

Перевозка рыбопродукции и изменения в нормативном регулировании



Президент Ассоциации
операторов рефрижераторного
подвижного состава
Синев Михаил Юрьевич

Структура перевозок ВБР с ДВОСТ



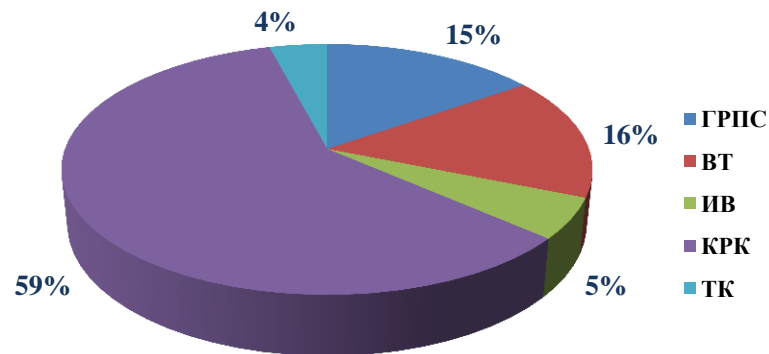
	2014	2015	2016	2017	2018
ВБР с ДВОСТ	653 907	653 308	668 767	597 380	582 004
динамика		-0,1%	2,4%	-10,7%	-2,6%

Динамика подвижного состава и контейнеров в структуре перевозок

	2014	доля	2015	доля	2016	доля	2017	доля	2018	доля
ГРПС	224 912	34%	195 164	30%	175 990	26%	122 593	21%	90 011	15%
ВТ	71 655	11%	68 220	10%	72 518	11%	119 032	20%	112 870	19%
ИВ	69 504	11%	83 523	13%	82 860	12%	50 539	8%	35 528	6%
КРК	253 164	39%	253 327	39%	272 272	41%	236 223	40%	322 388	55%
ТК	34 181	5%	52 009	8%	63 907	10%	68 141	11%	20 312	3%
Итого	653 907	100%	653 308	100%	668 767	100%	597 380	100%	582 004	100%

Распределение подвижного состава и контейнеров в структуре перевозок по итогам 9 месяцев 2019 года

	9 мес. 2019 г., тн	доля
ГРПС	56 098	15%
ВТ	57 980	16%
ИВ	19 295	5%
КРК	217 928	59%
ТК	15 130	4%
Итого	367 367	100%



Температурные условия и срок годности



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

 НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
55516—
2013

ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

Термины и определения

Издание официальное

 Москва
Стандартинформ
2014

ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ МОРОЖЕНЫЕ: МИНТАЙ.
Состав: минтай обезглавленный, глазурь (вода) не более 5%.
Район промысла: Охотское море.
Энергетическая ценность на 100 г: 89 ккал. Пищевая ценность в 100 г продукта: белки – 20 г; жиры – 1 г.
Способ приготовления: продукт подлежит термической обработке.
условия хранения: хранить при температуре не выше минус 18 °С.
Срок годности: не более 6 месяцев с даты изготовления при соблюдении условия хранения. Размороженный продукт повторно не использовать.
Изготовитель: ООО «Талисман-ВВВ», 117403, Российская Федерация, г. Москва, ул. Булатниковская, д. 14.
ТУ 9268-001-48811305-03
Дата изготовления (число, месяц, год): 22.11.14
Дата упаковывания (число, месяц, год): 22.11.14
Годен до (число, месяц, год): 21.05.15


2 533903 009750

СЕРВИС КЛИЕНТА
clientservice@auchan.ru
www.auchan.ru

Мы рады предложить Вам
по низкой цене
продукт хорошего качества!



Масса нетто
без глазури:
0.927 кг
Масса нетто:
0.975 кг

Инструментом для обеспечения температурных условий на представленной этикетке (не выше минус 18 °С) должна быть непрерывная холодильная цепь на всех стадиях: от производства до реализации продукции конечному потребителю

Правила перевозок железнодорожным транспортом



МИНИСТЕРСТВО ТРАНСПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНТРАНС РОССИИ)

П Р И К А З

4 марта 2019 г.

Москва



Об утверждении Правил перевозок железнодорожным транспортом скоропортящихся грузов

ПРИКАЗ МИНИСТЕРСТВА ТРАНСПОРТА РФ ОТ 4 МАРТА 2019 Г. № 66

ПУНК 3

Установить, что операторы изотермических транспортных средств, в том числе контейнеров, должны получить свидетельства, предусмотренные пунктом 5 Правил перевозок железнодорожным транспортом скоропортящихся грузов до января 2022 г.

ПУНК 5

Соответствие изотермических транспортных средств, в том числе контейнеров, нормам, установленным Соглашением о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок, подписанном в г. Женеве 1 сентября 1970 г. подтверждается свидетельством.

Зачем нужны контроль и освидетельствование



= кузов + термоизоляция кузова,
которая характеризуется общим
коэффициентом теплопередачи (K)
+ эффективность работы
термического оборудования

Что даёт знание коэффициента K?

Специальные
Транспортные
Средства

Возможность прогнозировать обеспечение
заданных температурных условий

Возможность
обеспечения
качества и
безопасности
груза

Выбор транспортного средства
грузоотправителем может быть
обоснован (п. 8 ППСГ)



Правила перевозок железнодорожным транспортом



4. В соответствии со статьей 19 Федерального закона от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ...**Перевозка скоропортящихся грузов в крытых вагонах и универсальных контейнерах** осуществляется в случае, если они **специально предназначены или специально оборудованы** для перевозок таких грузов и обеспечивают соблюдение условий, установленных изготовителем для перевозки скоропортящихся грузов, их сохранность и безопасность в течении срока годности.

9. Перевозка железнодорожным транспортом мороженой пищевой рыбной продукции, мороженого мяса и мясной продукции осуществляется в рефрижераторном подвижном составе, рефрижераторных контейнерах с поддержанием температурного режима.

Допускается перевозка **мороженой пищевой рыбной продукции**, мороженого мяса и мясной продукции **в изотермическом подвижном составе без поддержания температурного режима**, при условии выполнения требований технических регламентов, документов по стандартизации на продукцию и обеспечения сохранности и качества груза.

Выводы



- 1. Переработать Правила перевозок с позиций возможности реального обеспечения качества перевозимых скоропортящихся пищевых продуктов, включая отсутствующий нормативный инструментарий.**
- 2. Ввести непрерывный контроль холодильной цепи.**
- 3. Ввести систему освидетельствования изотермических транспортных средств на установление коэффициента K и работы термического оборудования.**
- 4. Запретить перевозку рыбы мороженой в несоответствующих транспортных средствах и контейнерах.**
- 5. Выровнять тарифы на специализированные транспортные средства и универсальные вагоны и контейнеры.**
- 6. Усилить контроль со стороны федеральных органов: Россельхознадзора и, особенно, Роспотребнадзора.**



**Благодарим за внимание.
Приглашаем к сотрудничеству!**

**Ассоциация Операторов Рефрижераторного
Подвижного Состава (АСОРПС)**

Адрес: 115114, Россия, Москва, Железнодорожный проезд., 11
t. [+ 7 \(499\) 490-50-60](tel:+74994905060)
e. info@asorps.ru
www.asorps.ru