



---

## **Европейская экономическая комиссия**

### **Комитет по внутреннему транспорту**

#### **Рабочая группа по перевозкам скоропортящихся пищевых продуктов**

##### **Шестидесят шестая сессия**

Женева, 9–12 ноября 2010 года

Пункт 5 b) предварительной повестки дня

##### **Предложения по поправкам к СПС: новые предложения**

### **Температура в ходе перевозки: зрелый сыр и масло<sup>1</sup>**

#### **Представлено правительством Финляндии**

#### **Введение**

1. В соответствии с приложением 3 к Соглашению СПС транспортные средства должны выбираться и использоваться таким образом, чтобы в ходе перевозки самая высокая температура охлажденных пищевых продуктов в любой точке груза не превышала указанной величины. В приложении 3 следует предусмотреть такое же требование в отношении приборов для измерения температуры, как и в случае добавления 1 к приложению 2, поскольку сыры и масло с микробиологической точки зрения являются скоропортящимися пищевыми продуктами и в ходе их перевозки весьма важно обеспечивать надежный контроль и запись температурных условий.

#### **Обоснование**

2. В приложении 3 к СПС молодой незрелый сыр определяется следующим образом: «"Молодой незрелый сыр" означает незрелый сыр (созревание которого не закончено), который может потребляться вскоре после его изготовле

---

<sup>1</sup> Представлено в соответствии с программой работы Комитета по внутреннему транспорту на 2010–2014 годы (ECE/TRANS/208, пункт 106; ECE/TRANS/2010/8, подпрограмма 02.11).

ния и срок хранения которого ограничен». У зрелого сыра и масла срок хранения также ограничен, и их микробиологическое и сенсорное качество также может снижаться, если температура в ходе их перевозки превышает указанную на этикетке и/или в транспортных документах температуру.

3. Температурные условия в ходе перевозки могут создавать экономические и финансовые проблемы для транспортных компаний и обуславливать трудности для государственных и муниципальных органов контроля. Наибольшая проблема возникает, разумеется, у импортеров и транспортных компаний, и затем у страховых компаний, если температурные условия в ходе перевозки не записываются и температура продукта (сыра или масла) превышает указанную в транспортных документах или на этикетке продукта температуру. Как правило, экономическая и финансовая ответственность возлагается на транспортную или страховую компанию, однако если в ходе перевозки не используется система контроля и записи, то между компаниями по этому вопросу могут возникать разногласия.

4. Охлажденные пищевые продукты, включая зрелый сыр и масло, сохраняются более эффективно, если в ходе перевозки осуществляется надежный контроль и запись температурных условий.

## **Предложение**

5. Включить в приложение 3 к СПС упоминание о сыре и масле, а также новый пункт 5, касающийся использования приборов для измерения температуры в ходе перевозки охлажденных пищевых продуктов.

## Приложение 3

### **Выбор транспортных средств и температурных условий, которые должны соблюдаться при перевозке охлажденных пищевых продуктов**

1. Для перевозки перечисленных ниже охлажденных пищевых продуктов транспортные средства должны выбираться и использоваться таким образом, чтобы самая высокая температура пищевых продуктов в любой точке груза во время перевозки не превышала указанной величины. Однако в случае проверки температуры пищевых продуктов такая проверка осуществляется в соответствии с процедурой, изложенной в добавлении 2 к приложению 2 к настоящему Соглашению.
2. Следовательно, температура пищевых продуктов в любой точке груза в ходе погрузки, перевозки и разгрузки не должна превышать указанную ниже температуру.
3. Если требуется открывать двери транспортного средства, например для осуществления проверок, то крайне необходимо обеспечить, чтобы пищевые продукты не подвергались воздействию факторов, обусловленных процедурами или условиями, противоречащими целям настоящего приложения и Международной конвенции о согласовании условий проведения контроля грузов на границах.
4. Регулирование температуры пищевых продуктов, указанных в настоящем приложении, должно производиться таким образом, чтобы оно не вызывало замораживания в любой точке груза.
5. Состояние охлажденных пищевых продуктов в ходе перевозки контролируется приборами для измерения температуры в соответствии с положениями добавления 1 к приложению 2.

	Максимальная температура
I. Сырое молоко <sup>1</sup>	+6°C
II. Красное мясо <sup>2</sup> и крупная дичь (кроме субпродуктов)	+7°C
III. Мясные продукты <sup>3</sup> , пастеризованное молоко, свежие молочные продукты (йогурт, кефир, сливки и молодой незрелый сыр <sup>4</sup> ), готовые пищевые продукты (мясо, рыба, овощи), готовые к употреблению сырые овощи и овощные продукты <sup>5</sup> , а также не указанные ниже рыбные продукты <sup>3</sup>	+6°C либо температура, указанная на этикетке или в перевозочных документах
IV. Дичь (кроме крупной дичи), домашняя птица <sup>2</sup> и кролики	+4°C
V. Субпродукты <sup>2</sup>	+3°C
VI. Рубленое мясо <sup>2</sup>	+2°C либо температура, указанная на этикетке или в перевозочных документах
VII. Необработанные рыба, моллюски и ракообразные <sup>6</sup>	на тающем льду или при температуре тающего льда"

<sup>1</sup> Если молоко вывозится с фермы для немедленной переработки, то температура во время перевозки может достигать +10°C.

<sup>2</sup> В любом виде.

<sup>3</sup> За исключением продуктов, подвергшихся полной обработке путем соления, копчения, сушки или стерилизации.

<sup>4</sup> "Молодой незрелый сыр" означает несозревший сыр (созревание которого не закончено), который может потребляться вскоре после его изготовления и срок хранения которого ограничен.

\* "Зрелый сыр" означает сыр, созревание которого закончено, который готов к употреблению и срок хранения которого ограничен.

<sup>5</sup> Сырые овощи, которые были нарезаны в форме кубиков, ломтиков или мелких кусочков, за исключением тех, которые были только вымыты, очищены или просто разрезаны пополам.

<sup>6</sup> За исключением живой рыбы, живых моллюсков и живых ракообразных.