

**Инструкция
по обслуживанию перевозок скоропортящихся грузов
в рефрижераторных вагонах в международном сообщении между
государствами-участниками Содружества Независимых
Государств, Латвийской Республикой, Литовской Республикой,
Эстонской Республикой**

2006 г.

СОДЕРЖАНИЕ

[1. Общие положения](#)

[2. Подготовка рефрижераторных вагонов под погрузку](#)

[3. Приём грузов к перевозке и погрузка](#)

[4. Обслуживание в пути](#)

[5. Выгрузка на станции назначения](#)

[6. Особые указания](#)

[Приложение 1. Перечень основных скоропортящихся грузов](#)

[Приложение 2. Грузовая характеристика грузовых вагонов рефрижераторных секций](#)

[Приложение 3. Грузовая характеристика автономных рефрижераторных вагонов со служебным отделением \(АРВ-Э\)](#)

[Приложение 4. Предельные сроки перевозки мяса и мясопродуктов по периодам года в рефрижераторных вагонах в сутках](#)

[Приложение 5. Предельные сроки перевозки рыбы и рыбопродуктов по периодам года в рефрижераторных вагонах в сутках](#)

[Приложение 6. Предельные сроки перевозки плодоовощей свежих и картофеля по периодам года в рефрижераторных вагонах в сутках](#)

[Приложение 7. Предельные сроки перевозки молока и молочных продуктов, консервированной продукции и прочих скоропортящихся грузов по периодам года в рефрижераторных вагонах в сутках](#)

1. Общие положения

1.1. Инструкция по обслуживанию перевозок скоропортящихся грузов в рефрижераторных вагонах в международном сообщении между государствами-участниками Содружества Независимых Государств, Латвийской Республикой, Литовской Республикой, Эстонской Республикой (далее - Инструкция) устанавливает порядок обслуживания работниками железных дорог, обслуживающими бригадами и условия перевозок скоропортящихся грузов в международном сообщении между странами Содружества Независимых Государств (далее СНГ), Латвийской Республикой, Литовской Республикой, Эстонской Республикой в рефрижераторных вагонах, принадлежащих железнодорожным администрациям и собственникам.

К скоропортящимся грузам относятся грузы, требующие при перевозке железнодорожным транспортом защиты от действия на них высоких или низких температур наружного воздуха (охлаждения, вентилирования, обогрева), ухода или особого обслуживания в пути.

Перечень основных скоропортящихся грузов приведен в [Приложении 1](#) к настоящей Инструкции.

Действие настоящей Инструкции распространяется на перевозки скоропортящихся грузов в рефрижераторных секциях, автономных рефрижераторных вагонах с обслуживающей бригадой (АРВ-Э).

Рефрижераторные вагоны используются в первую очередь для обеспечения перевозок скоропортящихся грузов (рыбы, мяса и мясопродуктов, фруктов, ягод, овощей и др.), требующих поддержания температурного режима.

Грузовая характеристика рефрижераторных секций, АРВ-Э приведена в [приложениях 2, 3](#) к настоящей Инструкции.

1.2. Способ и предельные сроки перевозки скоропортящихся грузов определяются в зависимости от термической, технологической обработки грузов и периодов года, приведенных в [Таблице 1.1](#).

Под периодами года принимаются периоды, установленные на основании климатических данных по регионам государств-участников СНГ, Латвийской Республики, Литовской Республики, Эстонской Республики.

1.3. Перевозки скоропортящихся грузов в рефрижераторных вагонах производятся в сопровождении бригад механиков.

1.4. Техническое обслуживание рефрижераторного подвижного состава производится в соответствии с Инструкцией по эксплуатации рефрижераторного подвижного состава в международном сообщении № ДЧ-479 (от 16.03.1998 г.)

2. Подготовка рефрижераторных вагонов под погрузку

2.1. Рефрижераторные вагоны, подаваемые под погрузку скоропортящихся грузов, должны быть технически исправными, прошедшими плановые виды ремонта в установленные сроки, с учетом направления их на промывку и ветеринарно-санитарную обработку и экипированными за счет средств собственника вагона на расчетный срок доставки груза с учетом рода груза и сезона перевозки.

Ответственность за недостаточную экипировку несет железная дорога погрузки при наличии заявки обслуживающей бригады, а при отсутствии такой заявки ответственность несет собственник вагонов.

Предоставляемые под погрузку скоропортящихся грузов вагоны должны удовлетворять санитарным требованиям страны отправления. Пригодность вагонов под погрузку скоропортящихся грузов в коммерческом отношении определяется отправителем.

Вагоны, направляемые под погрузку мяса и мясопродуктов на железнодорожные станции других железнодорожных администраций, подлежат ветеринарно-санитарной обработке по первой категории.

Таблица 1.1

Периоды года,

на основании которых определяется способ перевозки скоропортящихся грузов

Дороги и участки дорог	Периоды года		
	летний	переходный	зимний
1. <u>Туркменская, Узбекская</u> (кроме участка Оазис - Туркменабад 1), <u>Узбекская</u> (кроме участков Келес -Ташкент Товарный - Сырдарьинская - Хаваст - Бухара, Бухара - Туркменабад 1, Хаваст - Коканд - Карасу Узб.), <u>Таджикская, Азербайджанская, Грузинская, Армянская, Северо-Кавказская</u> (участок Махачкала 1 Сортировочная - Самур)	с 16 марта по 14 ноября	с 15 ноября по 15 марта	Нет
2. <u>Туркменская, Узбекская</u> (участок Оазис - Туркменабад 1), <u>Узбекская, Казахская</u> (участки Келес - Ташкент Тов. - Сырдарьинская - Хаваст - Бухара, Бухара - Туркменабад 1, Хаваст - Коканд – Карасу Узб.), <u>Киргизская, Казахстанская</u> (участки Пахтаарал - Джетысай; Джусалы - Разъезд 32; Туркестан - Сары-Агач)	с 16 марта по 14 ноября	с 15 ноября по 14 декабря и с 16 февраля по 15 марта	с 15 декабря по 15 февраля
3. <u>Казахстанская</u> (участок Сары-Агач – Чу - Алма-Ата), <u>Северо-Кавказская</u> (кроме участка Махачкала 1 Сорт. - Самур), <u>Молдавская</u>	с апреля по ноябрь включительно	декабрь и март	с января по февраль включительно
4. <u>Донецкая, Приднепровская, Одесская, Львовская, Юго-Западная, Южная</u>	с апреля по октябрь включительно	ноябрь и март	с декабря по февраль включительно
5. <u>Октябрьская</u> (участки севернее Суоярви 1 и Петрозаводска), <u>Горьковская, Северная</u> (участки севернее Вологды), <u>Свердловская</u> (кроме северных участков), <u>Южно-Уральская, Западно-Сибирская, Красноярская, Восточно-Сибирская</u> (кроме участка Лена-Восточная - Хани(искл), <u>Забайкальская, Дальневосточная</u> (кроме участков Хани - Дипкун(вкл.), Дипкун(искл.) - Комсомольск-на-Амуре, Штурм - Нерюнгри-Грузовая), <u>Сахалинская</u>	с мая по сентябрь включительно	октябрь и апрель	с ноября по март включительно
6. <u>Свердловская</u> (северные участки Нижневартовск - Усть-Ягун - Новый Уренгой, Серов - Приобье, Тавда - Устье-Аха), <u>Дальневосточная</u> (участки Хани - Дипкун(вкл.), Дипкун(искл.) - Комсомольск-на-Амуре, Штурм - Нерюнгри-Грузовая)	с 16 мая по 14 сентября включительно	с 15 сентября по 15 октября и с 15 апреля по 15 мая	с 16 октября по 14 апреля включительно
7. <u>Восточно-Сибирская</u> (участок Лена-Восточная - Хани(искл.)).	с июня по август вкл.	май и сентябрь	с октября по апрель вкл.
8. <u>Остальные дороги и участки дорог, не поименованные выше</u>	с мая по октябрь вкл.	ноябрь и апрель	с декабря по март вкл.

Направление вагонов на ветеринарно-санитарную обработку производится в соответствии с внутренними правилами.

2.2. Обслуживающая бригада рефрижераторной секции или автономного вагона со служебным помещением по прибытии на станцию погрузки обязана:

- а)** совместно со станционным диспетчером, а там, где его нет, с дежурным по станции установить (лично или по телефону) порядок, последовательность и уточненное время подачи вагонов под погрузку с учетом фронта погрузки, наименьшего количества расцепок и других условий;
- б)** до начала подготовки грузовых вагонов под погрузку повторно проверить исправность оборудования, наличие горючесмазочных материалов и воды.

Исправность оборудования, кроме того, проверяется в процессе предварительного охлаждения (обогрева) вагонов, а в случае, если оно не производится – пробным запуском оборудования с полной нагрузкой на 20-30 мин.

Обслуживающая бригада должна следить за точностью показаний штатных термометров и систематически проверять путем сличения их показаний с показаниями контрольного термометра.

Перед погрузкой грузов в рефрижераторные секции и АРВ-Э, прошедшие ветсанобработку, обслуживающая бригада обязана предъявить станции погрузки копию удостоверения установленной формы, выданного представителем ветсаннадзора станции ветсанобработки;

в) в зависимости от наименования груза и его термической обработки произвести в летний период года предварительное охлаждение грузовых вагонов при перевозке охлажденных грузов до температуры, указанной в графе 3 таблицы 2.1., мороженых грузов до 0°С и низкотемпературных грузов, имеющих температуру ниже минус 18°С, до минус 10°С. При перевозке неохлажденных грузов в летний период года, а также всех грузов, перевозимых в зимний период года, предварительное охлаждение не производится. Перед погрузкой грузов, перевозимых с отоплением в зимний период года, провести предварительный обогрев вагонов до температуры, указанной в графе 2 таблицы 2.1.

Таблица 2.1

**Температурные режимы и необходимость вентилирования
при подготовке к перевозке и при перевозке скоропортящихся грузов
в рефрижераторных секциях и АРВ-Э**

Наименование груза	Температурный режим, °С		Необходимость вентилирования
	от	до	
1	2	3	4
1. Эндокринное сырьё с температурой не выше -20°С при перевозке в АРВ-Э	-20	-23	Не вентилируют
2. Замороженные грузы, имеющие температуру не выше -18 °С.	-17	-20	Не вентилируют
3. Замороженные грузы, имеющие температуру от -10 до -18 °С. В зависимости от температуры груза, принимаемого к перевозке	-9 -15	-12 -18	Не вентилируют
4. Замороженные и переохлажденные грузы, имеющие температуру от - 6 до - 9°С включительно.	-6*	-9*	Не вентилируют
5. Мясо подмороженное, мясо охлажденное, мяскопчёности сырокопченые, бекон, шпик, колбасы полукопчёные, варенокопченые, рыба охлажденная, икра разных рыб, рыба холодного копчения океаническая (кроме сельди иваси), сельдь пряного посола и маринованная в герметичной упаковке и другие грузы с температурой от 0 °С до -6 °С.	0	-3	Не вентилируют
6. Дрожжи хлебопекарные прессованные (два режима) В зависимости от температурного режима	+5 0	+2 -3	Не вентилируют
7. Молоко стерилизованное, яйца куриные пищевые, овощи и грибы солёные и маринованные всякие, а также другие охлажденные грузы, имеющие температуру от 0° С до + 6°С.	+5	+2	Не вентилируют
8. Охлажденные и неохлажденные картофель, виноград, ягоды, яблоки поздние для зимнего хранения, груши, другие свежие фрукты и овощи, кроме поименованных ниже	+5	+2	При отоплении вентилируют, при охлаждении – нет
9. Маргарин с температурой не выше +10° С, сыры, йогурты, йогуртные продукты, пиво непастеризованное и другие	+9*	+6*	Не вентилируют

Наименование груза	Температурный режим, °С		Необходимость вентилирования
	от	до	
1	2	3	4
охлажденные грузы с температурой от +7 °С до +9 °С.			
10. Томаты розовой и бурой спелости, огурцы, баклажаны, перец сладкий, арбузы, дыни, тыквы, кабачки, ананасы, лимоны, мандарины, апельсины, грейпфруты.	+9*	+6*	При отоплении вентилируют, при охлаждении – нет
11. Томаты молочной спелости	+13	+11	
12. Бананы.	+14	+12	Вентилируют при охлаждении и отоплении
13. Маргарин с температурой выше +10 °С, жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные, вина виноградные и плодовые, шампанское, биопрепараты и другие не поименованные выше грузы, имеющие температуру выше +9 °С	+15*	+9*	Не вентилируют

* - температурный режим поддерживается на ручном управлении

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

3. Приём грузов к перевозке и погрузка

3.1. Скоропортящиеся грузы должны предъявляться отправителем к перевозке в транспортабельном состоянии и соответствовать по качеству, упаковке и температуре требованиям, установленным стандартами или техническими условиями. Тара должна быть исправной, прочной, чистой, соответствовать свойствам груза, обеспечивать возможность штабелирования и сохранность груза в процессе перевозки.

3.2. Грузоотправитель обязан вместе с накладной представить станции документ о качестве скоропортящегося груза - удостоверение о качестве или сертификат о качестве скоропортящегося груза, (далее - удостоверение о качестве или сертификат), который относится только к данному скоропортящемуся грузу и к данной накладной.

При перевозке сырых животных продуктов (мяса, мясопродуктов, сливочного масла, сала, животных жиров, яиц куриных, яичного меланжа и порошка, молока, и других продуктов животного происхождения), консервов мясных и молочных, а также на предназначенных для разведения и акклиматизации раков, живую рыбу и рыбопосадочный материал (мальков) и рыбу, отправляемую на экспорт, а также других грузов, подконтрольных ветсаннадзору, отправитель должен приложить к накладной еще и ветеринарный сертификат установленной формы, а при перевозке свежих фруктов, овощей, картофеля и живых растений – фитосанитарный (карантинный) сертификат.

В удостоверении о качестве и сертификате указываются номер документа, точное наименование груза, соответствие его качественного состояния стандарту или техническим условиям с указанием их номеров, температура груза, срок годности продукта при надлежащих условиях, установленный этими документами, или конечный срок его реализации, максимально возможная продолжительность транспортировки груза (срок транспортабельности) в сутках, вид тары и упаковки; наименование и адреса отправителя и получателя, вид транспортного средства, в котором будет перевозиться груз.

Перед погрузкой груза в вагоны работники станции погрузки должны ознакомить обслуживающую бригаду рефрижераторной секции или автономного рефрижераторного вагона со служебным помещением с содержанием удостоверения о качестве, сертификата, о чем делается отметка на этих документах с указанием фамилии и подписью ознакомившихся с их содержанием.

3.3. Способ перевозки скоропортящихся грузов с применением мер защиты (охлаждение, вентилирование, отопление), род вагона, а также необходимость сопровождения груза

определяется отправителем в зависимости от характера скоропортящегося груза и климатических условий на всем пути следования.

3.4. Возможность приёма скоропортящихся грузов к перевозке определяется исходя из следующих правил :

- срок доставки, рассчитанный в соответствии со статьёй 14 СМГС, не должен превышать предельный срок перевозки этого груза, приведённый в [приложениях 4, 5, 6, 7](#) к настоящей Инструкции, а также максимально возможную продолжительность транспортировки груза, указанную отправителем в удостоверении о качестве или сертификате.

При несоблюдении вышеуказанных условий, а также несоответствии груза, тары и упаковки требованиям нормативных документов, груз может быть принят к перевозке на особых условиях в соответствии с Соглашением о перевозке грузов на особых условиях.

3.5. Скоропортящиеся грузы, упакованные в транспортную тару, в рефрижераторных вагонах должны укладываться штабелем с зазорами (вертикальным, перекрёстным, шахматным способом) или плотным штабелем.

Штабелем с зазорами укладывают мясо птиц охлажденное, колбасы, мяскопчености, рыбу вяленую, раков живых, сыры всякие, плодоовощи (кроме капусты ранней и яблок в дощатых ящиках), цитрусовые плоды, дыни, упакованные в ящики, ящики с яйцами и желудями семенными, дрожжи хлебопекарные прессованные.

Плотным штабелем укладывают замороженные грузы, шпик свиной, жиры животные топленые пищевые и медицинские, рыбу охлажденную, переложенную льдом, икру рыбную, рыбу соленую всякую, рыбу холодного копчения (кроме сельди иваси), рыбу горячего копчения в замороженном виде, масло коровье, маргарин, майонез, брынзу, консервы, соки, вина, напитки, сиропы, минеральную воду и пиво в ящиках, картофель поздний, лук репчатый, морковь, свеклу столовую и другие овощи, упакованные в кули, мешки, сетки.

Раннюю капусту, свежие яблоки, огурцы, томаты, абрикосы, персики, алычу, вишню, черешню, сливы, груши ранних и поздних сроков созреванию, айву, виноград, хурму, гранаты в дощатых ящиках, бананы свежие в картонных коробках укладывают плотно один к другому и продольным стенам без прокладки реек.

При перевозке бананов в зимний период года во избежание застуженности плодов нижние ряды коробок укладывают на поддоны, устанавливаемые на напольные решетки.

Бочки с грузами устанавливают накатом или стоймя в один или несколько ярусов в зависимости от их размеров. Стоймя бочки устанавливают укупорочными днищами или втулкой вверх. При установке бочек в несколько ярусов во избежание повреждения уторов и днища должны применяться прокладки. Бочки емкостью свыше 200 дм³ устанавливают на прокладки толщиной не менее 2,5 см, шириной 15-20 см и длиной, равной наибольшему диаметру бочек. При накатывании бочек в рефрижераторные вагоны на напольные решетки должны настилаться доски или щиты. Погрузка бочек емкостью более 400 дм³ в изотермические вагоны не допускается.

При погрузке необходимо соблюдать однородность размеров бочек. Если на полную вместимость вагона бочек одного размера не хватает, то принцип однородности необходимо соблюдать по ярусам, при этом более тяжелые бочки ставят в первый ярус.

Мешки, кули и сетки укладывают плотно друг к другу в несколько ярусов.

Пакеты на поддонах устанавливают на напольные решетки. При общей высоте поддона с пакетом до 110 см пакеты устанавливают в два, а при высоте до 190 см - в один ярус. В междверное пространство пакеты загружают в один ярус для обеспечения их механизированной выгрузки из любой двери вагона. Загрузка пакетов высотой более 190 см не допускается.

Для обеспечения устойчивости штабеля при транспортировке крайние пакеты второго яруса у междверного пространства скрепляют с пакетами предыдущего ряда увязками из стальной отожженной проволоки диаметром 4 мм в две нити.

При погрузке и выгрузке пакетов нагрузка на напольные решетки и пол рефрижераторного вагона от колеса погрузчика не должна превышать 1200 кг.

3.6. Замороженное мясо и направляемое на промышленную переработку подмороженное мясо, перевозимое без упаковки, укладывают в вагоне плотным штабелем с предварительной застилкой напольных решеток и стен на высоту погрузки рогожами или бумагой с оставлением щелей между решетками и стенами вагона для циркуляции холодного воздуха.

Четвертины укладывают, начиная от торцовых стен вагона. В первом ярусе размещают передки шейными зарезами к торцовым стенам, а наружной поверхностью к напольным решеткам. Во втором ярусе – задки, в третьем – опять передки шейными зарезами в сторону междверного пространства и т.д. В междверном пространстве укладка производится от противоположной двери шейными зарезами в сторону продольной оси вагонов.

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

Замороженное мясо в отрубях, упакованное в полимерные пленки и уложенное в ящики, перевозится пакетами на поддонах.

Мясо охлажденное с разделкой, аналогичной замороженному мясу, перевозят в рефрижераторных вагонах подвесом на балках с крючьями или стоечных поддонах. Полутуши охлажденной говядины в рефрижераторных вагонах подвешивают так, чтобы их внутренние стороны были обращены к торцовой стене, у которой установлены приборы охлаждения. Четвертины говядины и туши баранины подвешивают в два яруса, второй ярус подвешивают к первому на веревках. Полутуши или четвертины большого объема подвешивают на крючья в шахматном порядке. Охлажденную свинину, разрубленную на продольные полутуши, и мясо всех прочих животных в зависимости от объема мест подвешивают так же, как говядину и баранину.

Подмороженное мясо укладывают вдоль вагона штабелями высотой 1,5-1,7 м в клетку, говядину в 5-6 ярусов, свинину и баранину – в 7-8 ярусов.

Бекон соленый в полутушах, завернутых в полотно, направляемый на промпереработку, укладывают в вагоне штабелем высотой 1,1-1,3 м.

3.7. Высота укладки ящиков-лотков с косточковыми плодами, виноградом, фруктами и овощами свежими не должна превышать 180 см.

Раннюю капусту, свежие яблоки, огурцы, томаты, абрикосы, персики, алычу, вишню, черешню, сливы, груши ранних и поздних сроков созревания, айву, виноград, хурму, гранаты в дощатых ящиках, дрожжи хлебопекарные прессованные, бананы в картонных коробках укладывают на высоту до 220 см.

Высота укладки ящиков и ящиков-лотков с неохлажденными кукурузными початками молочной и молочно-восковой спелости не должна превышать 120 см. Охлажденную кукурузу укладывают на высоту до 180 см.

Картофель поздний, лук репчатый, морковь, свеклу столовую и другие овощи, упакованные в кули, мешки, сетки укладывают на высоту до 160 см.

Ящичные поддоны с дынями устанавливают на высоту не менее двух ярусов, а ящики – на высоту до 200 см.

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

3.8. Нефасованные маргарин брусковый, жиры кондитерские хлебопекарные и кулинарные, имеющие твердость 40 г/см и менее, а фасованные, имеющие твердость 50 г/см и менее, при погрузке в вагоны должны иметь температуру - не выше плюс 10°C.

Мargarин и жиры нефасованные с твердостью выше 40 г/см, а фасованные с твердостью выше 50 г/см могут предъявляться к перевозке с температурой не выше плюс 15°C.

3.9. Охлажденное мясо перевозят подвесом на балках с крючьями или на стоечных поддонах в режиме от 0 до минус 3°C. При этом допускается кратковременное повышение температуры в грузовом помещении не выше плюс 4°C.

В зимний период по мере необходимости производится подогрев грузового помещения вагона включением электрических печей на 10-15 мин. Для сравнения температуры циркуляторы должны включаться при включенных печах на все время отопления, а при выключенных печах – через каждые 2 часа.

3.10. При обнаружении обслуживающей бригадой отсутствия, неисправности пломб, ЗПУ, а также следов доступа или хищения груза, она обязана письменно сообщить об этом начальнику ближайшей станции для оформления акта и принятия необходимых мер.

3.11. При погрузке рефрижераторной секции или АРВ-Э механик, ответственный за работу секции, обязан:

- своевременно обеспечивать подготовку грузовых вагонов для подачи к фронту погрузки и подключать их к вагону-дизель-электростанции не позднее, чем через 6 ч после окончания погрузки, а начальник станции обязан в этот же срок обеспечить прицепку загруженных вагонов к вагону с дизель-электростанцией;
- контролировать лично или через выделенного им работника бригады сохранность оборудования, а в случае обнаружения нарушения правил укладки груза в вагонах требовать от грузоотправителей соблюдения правил погрузки;
- осуществлять контроль температуры загружаемого груза и выборочно наружный осмотр состояния груза и упаковки в соответствии с удостоверением о качестве или сертификатом.

3.12. При температуре наружного воздуха минус 20°C и ниже погрузка скоропортящихся грузов, особо боящихся переохлаждения и подморозки (бананов, огурцов, лимонов и т.п.), должна производиться при включенных электропечах и циркуляторах, если вагон-дизель-электростанция не отцеплен от грузовых вагонов.

3.13. В тех случаях, когда по мнению механика, ответственного за работу секции, предъявляемый к перевозке груз не отвечает по качеству и упаковке требованиям, указанным в удостоверении о качестве или сертификате, он обязан доложить об этом письменно начальнику станции или его заместителю.

Решение начальника станции по данному вопросу дается в письменном виде и является обязательным для его выполнения.

Начальник станции обязан до принятия решения по указанному вопросу предварительно уведомить об этом руководителя структурного подразделения грузового хозяйства дороги с изложением обстоятельств, возникших при погрузке.

При отказе начальника станции или его заместителя принять докладную от механика, ответственного за работу секции, и решить вопрос о возможности погрузки спорного груза руководитель обслуживающей бригады информирует по телеграфу руководителя структурного подразделения грузового хозяйства дороги погрузки. В случае непринятия мер по решению вопроса обслуживающая бригада освобождается от ответственности за снижение качества груза при соблюдении в пути требуемых условий перевозки.

4. Обслуживание в пути

4.1. По окончании погрузки механик, ответственный за работу секции, обязан сделать запись в рабочем журнале о точном для каждого вагона наименовании и температуре груза при погрузке,

заданных отправителем режимах перевозки (температурный режим перевозки и необходимость вентилирования) и заверить эти данные своей подписью.

4.2. Температурный режим и необходимость вентилирования при перевозке скоропортящихся грузов в рефрижераторных вагонах устанавливаются отправителем на весь путь следования.

Температурные режимы и необходимость вентилирования для фруктов и овощей приведены в [Таблице 2.1.](#)

4.3. Замороженные грузы, предъявляемые к перевозке с температурой минус 8°C (мясо говядины, баранина и козлятина) и с температурой в пределах от минус 9 до минус 18°C (свинина, блоки из жилованного мяса и субпродуктов, мясо птицы, блоки крови и её фракций, рыба и филе рыбное мороженое, рыба горячего копчения мороженая с температурой не выше минус 18°C и др., кроме низкотемпературных) перевозят при температуре в пределах от минус 9 до минус 18°C.

4.4. Низкотемпературные грузы (плоды, ягоды, овощи, мороженое и другая продукция, замороженные до температуры минус 18°C и ниже) перевозят без вентилирования при поддержании температуры в пределах от минус 17 до минус 20°C.

4.5. Эндокринно-ферментное (поджелудочная, щитовидная, надпочечная и другие железы, гипофиз, слизистая оболочка желудка и кишок, семенники, яичники) и специальное сырье для медицинского производства (легкие, мозги, печень, желудки свиньи, почки, селезенка, стекловидное тело глаз, слизистая оболочка языков) должны предъявляться к перевозке с температурой не выше минус 20°C.

Эндокринное сырье перевозят в автономных рефрижераторных вагонах со служебным отделением (АРВ-Э) при температуре от минус 20 до минус 23°C.

4.6. При перевозке в зимний период замороженных грузов, имеющих температуру при погрузке в вагоны ниже минус 6° С, а также масла коровьего сливочного и топленого, жиров и маргарина допускается неограниченное понижение их температуры.

4.7. При отгрузке неохлажденных продуктов при средней температуре наружного воздуха не выше плюс 30°C температура в грузовом помещении рефрижераторных вагонов доводится до установленной в таблице 2.1. не более, чем за 2,5 суток с момента окончания погрузки. Оборудование за данный период должно работать не менее 22 часов в сутки с остановкой на 2 часа для технического обслуживания.

4.8. Бананы свежие должны загружаться в вагоны только зелеными с температурой в мякоти (пульпе) плода не выше плюс 14,5°C и не ниже плюс 12°C. Перед погрузкой бананов температура воздуха в грузовом помещении вагона должна быть доведена летом до температуры плюс 12°C, а зимой – до плюс 14,5°C.

Предельные сроки перевозки зеленых бананов, упакованных в мешки из полимерной пленки типа "бонавак" с плотной увязкой горловины и затаренных в картонные коробки (ящики), составляют 10 суток, при допустимом наличии пожелтевших бананов в конце перевозки не более 15%, а в мешках из пленки типа "полипак", а также при отсутствии сведений в удостоверении о качестве или сертификате о типе пленки - 5 суток.

После погрузки бананов вентилирование вагонов не производится до тех пор, пока температура в вагоне не будет доведена до заданного уровня. Продолжительность этого периода не должна превышать 48 часов. После этого вентилирование вагонов производится два раза в сутки при положительной температуре наружного воздуха и один раз в сутки при отрицательной температуре включением вентиляторов на 15-20 минут.

Вентилирование необходимо провести и в том случае, если заданный температурный режим не будет достигнут в течение 48 часов.

Для выравнивания температурного поля в грузовом помещении при неработающих холодильно-отопительных установках циркуляторы должны включаться на 30-40 мин. через каждые 3-4 часа в летний период года и через 2-3 часа зимний период года.

После продолжительной работы на охлаждение бананов (в течение 8-12 часов), когда холодильная установка отключается, вентиляторы не рекомендуется включать сразу, а только лишь по истечении 1,0-1,5 ч, чтобы исключить перенос влаги в грузовое помещение, образующейся в результате таяния инея на поверхности испарителя, и увлажнение картонных ящиков.

Увлажнение картонных ящиков снизит их прочность и может вызвать повреждение груза.

4.9. Имеющиеся в грузовых вагонах циркуляторы должны быть включены:

а) при перевозке грузов с отоплением - на все время отопления вагонов;

б) при перевозке с охлаждением - на все время работы холодильных установок;

в) при перевозке консервов и других скоропортящихся грузов, не требующих поддержания температурных режимов в указанных выше пределах, при температуре наружного воздуха выше 0°C при выключенных холодильных установках вентиляторы-циркуляторы не включаются. Вентиляторы-циркуляторы включаются на 30-40 мин. при температуре наружного воздуха в пределах от 0 до минус 5°C через каждые 7-8 часов, а при температуре наружного воздуха ниже минус 5°C - через каждые 3-4 часа;

г) во всех остальных случаях при выключенных электропечах в рефрижераторных вагонах - через каждые 3-4 ч на 30-40 мин. для выравнивания температур.

В вагонах рефрижераторных секций постройки завода Дессау (типа ZB-5) и автономных рефрижераторных вагонах со служебным помещением (АРВ-Э) запрещается включение циркуляторов неработающей холодильно-отопительной установки при работе одной установки. Это вызывается тем, что работа циркуляторов неработающей установки препятствует подаче охлажденного (обогретого) воздуха в зону действия этой установки. Этим исключается охлаждение (обогрев) грузов в половине грузового помещения, составляющей зону действия неработающей установки.

4.10. При перевозке скоропортящихся грузов с охлаждением в рефрижераторных вагонах, по мере необходимости, производится оттаивание инея (размораживание) с поверхности воздухоохладителя (испарителя). При размораживании испарителя допускается на короткий промежуток времени повышение температуры в какой-то части вагона не более, чем на 3°C.

4.11. При перевозке всех скоропортящихся грузов, требующих вентилирования, кроме указанного в п. 4.8, грузовое помещение рефрижераторных вагонов вентилируется при температуре наружного воздуха до минус 10° С два раза в сутки и при температуре ниже минус 10°C - один раз в сутки во время стоянки поезда включением вентиляторов на 15-20 мин.

4.12. Температуру в грузовом помещении рефрижераторных вагонов во время перевозки проверяют работники обслуживающей бригады через каждые 4 ч по показаниям дистанционных приборов контроля из центральной кабины управления.

Контрольная проверка температуры в грузовом помещении каждого вагона производится переносной термостанцией не реже, чем через каждые 12 ч.

Одновременно с определением температуры воздуха в грузовом помещении определяется температура наружного воздуха по термометрам, установленным с обеих сторон вагона с дизель-электростанцией и служебным помещением.

Показания приборов контроля температуры, время включения и выключения холодильно-отопительных установок, вентиляторов, циркуляторов и время вентилирования записывается в рабочий журнал секции (АРВ-Э).

4.13. О необходимости экипировки в пути следования дизельным топливом и другими материалами руководитель обслуживающей бригады обязан за 6-24 ч телеграммой уведомить об этом начальника станции и ближайший пункт экипировки. При оборудовании поездного локомотива радиосвязью с поездным диспетчером это уведомление может передаваться через машиниста локомотива.

Экипировка рефрижераторных вагонов всех типов топливом, хладагентом и другими материалами производится дорогой, осуществляющей перевозку. Оплата за выполненные работы и экипировочные материалы производится собственником вагона на основании оформленных в установленном порядке расчётных ведомостей формы 20Е и расходных требований формы 20В.

4.14. Техническое обслуживание и текущий ремонт холодильно-энергетического и другого внутреннего оборудования рефрижераторных секций и АРВ-Э со служебным помещением производится обслуживающей бригадой собственника на всех железных дорогах государств-участников Соглашения.

При необходимости проведения сложного текущего ремонта холодильно-энергетического и другого внутреннего оборудования вагонов, от которого зависит сохранность перевозимого груза, сопровождающая бригада может обратиться за помощью в линейные ремонтные подразделения любой железной дороги с оплатой ремонта собственником вагона.

При неисправности специального оборудования рефрижераторных секций и АРВ-Э со служебным помещением и невозможности дальнейшей транспортировки груза обслуживающая бригада обращается к администрации станции, в отделение и управление железной дороги по месту нахождения, которые принимают решение о порядке перегруза груза или его реализации. Все расходы, связанные с перегрузом и реализацией груза, а также с возможным снижением его качества, несет дорога-собственница подвижного состава. После перегруза груза неисправный подвижной состав направляется в ремонт на дорогу приписки или в другой пункт по указанию собственника.

5. Выгрузка на станции назначения

5.1. Выдача грузов на станции назначения производится в соответствии с СМГС и внутренними правилами, действующими на железной дороге назначения. Последовательность подачи вагонов под выгрузку устанавливается с учетом местных условий и наименьшего количества расцепок.

Порожние вагоны прицепляют к вагону с дизель-генераторным отделением и служебным помещением в соответствии с порядковой нумерацией.

5.2. Температура воздуха в грузовых помещениях вагонов рефрижераторной секции к моменту отцепки должна быть доведена при перевозке грузов с охлаждением до нижнего предела, а при перевозке с отоплением – до верхнего предела, установленного в [таблице 2.1](#).

Температура воздуха в вагонах перед отцепкой и время отцепки указывается в рабочем журнале.

Гружёные вагоны, отцепленные от вагона-дизель-электростанции секции, не должны оставаться без охлаждения в летний период года и отопления в зимний период года более 6 часов.

5.3. Если разгрузка производится на двух станциях железнодорожного узла или отделения дороги, то секция должна разгружаться последовательно, сначала на первой попутной станции, а затем на второй, не прерывая охлаждения (отопления) оставшейся группы вагонов.

5.4. По окончании выгрузки уполномоченный представитель станции (фамилия, имя и должность) по просьбе обслуживающей бригады обязан в разделе VIII маршрутного листа (форма ВУ-83) указать, составлялся или не составлялся коммерческий акт на порчу или понижение качества груза и заверить эти сведения своей подписью, с наложением штампа (печати) станции.

5.5. В случае составления коммерческого акта на порчу или понижение качества груза обслуживающая бригада рефрижераторной секции или автономного рефрижераторного вагона АРВ-Э со служебным помещением обязана представить станции для проверки рабочий журнал и выдать заверенную своими подписями выписку из журнала с указанием температурного режима обслуживания в пути. Одновременно обслуживающая бригада представляет начальнику станции выгрузки письменное объяснение по обстоятельствам погрузки и перевозки груза, доставленного с порчей или с понижением качества.

5.6. После окончания выгрузки грузовые помещения вагонов должны быть очищены грузополучателем от остатков груза при поднятых напольных решетках.

Ветеринарно-санитарная обработка вагонов после выгрузки должна производиться в соответствии с внутренними правилами страны назначения.

Необходимость ветеринарно-санитарной обработки после разгрузки устанавливается представителем ветсаннадзора или Инспекции по карантину растений.

5.7. Ветеринарно-санитарная обработка рефрижераторных вагонов на дезпром пунктах, дезпром станциях или пунктах промывки должна производиться на железной дороге выгрузки в первоочередном порядке за счет получателя.

При ветеринарно-санитарной обработке рефрижераторных вагонов, помимо грузового помещения, работники дезпром пунктов, дезпром станций, пунктов промывки должны очищать и промывать "ложный" потолок и сливные трубы. После промывки с пола необходимо удалить остатки воды и установить в рабочее положение напольные решетки.

Обслуживающая бригада должна просушить грузовое помещение вагона путем проветривания или включения вентиляторов-циркуляторов и электропечей.

На вагоны, прошедшие ветеринарно-санитарную обработку, представитель ветсаннадзора выдаёт станции удостоверение установленной формы, копия которого вручается под расписку руководителю обслуживающей бригады рефрижераторной секции или АРВ-Э.

6. Особые указания

6.1. При спуске с сортировочных горок рефрижераторных секций и АРВ-Э соударение их с вагонами, стоящими на путях подгорочного парка, и с последующими отцепами, направляемыми на этот путь, не допускается. Спуск указанных вагонов должен производиться под жёлтый огонь горочного светофора.

При производстве манёвров с рефрижераторными секциями и АРВ-Э не допускаются резкие толчки.

6.2. Разъединение и соединение вагонов секций при погрузке и выгрузке допускается с ведома и под личным наблюдением обслуживающей бригады.

При разъединении и соединении межвагонных электрических проводов, а также при работе обслуживающего персонала под вагонами секция и АРВ-Э должны быть ограждены сигналами остановки в соответствии с Инструкцией по сигнализации.

6.3. Запрещается подниматься на крышу вагонов на электрифицированных участках. В случае крайней необходимости по требованию обслуживающей бригады для работы на крыше в установленном порядке должно быть снято напряжение или вагоны поданы на пути, не имеющие контактной сети, в соответствии с правилами безопасности для работников железнодорожного транспорта на электрифицированных линиях.

6.4. В случаях возникновения серьезных затруднений с продвижением или перерывом движения поездов на длительный период руководители отделений и соответствующих служб обязаны:

а) немедленно установить наличие в задержанных поездах вагонов со скоропортящимися грузами и принять меры к их первоочередному продвижению с преимуществом перед другими грузами;

б) своевременно осуществлять мероприятия по организации нормального технического обслуживания рефрижераторных вагонов и обеспечения полной сохранности скоропортящихся грузов.

6.5. Бригады рефрижераторного подвижного состава обязаны выполнять требования таможенных, железнодорожных и других правил государств, железные дороги которых участвуют в перевозке.

6.6. При таможенном и других досмотрах грузовых вагонов механик обслуживающей бригады открывает и закрывает двери вагона. Представитель станции и представитель таможни и других

контролирующих органов составляют акт вскрытия вагона для проведения пограничного, таможенного санитарного, фитопатологического и других видов контроля и проверок, который прикладывается к накладной.

6.7. При перевозке груза в сопровождении проводников грузоотправителя (грузополучателя) в служебном вагоне рефсекции отправитель в накладной в графе "Наименование груза" должен указать имена и фамилии проводников, а также номера их документов, необходимых для переезда через государственные границы, а в соответствующих случаях – название пограничной станции, на которой производится замена проводников. Каждому проводнику железная дорога оформляет удостоверение по форме [Приложения 3.1 к СМГС](#).