

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

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 карантин, 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

**ПРАВИЛА МОРСКОЙ
ПЕРЕВОЗКИ РЫБЫ,
РЫБОПРОДУКТОВ И
МОРЕПРОДУКТОВ**

РД 31.11.25.28-96
Взамен РД 31.11.25.28-87

Введены в действие
с 1.04.97г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	115
2. ТРЕБОВАНИЯ К ГРУЗУ	116
3. ТРЕБОВАНИЯ К ТАРЕ И УПАКОВКЕ	116
4. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТНЫМ СРЕДСТВАМ	116
5. ПРИЕМ ГРУЗА СУДНОМ	117
6. РЕЖИМЫ ПЕРЕВОЗКИ	119
7. СДАЧА ГРУЗА В ПОРТУ НАЗНАЧЕНИЯ	120
ПРИЛОЖЕНИЕ: ТЕМПЕРАТУРНЫЕ РЕЖИМЫ ПЕРЕВОЗКИ РЫБЫ И РЫБОПРОДУКЦИИ.....	120

Настоящие Правила устанавливают условия сохранной перевозки морским транспортом рыбы, рыбопродуктов и морепродуктов (далее рыбных грузов).

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

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

1.2. Перечень групп, подгрупп и наименований рыбных грузов в соответствии с транспортной классификацией представлен в таблице.

Таблица

Перечень групп, подгрупп и наименований рыбных грузов

Номер и наименование группы и подгруппы по РД 31.11.25.00-96	Код	Грузы конкретных наименований, относящиеся к данной подгруппе
6. Морепродукты	СОМ 060 СОХ 060	Креветки, кальмары, трепанги и др.
14. Рыба	СОМ 140, СОХ 140	
14.1. Рыба мороженая	СОМ 141	Треска, камбала и др.
14.2. Рыба соленая	СОХ 142	Салака, палтус и др.
14.3. Рыба копченая	СОХ 143	Сельдь, скумбрия и др.
14.4. Рыба вяленая, сушеная	СОХ 144	Вобла, тарань, зубан и др.
15. Рыбопродукты	СОМ 150 СОХ 150	Икра, балычные изделия и др.

2. ТРЕБОВАНИЯ К ГРУЗУ

2.1. Рыбные грузы, предъявляемые к морской перевозке, должны соответствовать требованиям государственных и международных стандартов, технических условий, быть доброкачественными, чистыми, без посторонних запахов, гнили или механических повреждений.

2.2. Предъявляемые к морской перевозке рыбные грузы должны иметь температуру не выше значений, указанных в Приложении.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ТАРЕ И УПАКОВКЕ

3.1. Тара и упаковка рыбных грузов, предъявленных к перевозке, должна соответствовать государственным стандартам и условиям торговых контрактов, быть прочной, чистой, правильной геометрической формы.

3.2. Мороженая рыба предъявляется к морской перевозке, как правило, в картонных ящиках. Картонные ящики с мороженой рыбой должны быть обтянуты полипропиленовой или металлической лентой или оклеены гуммированной лентой. Допускается обвязка ящиков проволокой, шпагатом или веревкой.

3.3. Мороженые рыбопродукты и морепродукты (в брикетах, блоках) предъявляются к морской перевозке упакованными в картонные, деревянные и металлические ящики, а в отдельных случаях - в мешки джутовые, сети, кули рогожные.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТНЫМ СРЕДСТВАМ

4.1. Перевозка рыбных грузов допускается, как правило, рефрижераторным тоннажем.

4.2. Для перевозки рыбных грузов предпочтительнее использовать суда с батарейным охлаждением, так как при перевозке их на судах с воздушным охлаждением вследствие усушки могут возникать потери массы, превышающие нормы естественной убыли.

4.3. Перевозка рыбных грузов на нерефрижераторных судах допускается только в том случае, если температура наружного воздуха на всем пути следования судна лежит в пределах, допускаемых режимами хранения этих грузов (рыба сушеная, вяленая, рыба копченая и т.д.), с согласия грузоотправителя.

4.4. Груз, предъявляемый к морской перевозке в рефрижераторных контейнерах (рефрижераторных лихтерах), может перевозиться на специализированных сухогрузных судах (контейнеровозах, лихтеровозах, ролкерах и т. п.), имеющих специальные приспособления для подключения контейнеров и лихтеров, а также соответствующий энергозапас.

4.5. Подготовка судна к приему груза выполняется в соответствии с требованиями РД 31.11.25.00-96.

4.6. До начала погрузки грузовые помещения судна должны быть охлаждены и иметь температуру воздуха на 2-3°C ниже температуры мороженой продукции, принимаемой к перевозке.

В период грузовых работ температура воздуха в грузовых помещениях должна быть не выше минус 10°C. При повышении температуры выше минус 10°C люки трюмов (твиндеков) закрываются, грузовые операции прекращаются и температура снижается до установленного уровня.

5. ПРИЕМ ГРУЗА СУДНОМ

5.1. Рыбная продукция в портах принимается на борт судна счетом грузовых мест: контейнеров, пакетов.

5.2. В портах, не имеющих производственных холодильников или холодильного склада, переработка рыбных грузов осуществляется по прямому варианту "вагон/автомобиль - судно", "судно - вагон/автомобиль".

5.3. Во время грузовых работ администрация судна обязана внимательно следить за качеством и состоянием тары, в которой груз предъявляется к перевозке.

5.4. Груз, не соответствующий требованиям разд. 2 и 3 настоящих Правил, к перевозке не принимается.

5.5. При погрузке рыбопродукции в таре разрешается использовать перегрузочные средства, исключая возможность разваливания, сдав-

ливания и деформации грузовых мест, а также отвечающие требованиям техники безопасности.

5.6. При перегрузочных операциях портовые рабочие должны быть одеты в чистые халаты, а поверх обуви они обязаны (если нет других указаний лиц, отвечающих за проведение грузовых работ) надевать чистые чуни-чулки из парусины.

5.7. При отсутствии решетчатого настила груз должен укладываться на поддоны или сепарацию из досок, брусков и т.п.

5.8. На рефрижераторных судах с горизонтальной системой охлаждения между штабелем груза и переборками должно быть оставлено пространство не менее 150 мм.

5.9. На рефрижераторных судах с системой батарейного охлаждения между штабелем груза и батареями охлаждения должно быть оставлено свободное пространство не менее 300 мм.

5.10. На рефрижераторных судах с канальной системой воздушного охлаждения запрещается укладка рыбопродукции вплотную к каналам подачи воздуха. Расстояние до труб или выходных отверстий воздушных каналов должно быть не менее 200 мм.

5.11. Запрещается перевозка рыбных грузов в одном грузовом помещении с любыми другими пищевыми грузами.

5.12. Если к перевозке предъявляются рыбные грузы нескольких наименований, их, учитывая ротацию портов выгрузки, следует размещать в разных грузовых помещениях так, чтобы в нижние помещения попадали более тяжелые, а в верхние - более легкие грузы.

5.13. Во время загрузки судов необходимо следить за равномерностью укладки груза по всей площади грузовых помещений.

5.14. Мороженые рыбные грузы в ящиках, которые перевозятся при температуре минус 20°С, укладываются вплотную друг к другу (без разделительной сепарации).

5.15. Сепарацию отдельных коносаментных партий следует производить предварительно охлажденными материалами, не препятствующими движению охлаждающего воздуха.

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

6. РЕЖИМЫ ПЕРЕВОЗКИ

6.1 Во время перевозки рыбных грузов в рефрижераторных трюмах (как и в рефрижераторных контейнерах и лихтерах) необходимо поддерживать регламентированный температурно-влажностный режим

6.2. При определении режима перевозки следует пользоваться данными, приведенными в справочном приложении. В зависимости от специфических условий перевозки, подготовки груза и других причин требования к режимам могут быть уточнены грузовладельцем (или фрахтователем). В этом случае режимы перевозки должны быть доведены до перевозчика в письменной форме.

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)

замороженная рыба	минус	18
охлажденная рыба (должна всегда перевозиться "во льду"), за исключением копченой, соленой, сушеной или живой рыбы	плюс	2

6.3. Если несколько партий рыбных грузов перевозятся по требованию или с согласия грузовладельца в одном грузовом помещении или в разных, но обслуживаемых одним воздухоохладителем помещениях, то в них следует поддерживать более низкую температуру из требуемых, если нет других письменных указаний грузовладельца.

6.4 Разница температур входящего и удаляемого из трюма воздуха не должна превышать 1°С при установившемся режиме работы установки.

6.5. При перевозках отдельных рыбных грузов (балычные изделия и т.п.), помимо поддержания температурно-влажностного режима, требуется соз-

дать циркуляцию воздуха в грузовых помещениях. На судах с батарейной системой охлаждения для этой цели могут быть использованы подволочные вентиляторы.

7. СДАЧА ГРУЗА В ПОРТУ НАЗНАЧЕНИЯ

7.1. По приходе в порт назначения грузовые помещения, если они были опломбированы, вскрываются в присутствии представителя грузополучателя, о чем составляется акт, в котором указывается состояние груза, определенное внешним осмотром.

7.2. Выгрузка должна производиться с соблюдением требований РД 31.11.25.00-96.

7.3. По окончании выгрузки судна стороны, сдающие и принимающие продукцию, сверяют результаты сдачи и приема груза и оформляют установленные документы.

ПРИЛОЖЕНИЕ

ТЕМПЕРАТУРНЫЕ РЕЖИМЫ ПЕРЕВОЗКИ РЫБЫ И РЫБОПРОДУКЦИИ

Наименование рыбной продукции	Вид тары (упаковки)	Масса одного места (брутто) кг	Температур- ный режим, град. С.
Рыба мороженая	Картонные ящ., тюки, кули	23-62	Минус 20
Рыба соленая	Бочки заливные	30-155	Минус 4 - минус 8
Икра и молоки рыбные мороженые	Картонные ящ., бочки деревян.	до 60	Минус 18
Икра рыбная соленая	Бочки деревян.	до 60	0 - минус 8
Фарш рыбный	Бочки деревян.	до 100	Минус 18

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**



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