

**Раздел 13. ПРАВИЛА ПЕРЕВОЗОК СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ГРУЗОВ  
АВТОМОБИЛЬНЫМ ТРАНСПОРТОМ В МЕЖДУГОРОДНОМ СООБЩЕНИИ  
(СТ. СТ. 35, 66, 67, 72 УСТАВА АВТОМОБИЛЬНОГО  
ТРАНСПОРТА РСФСР)**

§ 1. К скоропортящимся относятся грузы, которые для обеспечения сохранности при перевозке требуют соблюдения температурного режима, указанного в Приложении N 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 N 1 к настоящему разделу Правил, перевозятся по температурным режимам, указанным грузоотправителем, при условии, что данный температурный режим соответствует техническим возможностям рефрижераторной установки.

§ 2. Предъявляемые грузоотправителем к перевозке скоропортящиеся грузы должны иметь при погрузке температуру не выше указанной в графе 3 Приложения N 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 N 1 к настоящему разделу.

Допускается приемка к перевозке свежих овощей и фруктов с температурой выше указанной в графе 3 Приложения N 1. В этом случае грузоотправители обязаны осуществлять загрузку авторефрижераторов с 22 часов до 8 часов по графикам, согласованным с автотранспортными предприятиями или организациями.

§ 3. 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 град., 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.

§ 4. 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.

§ 5. Автотранспортное предприятие или организация обязаны подавать под погрузку скоропортящихся грузов подвижной состав в летний период с охлаждением и в зимний период с подогревом до температурного режима, указанного в графе 4 Приложения N 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 N 2 к разделу 13) и в товарно-транспортной накладной.

§ 6. 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.

§ 7. 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.

§ 8. 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.

§ 9. 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.

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

а) овощи и фрукты должны быть свежими, не загрязненными, не увлажненными, правильной формы, без механических повреждений, не пораженные 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 град. С.

Охлажденное мясо должно иметь сухую поверхность с корочкой подсыхания, без следов плесени, ослизнения и увлажнения;

в) мяскопчености, 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;

е) 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;

ж) эндокринное сырье (поджелудочная, щитовидная, другие железы) перевозится в замороженном состоянии, упакованное в плотные ящики.

Ящики с эндокринным сырьем обкладывают со всех сторон замороженным мясом в качестве холодного балласта без зазоров между отдельными местами;

з) молочные продукты (молоко, сливки, творог, сметана) должны быть упакованы во фляги.

Сырки творожные и творог замороженный упаковываются в дощатые ящики.

Молочные и молочно - кислые продукты выгружаются немедленно после подачи авторефрижераторов или неспециализированного автомобиля к месту выгрузки.

Масло сливочное перевозится в дощатых, фанерных или картонных ящиках и в бочках, топленое масло - в бочках.

Маргарин и кулинарные жиры перевозятся в дощатых и картонных ящиках, бочках, а также в фанерных барабанах.

Сыры перевозятся в ящиках, окоренках и в деревянных барабанах.

Яйца упаковываются в решетчатые ящики с прокладкой из древесной стружки или в специальные картонные ящики с тисненными или гофрированными прокладками.

Яичные продукты (меланж, белок, желток) перевозятся в герметически запаянных банках, уложенных в плотные ящики.

Консервная продукция перевозится в жестяной и стеклянной таре, упакованной в прочные картонные или дощатые ящики. Банки должны быть уложены так, чтобы исключалась возможность их перемещения.

Мороженое перевозится в металлических банках и коробках. В летний период грузоотправитель в каждый загруженный мороженым авторефрижератор добавляет 0,75 - 1,0 т сухого льда;

и) бруски дрожжей завертываются в бумагу и предъявляются к перевозке в деревянных ящиках; в каждый ящик укладывают бруски одинаковой расфасовки по весу, одной партии и даты выработки. Ящики должны быть чистыми и не иметь постороннего запаха;

к) рыбу замороженную, в зависимости от вида, упаковывают в деревянные или картонные ящики, бочки сухотарные, тюки (для осетровых рыб), корзины и короба.

Рыба охлажденная перевозится в ящиках или бочках сухотарных. На дно и на каждый ряд рыбы должен быть уложен слой чистого дробленого льда. Осетровые или лососевые рыбы упаковываются только в ящики.

В охлажденном состоянии допускается к перевозке рыба свежая не ниже первого сорта.

Рыбу и сельди соленые перевозят упакованными в бочки, ящики и банки из белой жести.

Рыбу, сельди и сардины маринованные пряного посола перевозят в заливных бочках.

Рыба вяленая упаковывается в ящики с двумя - тремя отверстиями от торца короба, корзины, кули рогожные, а также в бочки сухотарные для рыбы потрошеной и пласта.

Рыба холодного копчения упаковывается в ящики дощатые, картонные короба и корзинки плетеные, а также в металлическую тару, бочки сухотарные. Бочки и ящики должны иметь по торцам отверстия.

Рыба горячего копчения упаковывается в деревянные, фанерные и картонные ящики, металлическую тару и коробки из плотного картона или плетеного шпона.

Балычные изделия холодного копчения и вяленые перевозятся в ящиках.

Жиры рыб и морских зверей (медицинские) упаковываются в железные бочки, деревянные заливные бочки, бидоны из белой жести или стеклянные бутылки, упакованные в деревянные ящики и клетки.

Икру зернистую осетровых рыб упаковывают в банки из белой жести, зашитые по 2 - 4 штуки в бязевые мешки. Банки укладывают в новые деревянные бочки, имеющие в днище по 3 - 4 отверстия. Все промежутки в бочке в летний период заполняют мелким льдом. Бочки пломбируются грузоотправителем у верхнего и нижнего днища.

В зимний период банки с икрой могут быть упакованы в деревянные ящики. Свободное пространство ящиков заполняют опилками. Снаружи ящики обертываются войлоком и обшиваются рогожами, обвязываются и пломбируются грузоотправителем.

Икра осетровых рыб бочоночная перевозится в дубовых бочках с железными обручами. Бочонки с наружной стороны должны быть проолифлены и опломбированы грузоотправителем с верхнего и нижнего днища.

Раки перевозят в ящиках с просветами или корзинах. Раков перекладывают сухим мхом, сеном или водорослями.

Срок между уловом и погрузкой не должен превышать 36 часов.

К перевозке принимаются только живые раки, причем лиманные, озерные и прудовые на срок не более двух суток, а речные - до 6 суток;

л) вина виноградные и плодово - ягодные перевозят в бочках или бутылках, упакованных в ящики; бочки с признаками течи к перевозке не допускаются.

Температурный режим перевозки вина устанавливается грузоотправителем, о чем он делает отметку в товарно-транспортной накладной.

§ 11. Мясные продукты, а также сырые животные продукты принимаются к перевозке только при наличии ветеринарных свидетельств, выдаваемых органами ветеринарно - санитарного надзора (Приложения N 6 и N 7).

§ 12. Живые растения, цветы, клубни, плоды, семена и т.п., отправляемые из местностей, объявленных под карантин, принимаются к перевозке только по предъявлении отправителем на каждую партию разрешений и карантинных сертификатов, выдаваемых инспекцией по карантину растений Министерства сельского хозяйства (Приложения N 8 и N 9).

§ 13. Автотранспортное предприятие или организация имеет право выборочно проверить качество предъявляемых к перевозке скоропортящихся грузов, состояние тары и их соответствие установленным стандартам или техническим условиям, при этом груз в герметической упаковке не проверяется.

Вскрытие груза и его последующая упаковка после проверки производятся грузоотправителем.

По товарной сортности автотранспортное предприятие или организация груз не проверяет.

§ 14. Грузоотправитель обязан вместе с оформленной им товарно-транспортной накладной представить автотранспортному предприятию или организации сертификат (Приложение N 4) или качественное удостоверение (Приложение N 5) с указанием в нем фактической температуры груза перед погрузкой, а также качественного состояния грузов и упаковки. При перевозке овощей и фруктов также указывается наименование помологических сортов.

§ 15. Грузоотправитель обязан указывать в товарно-транспортной накладной (в разделе "Данные о грузе"), сертификате (в гр. "Дополнительные сведения") или в качественном удостоверении (в гр. "Примечание") предельную продолжительность транспортировки (транспортабельность) скоропортящихся грузов, предъявляемых к перевозке. Скоропортящиеся грузы не принимаются к перевозке, если грузоотправителем не указана в перевозочных документах предельная продолжительность транспортировки (транспортабельность), а также если предельная продолжительность транспортировки (транспортабельность) будет меньше срока доставки, определенного в порядке, указанном в § 20 Правил.

§ 16. Допускается совместная перевозка в одном автомобиле разных видов скоропортящихся грузов, входящих в одну группу (Приложение N 3), для которых установлен одинаковый температурный режим, и в течение времени, установленного для перевозки наименее стойкого груза. Совместная перевозка грузов, входящих в разные группы, не допускается.

Не допускаются к совместной перевозке в одном автомобиле с другими продуктами следующие грузы:

- а) рыба замороженная и охлажденная;
- б) сельдь, рыба соленая, икра;
- в) рыбокопчености;
- г) сухая и копчено - вяленая рыба и сухие рыбные концентраты;
- д) мясо охлажденное;
- е) мяскопчености и копченые колбасы;
- ж) сыры всех видов;
- з) плоды, обладающие сильным ароматом (апельсины, лимоны, мандарины, дыни);
- и) овощи с резким запахом (лук, чеснок);
- к) дрожжи хлебопекарные;
- л) маргарин.

Перевозка замороженных грузов совместно с охлажденными или остывшими, а также остывшего мяса с охлажденным не допускается.

§ 17. Замороженные грузы укладываются в кузове плотными штабелями с наибольшим использованием объема кузова.

Укладка свежих и охлажденных скоропортящихся грузов, упакованных в тару, должна производиться таким образом, чтобы обеспечивалась циркуляция воздуха, при этом расстояние между потолком и верхним рядом груза должно быть не менее 30 - 35 см и не должно быть зазора между последним рядом груза и задней стенкой кузова.

В случаях, когда длина ящиков не кратна длине кузова, должны быть созданы условия, препятствующие перемещению груза; необходимые для этого материалы должны предоставляться и устанавливаться грузоотправителем.

Охлажденная и остывшая говядина, свинина, баранина, конина и телятина загружаются в кузов только подвесом на крючья или в стоечных поддонах, принадлежащих грузоотправителю или грузополучателю.

В стоечных поддонах говядина перевозится разделанной на четвертины, свинина - на полтуши, баранина перевозится тушами.

Не допускается перевозка на крючьях груза большего веса, чем указано в характеристике автомобиля.

§ 18. Грузоотправитель несет ответственность за правильность укладки скоропортящегося груза в кузове подвижного состава.

§ 19. Загруженные автомобили - рефрижераторы, автомобили - фургоны и цистерны - молоковозы должны быть грузоотправителем опломбированы.

§ 20. Автотранспортные предприятия или организации должны доставлять скоропортящиеся грузы в междугородном автомобильном сообщении в сроки, исчисляемые по фактическому расстоянию перевозки и среднесуточному пробегу 600 км.

Сроки доставки грузов исчисляются с момента окончания погрузки и оформления документов до момента прибытия автомобилей к грузополучателю.

Автотранспортное предприятие или организация вправе по соглашению с грузоотправителем принимать к перевозке скоропортящиеся грузы в возможно более короткие сроки.

Срок доставки указывается автотранспортным предприятием или организацией в товарно-транспортной накладной.

§ 21. В случаях, когда дальнейшая транспортировка скоропортящихся грузов невозможна из-за поломки рефрижераторной установки, вследствие каких-либо других технических неисправностей подвижного состава, или имеются внешние признаки порчи перевозимого груза (подтеки), автотранспортное предприятие или организация обязаны принять возможные меры для передачи груза в местную торговую сеть для реализации.

Основанием для снятия груза с перевозки является акт, составленный комиссией из представителей автотранспортного предприятия или организации, инспекции по качеству и торгующей (сбытовой) организации, а в случае отсутствия инспекции по качеству - с участием торгующей (сбытовой) и незаинтересованной организаций.

§ 22. Освободившийся после перевозки скоропортящихся грузов подвижной состав должен быть грузополучателем очищен от остатков груза, а также промыт и продезинфицирован в соответствии с Инструкцией по санитарной обработке автомобилей, занятых перевозкой пищевых продуктов, утвержденной Министерством автомобильного транспорта РСФСР совместно с Министерством здравоохранения РСФСР в сроки по соглашению сторон в зависимости от конкретных условий, с отметкой об этом в товарно-транспортной накладной.

Вышестоящая организация грузоотправителя вправе организовать выполнение работ по санитарной обработке подвижного состава в централизованном порядке.

В отдельных случаях автотранспортное предприятие или организация могут принять на себя выполнение санитарной обработки подвижного состава за счет грузополучателя с оплатой согласно Единым тарифам на перевозку грузов автомобильным транспортом.

§ 23. Специализированный подвижной состав (авторефрижераторы), предназначенный для перевозки скоропортящихся грузов, в попутном и обратном направлениях разрешается загружать грузами, не загрязняющими и не портящими кузов подвижного состава, не имеющими устойчивого запаха, а также частей из стекла.

После перевозки рыбы, сельди и рыбных изделий не допускается перевозка продовольственных продуктов, не упакованных в герметическую тару, гильз папиросных, игрушек, книг, ковров, мехов, одежды, тканей, головных уборов, ваты, пряжи, канцелярских принадлежностей и других грузов.

Перевозка продовольственных товаров, а также ваты, ювелирных изделий, книг, ковров, мехов, одежды, пряжи, пуха, пера, тары, хлопка допускается после перевозки мяса только после предварительной очистки и промывки кузова.

После перевозки резиновых, соломенных, фарфоровых и фаянсовых изделий, кофе, лаврового листа, муки, перца, пуха, пера, пряжи, соли, сургуча, чая погрузка скоропортящихся грузов в кузов подвижного состава допускается только после предварительной его очистки и промывки.

**Приложение N 1  
к разделу 13**

**ПЕРЕЧЕНЬ  
СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ГРУЗОВ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫХ К ПЕРЕВОЗКЕ  
АВТОМОБИЛЬНЫМ ТРАНСПОРТОМ, И ТЕМПЕРАТУРНЫЙ  
РЕЖИМ ИХ ТРАНСПОРТИРОВКИ**

п/п	Наименование груза	Температура груза при погрузке, град. С	Температура воздуха в кузове, авторефрижератора при транспортировке, град. С		Примечание
			от	до	
1	2	3	4	5	6
1	Замороженные грузы (мясо, субпродукты, мясо кроличье, птица, рыба, шпиг, яичные замороженные продукты) <*>	Не выше -8	Не выше -12		
2	Масло сливочное <*>	-6	Не выше -6		

3	Жиры животные топленые, масло топленое <*>	0	0	-3	
4	Молоко свежее и пастеризованное, молочные продукты	Не выше +8	-	+8	Перевозка продолжи- тельностью более 12 часов не разрешает- ся
5	Молоко при транспортировке с низовых заводов	Не выше +6 (апрель - сентябрь) Не ниже +2 (октябрь - март)	Не выше +6 (апрель - сентябрь) Не ниже +2 (ок- тябрь - март)	Не выше +6 (апрель - сентябрь) Не ниже +2 (ок- тябрь - март)	Перевозка молока с низовых заводов осущест- вляется в автоис- тернах - молоково- зах
6	Мороженое <*>	Не выше -18	Не выше	-14	
7	Масло растительное	+12	+10	+2	
8	Дрожжи	0 +4	0	+4	
9	Майонез	+3 +18	+3	+18	
10	Маргарин	Не выше +12	0	-3	
11	Сыры всякие	Не выше +8	Не выше	+8	
12	Слабосоленая сельдь в ящиках <*>	-6	Не выше	-6	
13	Маринады, балыки копченые и вяленые	0	0	-3	
14	Икра рыбная	0	0	-5	
15	Рыба охлажденная, переложенная льдом	+3	0	-1	
16	Консервы рыбные	0		+10	
17	Пресервы рыбные	0	0	-5	
18	Рыба горячего копчения замороженная <*>	-10	Не выше	-8	
19	Рыба крепко-, среднесоленая	+2	-	-5	
20	Рыба копченая, сушено - вяленая	0	-	+5	
21	Жир рыбий и морзверя	0	-	-3	

	(медицинский)					
22	Мясо остывшее	+4 +12		+10	+4	
23	Мясо и птица охлажденные	0 +4		0	-1	
24	Консервы всякие (кроме рыбных)	-		+15	+20	
25	Колбасы копченые <*>	0 +4		0	-3	
26	Колбасы полукопченые <*>	0 +4		0	-3	
27	Колбасы сырокопченые	+8 +10		+10	+8	
28	Колбасы и колбасные изделия вареные	+8		0	+6	Перевозка продолжительностью более 24 часов не допускается
29	Быстрозамороженные мясные, рыбные, кулинарные изделия, фрукты и ягоды, стуженные соки фруктовые <*>	-18		Не выше -18		
30	Яйца:					
	а) не подвергнутые холодильной обработке	+8		+8	+4	
	б) из холодильника	+3		+3	0	
31	Абрикосы	+3		+3	0	
32	Ананасы	+10 +13		+11	+8	
33	Бананы не совсем зрелые	+12 +15		+1	+11	Зрелые не перевозятся
34	Яблоки	+6 +8		+5	+3	
35	Вишня, черешня	+3		+2	+1	Продолжительность перевозки более 3 суток не допускается
36	Виноград	+8		+8	+1	
37	Груши	+6 +8		+5	+3	
38	Персики	+4		+4	+1	
39	Смородина,	+3		+2	0	Перевозка

	крыжовник				продолжи- тельностью более 24 часов не рекоменду- ется
40	Слива, алыча	+7	+7	+1	
41	Цитрусовые:				
	а) апельсины	+7 +10	+10	+4	
	б) лимоны незрелые	+12 +15	+12	+8	
	в) лимоны зрелые	+8	+8	+2	
	г) мандарины	+5 +8	+8	+2	
42	Черника	+4	+4	0	
43	Баклажаны	+7 +10	+10	+8	
44	Дыни	+8 +10	+10	+8	
45	Огурцы	+10	+10	+5	
46	Кабачки	+6	+6	+1	
47	Капуста кочанная ранняя	+8	+8	+1	
48	Капуста брюссельская	+8	+12	+1	
49	Капуста цветная	+8	+8	+1	
50	Помидоры бурые и розовые	+15	+15	+8	
	То же, красные	+8	+8	+4	
51	Морковь ранняя	+8	+8	+1	
52	Свежая зелень (салат, редис, зеленый лук, укроп и т.д.)	+8	+8	+1	
53	Фасоль овощная	+10	+8	+2	
54	Горох лопатка	+5	+5	+1	

Примечания. 1. При понижении температуры наружного воздуха ниже указанной в графе 5 перевозка грузов, кроме перечисленных в пунктах 1, 2, 4, 5, 7, 8, 17, 46, 47, в авторефрижераторах, не оборудованных приборами отопления, не допускается.

2. Для грузов, обозначенных <\*>, в зимний период при понижении температуры наружного воздуха ниже указанной в графе 5 перевозка в автомобилях - рефрижераторах без подогрева не допускается.



**ЛИСТ КОНТРОЛЬНЫХ ПРОВЕРОК ТЕМПЕРАТУРЫ ГРУЗА  
И ВОЗДУХА В КУЗОВЕ АВТОРЕФРИЖЕРАТОРА**

к путевому листу N \_\_\_\_\_ шофер \_\_\_\_\_ N полуприцепа \_\_\_\_\_  
 Поправка к термометру полуприцепа град. С \_\_\_\_\_  
 (подпись механика)

Авторефрижератор загружен \_\_\_\_\_  
 (наименование груза)

Наименование грузоотправителя \_\_\_\_\_  
 Наименование грузополучателя \_\_\_\_\_  
 Время подачи под погрузку \_\_\_\_\_  
 Температура в кузове перед погрузкой \_\_\_\_\_ град. С  
 Температура груза перед погрузкой \_\_\_\_\_ град. С  
 Подпись (грузоотправитель) \_\_\_\_\_

п/п	Дата, часы, минуты	Наименование контрольного пункта	Результаты замера температуры в кузове	Подпись ответственного лица контрольного пункта и штампель
1	2	3	4	5
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

Время прибытия к грузополучателю \_\_\_\_\_  
 Температура в кузове перед выгрузкой \_\_\_\_\_ град. С  
 Подпись грузополучателя \_\_\_\_\_

Примечание. Лист контрольных проверок температуры грузов и воздуха в кузове рефрижератора выдается шоферу грузовой автостанции, УТЭП или другим автотранспортным предприятием или организацией в двух экземплярах.

По окончании перевозки один экземпляр Листа контрольных проверок \_\_\_\_\_ возвращается в грузовую автостанцию или УТЭП, а другой сдается шофером вместе с путевым листом в автотранспортное предприятие или организацию.

**ГРУППЫ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ГРУЗОВ, ДОПУСКАЕМЫХ  
К СОВМЕСТНОЙ ПЕРЕВОЗКЕ В ОДНОМ АВТОМОБИЛЕ**

NN п/п	Группы продуктов	NN п/п	Группы продуктов
1	2	1	2
	Группа 1. Замороженные и охлажденные продукты	5	Вишня, черешня
		6	Крыжовник
		7	Смородина
1	Замороженное мясо		
2	Субпродукты замороженные в категории, кроме мозгов в таре	1	Группа 4. Охлажденные продукты
3	Мясо и субпродукты, замороженные в блоках	1	Помидоры бурые и розовые
4	Замороженная птица	2	Капуста цветная
5	Сало - шпиг	3	Капуста белокочанная
6	Масло сливочное		Группа 5. Охлажденные продукты
7	Масло топленое, жиры животные, маргарин		
8	Яичные замороженные продукты	1	Яйца
	Группа 2. Охлажденные продукты	2	Консервы в герметической жестяной и стеклянной таре
1	Яблоки зимние		Группа 6. Сушеные продукты
2	Груши зимние	1	Сухие яичные продукты
3	Виноград	2	Сухой омлет
	Группа 3. Охлажденные продукты	3	Сухое молоко
		4	Сухое обезжиренное молоко
		5	Сухофрукты
		6	Орехи
		7	Сгущенное молоко
1	Яблоки и груши летние и осенние	8	Сгущенное молоко в герметической жестяной таре
2	Абрикосы и персики	9	Консервы в герметической жестяной и стеклянной таре
3	Слива		
4	Виноград		





Министерство  
сельского хозяйства  
СССР  
-----

Ветеринарно - санитарный  
надзор

Республика \_\_\_\_\_  
Край (область) \_\_\_\_\_  
Район (город) \_\_\_\_\_

Выдается ветеринарным  
персоналом в местах  
заготовки мясных продуктов  
при их отправке и  
предъявляется в пути  
следования для  
ветсанконтроля на  
автомобильных дорогах,  
железнодорожных и водных  
путях сообщения

\_\_\_\_\_  
(место и учреждение, выдавшее свидетельство)

ВЕТЕРИНАРНОЕ СВИДЕТЕЛЬСТВО N \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_ 19\_\_ г.

Выдано (кому) \_\_\_\_\_  
(наименование учреждения, фамилия, имя, отчество  
ответственного отправителя)

в том, что предъявленные к осмотру и подлежащие отправке мясные  
продукты \_\_\_\_\_  
(род продуктов: говядина, конина, свинина, баранина,  
телятина, птица и др.)

в консервировке \_\_\_\_\_  
(вид консервировки: свежее, охлажденное,  
\_\_\_\_\_ в количестве \_\_\_\_\_  
замороженное, соленое, копченое)

мест (туш) \_\_\_\_\_ полутуш \_\_\_\_\_ частей \_\_\_\_\_ всего весом  
\_\_\_\_\_ кг, выходит из \_\_\_\_\_  
(наименование бойни, убойного пункта,  
\_\_\_\_\_ беконной фабрики, мясокомбината, холодильника и проч.)

Перед убоем животные (птицы) подвергнуты ветеринарно -  
санитарному осмотру. Лошади перед убоем подвергнуты маллеинизации.  
Свинина исследованию на трихинеллез подвергалась \_\_\_\_\_  
(да, нет)

Признаков недоброкачества и порчи продуктов не  
обнаружено.

Свинина, птица, дичь и пр. следует в упаковке \_\_\_\_\_,  
(род упаковки)

произведенной с должной тщательностью.

Мясные продукты направляются \_\_\_\_\_  
(конечная ж.д. станция, пристань и

\_\_\_\_\_ место назначения)

и следуют для погрузки до станции ж.д. (пристани, пункты)

\_\_\_\_\_ при спецификации \_\_\_\_\_  
N \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 19\_\_ г.

Ветеринарный врач \_\_\_\_\_

**Приложение N 7  
к разделу 13**

Министерство  
сельского хозяйства  
СССР  
-----

Ветеринарно - санитарный  
надзор

Республика \_\_\_\_\_  
Край (область) \_\_\_\_\_  
Район (город) \_\_\_\_\_

Выдается ветеринарным  
персоналом в местах  
заготовок сырых животных  
продуктов при их отправке и  
предъявляется в пути  
следования для  
ветсанконтроля на  
автомобильных дорогах,  
железнодорожных и водных  
путях сообщения

\_\_\_\_\_  
(место и учреждение, выдавшее ветсвидетельство)

ВЕТЕРИНАРНОЕ СВИДЕТЕЛЬСТВО N \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_ 19\_\_ г.

Выдано (кому) \_\_\_\_\_  
(наименование учреждения, фамилия, и., о.  
отправителя)

в том, что предъявленное к осмотру и подлежащее отправке сырье  
животное \_\_\_\_\_  
(наименование животных продуктов по каждому виду

\_\_\_\_\_ в консервировке \_\_\_\_\_  
сырья отдельно) (вид консервировки: пресно -

\_\_\_\_\_  
сухое, сухосоленое, мокросоленое, шерсть - грязная, мытая)

в количестве \_\_\_\_\_ мест \_\_\_\_\_ штук \_\_\_\_\_  
весом всего \_\_\_\_\_ кг, происхождение \_\_\_\_\_  
(боевое, палое, сборное)

выходит из местности, благополучной в отношении повально -  
заразных болезней животных.

Отправленные сырые животные продукты \_\_\_\_\_  
(какие)

подвергались исследованию \_\_\_\_\_  
(какому, когда и где)

Упомянутые продукты направляются в \_\_\_\_\_  
(пункт назначения)

в упаковке \_\_\_\_\_,  
(род упаковки)

произведенной с должной тщательностью, и следуют для погрузки до  
пункта \_\_\_\_\_  
при сертификации N \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 19\_\_ г.

Ветеринарный врач \_\_\_\_\_  
(подпись (фамилию писать разборчиво))

Министерство  
сельского хозяйства  
СССР

-----

Остается на транспорте в  
пункте отправления и  
хранится как документ  
строгой отчетности

Государственная инспекция  
по карантину растений

Карантинный сертификат N \_\_\_\_

по \_\_\_\_\_  
"\_\_" \_\_\_\_\_ 19\_\_ г.

Серия В 1955 г.  
действительно по  
"\_\_" \_\_\_\_\_ 19\_\_ г.

1. Выдан \_\_\_\_\_  
(наименование организации, хозяйства, которое отпускает  
материал)

\_\_\_\_\_, находящемуся \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(наименование населенного пункта, района, республики, края, обл.)

в том, что ему разрешается отпустить и перебросить в хозяйство  
(организацию) \_\_\_\_\_,  
(точное наименование)

находящееся \_\_\_\_\_  
(наименование населенного пункта, района, республики,  
\_\_\_\_\_ следующий материал (груз) \_\_\_\_\_  
края, области)

2. Общее количество мест \_\_\_\_\_ штук \_\_\_\_\_

3. Общий вес \_\_\_\_\_ тонн \_\_\_\_\_

4. Пункт отправления \_\_\_\_\_

5. Пункт назначения \_\_\_\_\_

6. Удостоверяется на основании полевого обследования, досмотра  
(ненужное зачеркнуть), лабораторного анализа, что \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(отметка о состоянии зараженности материала в карантинном

\_\_\_\_\_ отношении и проведенных мероприятиях)

7. Устанавливаются следующие условия при отправке и получении  
материала \_\_\_\_\_

8. Выдан на основании \_\_\_\_\_  
(какого документа, распоряжения, заявки)

\_\_\_\_\_  
(печать Госинспекции)

Государственный инспектор по карантину растений

Примечания. 1. Сертификат выдается и действителен на каждую отдельную партию материала.

2. Переадресовка груза в пути следования без специального разрешения Госинспекции по карантину растений запрещается.

от "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 19\_\_ г.

РАЗРЕШЕНИЕ N \_\_\_\_\_

На основании уполномочия N \_\_\_\_\_ от "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 19\_\_ г.,  
выданного \_\_\_\_\_ Госавтоинспекцией  
по карантину с/х \_\_\_\_\_ области  
хозяйству (организации) \_\_\_\_\_

(наименование хозяйства или организации,

получившей полномочие)

находящемуся \_\_\_\_\_ разрешается  
отпуск и переброска в хозяйство \_\_\_\_\_

(наименование хозяйства получателя)

нижеследующего материала (груза) \_\_\_\_\_

(наименование, количество

и вес груза по культурам)

Оборот Разрешения

Общее количество мест \_\_\_\_\_ общий вес \_\_\_\_\_

Пункт отправления \_\_\_\_\_

Пункт назначения \_\_\_\_\_

Удостоверяется, что \_\_\_\_\_

Срок действия настоящего Разрешения по "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 19\_\_ г.

Подпись лица, имеющего полномочие

Печать хозяйства

Примечание. Разрешение выдается и действительно на каждую отдельную партию.