимерной пленки, то между ними прокладывают полоски растительного пергамента.

Масса нетто одного ящика не должна превышать 30 кг.

Транспортная маркировка наносится на каждый ящик.

3.1.5. Мясные блоки, предъявленные к морской перевозке, должны быть упакованы в пергамент или подпергамент, полиэтиленовую или целлюлозную (целлофан) пленку. Могут быть использованы другие упаковочные материалы (влагопроницаемые), разрешенные органами здравоохранения.

Каждый блок должен быть упакован в транспортную тару - ящики из гофрированного картона или ящики, предназначенные на экспорт, окантовываются двумя металлическими лентами.

Масса одного блока в зависимости от размеров колеблется от 6 до 70 кг (в каботажных перевозках).

Размеры блоков, предъявленных к экспортной перевозке, должны составлять 370х370х150 мм, масса каждого блока 20 кг $\pm$ 1,0 кг. Допускается изменение упаковочных материалов и тары в соответствии с заказнарядом.

3.2. Мясопродукты

3.2.1. Мясопродукты упаковываются в чистые, сухие дощатые неразборные ящики по ГОСТ 13361-84 э, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513-86 или деревянные бочки по ГОСТ 8777-80э в зависимости от вида продукта.

3.2.2. Колбасы и копчености предъявляются к морской перевозке в ящиках или при особо длительной перевозке, в заливных бочках.

3.2.3. Солонину перевозят, как правило, в заливных бочках.

3.2.4. Субпродукты могут быть предъявлены к перевозке в ящиках и рогожных кулях.

3.2.5. Сало, шпиг перевозят в ящиках или заливных бочках. Бекон может быть предъявлен к перевозке в кипах. Кипы обшивают прочной, но не очень плотной мешковиной и обвязывают по краям веревкой.

3.2.6. Эндокринное сырье упаковывается в ящики.

3.3. Жиры

3.3.1. Жиры предъявляются к морской перевозке, как правило, в заливных бочках по ГОСТ 8777-80 э.

3.3.2. Сливочное масло может перевозиться в выстланных пергаментом деревянных или фанерных ящиках, а также картонных ящиках массой нетто 20,0 кг и в деревянных бочках массой нетто 50,8 кг.

3.3.3. Топленое масло предъявляется к перевозке в бочках, внутренняя поверхность которых покрывается слоем казеина, жидкого стекла или другого материала, применение которого разрешено органами здравоохранения.

3.3.4. Жиры растительные упаковываются в дощатые или фанерные ящики, а также в заливные бочки.

3.4. Маркировка наносится на каждое грузовое место.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТНЫМ СРЕДСТВАМ

4.1. Мясные грузы допускаются к перевозке только рефрижераторным тоннажем: рефрижераторными судами или сухогрузными судами, имеющими рефрижераторные помещения.

4.2. Груз, предъявленный к морской перевозке в рефрижераторных кон-

тейнерах (рефрижераторных лихтерах), может перевозиться на специализированных сухогрузных судах (контейнеровозах, лихтеровозах, судах типа ро-ро и т.п.), имеющих специальные приспособления для подключения контейнеров и лихтеров, а также соответствующий энергозапас.

4.3. Для перевозки мяса (особенно без упаковки) предпочтительнее использовать суда с системой батарейного охлаждения грузовых помещений во избежание потерь груза в результате усушки.

4.4. Жир говяжий, а в ряде случаев и свиной, могут перевозиться в нерефрижераторных транспортных средствах с согласия грузовладельца.

4.5. Подготовка судна к приему груза осуществляется в соответствии с требованиями РД 31.11.25.00-96, особенно тщательно, если мясо предъявляется к перевозке в соответствии с п.3.1.1 без упаковки.

5. ПРИЕМ ГРУЗА СУДНОМ

5.1 В портах РФ мороженое мясо, как правило, принимается и сдается у причалов со 100%-ной перевеской. В иностранных портах прием этого груза осуществляется счетом мест без перевески, при этом масса партии указывается по заявлению грузоотправителя, о чем делается соответствующая оговорка в коносаменте. В каботаже, когда погрузка или сдача мороженого мяса осуществляется в рейдовых условиях, прием или сдача груза осуществляется счетом мест без перевески. Все остальные мясные грузы принимаются счетом мест без перевески.

5.2. В портах, не имеющих холодильника или холодильного склада, переработка мясных грузов осуществляется только по прямому варианту: "вагон/автомобиль - борт судна", " борт судна - вагон/автомобиль".

5.3. Груз, не отвечающий требованиям разд. 2 и 3 настоящих Правил, а также груз с неправильно оформленными документами к перевозке не принимается.

5.4. Во время погрузки администрация судна может проверить качество груза по внешнему виду и во всех сомнительных случаях может вызвать для этой цели соответствующие контролирующие органы.

5.5. Грузовые операции с мороженым мясом допускается производить с помощью поддонов, коробов, клеток и других приспособлений, исключающих возможность разваливания, сдавливания и деформации груза и отвечающих требованиям техники безопасности.

Использование металлических сеток и стропов при перегрузке мороженого мяса не допускается.

5.6. При перегрузочных операциях портовые рабочие должны быть одеты в чистые халаты, а при работе с неупакованным мясом поверх обуви они обязаны надевать чистые чуни-чулки из парусины.

5.7. При перевозке мороженого мяса на судах с горизонтальной системой вентиляции груз должен быть уложен на поддоны или подтоварники. На судах с вертикальной раздачей воздуха, а также на судах, имеющих напольные деревянные решетки, применение поддонов или подтоварников при перевозке мясных грузов необязательно.

5.8. С целью снижения потерь мяса в результате естественной убыли туши (полутуши, четвертины) следует укладывать как можно плотнее друг к другу в направлении тока воздуха. Для достижения более плотной укладки необходимо разные виды мяса, а также задние и передние четвертины говядины укладывать в отдельные штабеля.

5.9. Охлажденное мясо перевозится в подвешенном состоянии: задние четвертины подвешиваются по одной за крючья, закрепленные на стационарных блоках, передние - по две на цепях (одна над другой). Между грузом и палубой (верхней и нижней) должно оставаться свободное пространство не менее 50 мм. Плотность подвески должна быть такой, чтобы мясо не раскачивалось во время шторма, но чтобы обеспечивалась нормальная циркуляция воздуха; подвешенные туши не должны касаться бортов, переборок и других конструкций судового набора в состоянии покоя.

5.10. При перевозке мясных грузов в ящиках на судах с горизонтальной системой вентиляции следует между переборками и штабелем оставлять свободное пространство не менее 150 мм для нормальной аэрации груза.

5.11. Во время загрузки судна необходимо следить за равномерностью укладки груза по всей площади грузовых помещений.

Верхняя поверхность штабеля должна отстоять от подволока не менее чем на 50 мм.

5.12. Мясные грузы следует укладывать в соответствии с требованиями РД 31.11.25.00-96.

Применение подтоварников необходимо только в случае, если судно не имеет решетчатого настила.

5.13. Мороженые грузы в ящиках, которые перевозятся при температуре минус 15°С.и ниже и не требуют аэрации, укладываются вплотную друг к другу (без разделительной сепарации).

5 14. Мясные грузы в мешках или кипах, которые перевозятся при температуре выше минус 15°С.и требуют минимальной аэрации, укладываются с разделительной сепарацией (рейка) через каждые 3 яруса. Рейки должны укладываться в направлении движения воздуха в трюме.

5.15. Сепарацию отдельных коносаментных партий следует производить предварительно охлажденными пластиковыми сетками или химически очищенными старыми рыбацкими сетями, рейками. Использование для этой цели бумаги, брезента и других подобных материалов,затрудняющих нормальный ток воздуха, при перевозке на судах с воздушной системой охлаждения запрещается.

5.16. На совместную перевозку мясных грузов различных наименований, требующих различного режима перевозки, необходимо согласие грузоотправителя.

5.17. Не рекомендуется укладка неупакованного мороженого мяса в одном грузовом помещении с любым тарным грузом, включая блочное мясо и птицу в ящиках. В случае необходимости укладки неупакованного мяса в одном помещении с тарными грузами мясо принимается с соответствующей оговоркой в грузовых документах.

5.18. Если к перевозке предъявляется мороженое мясо нескольких видов, то их, учитывая ротацию портов выгрузки, следует размещать также в разных грузовых помещениях так, чтобы в нижние помещения попадали более тяжелые, а в верхние - более легкие виды.

5.19. При предъявлении мясных грузов к морской перевозке в рефрижераторных контейнерах и лихтерах последние грузятся на специализированные суда в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.

6. РЕЖИМЫ ПЕРЕВОЗОК

6.1. Во время перевозки мясных грузов в рефрижераторных трюмах (как и в рефрижераторных контейнерах, лихтерах) должен постоянно поддерживаться температурно-влажностный режим в соответствии с табл. 2.

6.2.В зависимости от длительности перевозки, особенностей подготовки груза и других причин требования по поддержанию необходимого температурно-влажностного режима могут быть уточнены грузовладельцем (или фрахтователем) и выданы перевозчику в письменном виде.

При значительном расхождении указанного грузовладельцем режима с данными табл. 2 перевозчик обязан уточнить режим перевозки с грузовладельцем во избежание случайной ошибки.

Таблица 2

Температурно-влажностные режимы перевозки мясных грузов

Наименование груза	Код	Температура воздуха, град.С	Относительная влажность воздуха, %
Мясо блочное	СОМ 081	Минус 18 - минус 20	95-100
Мясо мороженое	СОМ 082	Минус 18 - минус 20	95-100
Мясо охлажденное	СОХ 082	0 - минус 2	80-85
Кролики, зайцы, птица мороженые	СОМ 083	Минус 18 - минус 20	95-100
Колбасы сырокопченые	СОХ 091	Минус 2 - минус 4	75-78
Колбасы варено-копченые	СОХ 091	Минус 2 - минус 9	75-78
Копчености	СОХ 092	Минус 2 - минус 9	75-78
Солонина	СОХ 093	0 - плюс 2	80-85
Субпродукты	СОМ 094	Минус 18 - минус 20	95-98
Сало, шпиг	СОХ 095	Минус 3 - минус 12	80-100
Эндокринное сырье	СОМ 096	Минус 18 - минус 20	95-98
Жиры животные топленые пищевые	СОХ 021	Не выше минус 5	80-90
Жиры кормовые	СОМ 021	Минус 9 - минус 12	80-90
Масло сливочное	СОМ 021	Минус 9 - минус 18	90-95
Маргарин	СОМ 022	Минус 5 - минус 10	90-95

6.3. В экспортно-импортных перевозках, а также при перевозках между иностранными портами в Европе следует руководствоваться Женевским "Соглашением о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок", подписанным в 1970г. в соответствии с которым самая высокая температура в любой точке груза при погрузке, перевозке и выгрузке не должна быть выше следующих значений: (°С)

замороженное мясо	минус 10
замороженные субпродукты, птица, дичь	минус 12
замороженное масло и др. жиры	минус 14
охлажденное мясо	7
охлажденные дичь, птица	4
охлажденные субпродукты*	3
охлажденное масло	6

6.4. Разница температур входящего и удаляемого из грузовых помещений воздуха при установившемся режиме не должна превышать 1°С.

6.5. Если две или более партии мороженого мяса перевозятся по требованию (или с согласия) грузовладельца в одном грузовом помещении или в разных помещениях, но обслуживаемых одним воздухоохладителем, то в этих помещениях следует поддерживать более низкую температуру из требуемых, если нет других письменных указаний грузовладельца.

6.6. Мясо мороженое, погруженное в одно грузовое помещение (или контейнер) и следующее в адрес одного получателя, может быть опломбировано пломбами грузоотправителя, о чем делается соответствующая оговорка в коносаменте, при условии наличия в опломбированном помещении дистанционных или иных термографов с достаточным периодом завода для данного рейса.

6.7. При перевозках отдельных мясных грузов (солонины, соленых языков, бекона, колбас и мясокопченостей), помимо поддержания температурно-влажностного режима, требуется создать циркуляцию воздуха в грузовом помещении. На судах с батарейной системой охлаждения для этой цели могут быть использованы подволочные (или переносные) вентиляторы, обеспечивающие кратность циркуляции 6-12 обмен/ч.

---

* Продолжительность перевозки не должна превышать 48 часов.

ЛР № 060203 от 28.06.93.

АОЗТ "Альд"
197046, г. Санкт-Петербург, Петровская наб., д. 1/2

Подписано в печать 29.12.96 г.
Формат 60x90 1/16. Печать офсетная. Бумага офсетная.
Усл. п.л. 18. Зак. № 8

ПОЛИГРАФИЧЕСКИЙ ЦЕНТР

Отпечатано с готовых диапозитивов в типографии "Полиграфический центр"
190000, г. Санкт-Петербург, Прачечный пер., д. 6
тел./факс 812 315 3310

gost.e-ecolog.ru