

Перевозка рефрижератором мясных продуктов: масса нюансов

А вы знаете, что транспортировка мясных продуктов имеет строгие ограничения, которые закреплены соответствующими документами? Наверное, догадываетесь. Но в любом случае мы решили кратко напомнить основные требования.

- Транспорт, который используют для перевозки мясных продуктов, в обязательном порядке должен иметь санпаспорт. Его выдает уполномоченная на это служба — санитарно-эпидемиологическая.
- Все продукты из мяса являются скоропортящимися, поэтому требуют соблюдения определенных правил перевозки.

Первое правило: не смешивать. Мясо охлажденное, различные мясные копчености, в том числе копченые колбасы, нельзя перевозить с другими видами продуктов.

Правило второе: овцы отдельно, волки отдельно. Охлажденное мясо перевозят отдельно от замороженного.

Правило третье: размещение. Замороженный груз размещают в рефрижераторе плотными штабелями, чтобы максимально использовать объем. Упакованные в тару охлажденные и остывшие мясопродукты укладывают таким образом, чтобы обеспечить доступ воздуха (циркуляцию): а) между потолком и верхним рядом груза — не < 30–35 сантиметров и б) без зазора между последним рядом груза и задней стенкой рефрижератора.

Продукт	В каком состоянии перевозят	Как перевозят
Мясо (говядина, свинина, баранина, телятина и др.)	Охлажденном	Подвесом на крюках (предоставляются грузоперевозчиком)
	Замороженном	В коробках или контейнерах
Птица (битая)	Замороженном	В ящиках без просветов
	Охлажденном	В ящиках с просветами
Дичь	В замороженном (обязательно в оперении)	В ящиках
Субпродукты	Только в замороженном	В ящиках, коробках из картона, тканевых мешках, мешках из крафт-бумаги или рогожных кулях
Мясные копчености, колбасы	Охлажденном	В ящиках с просветами
Грудинка, корейка	Охлажденном (специальный защитный слой)	В ящиках с просветами

ВНИМАНИЕ! Загруженные рефрижераторы при необходимости могут быть опломбированы грузоотправителем.

Правило четвертое: грузоперевозчик транспортирует мясопродукты только при наличии всех необходимых документов (предоставляются грузоотправителем).

Правило пятое: параметры необходимого температурного режима для перевозки того или иного скоропортящегося груза сообщает грузоотправитель. Оптимальный уровень влажности устанавливается автоматически, исходя из выбранного температурного режима перевозки.

Правило шестое: проверка грузоперевозчиком внешнего вида груза на соответствие установленным параметрам. Например, охлажденное мясо — сухая поверхность, с корочкой подсыхания, без наличия следов плесени и ослизнения.

Правило седьмое: груз должен быть доставлен грузополучателю в таком же виде, в котором он был загружен грузоотправителем. Ответственность за сохранность качества груза в период доставки несет грузоперевозчик.

Компания «Автодоверие» будет рада видеть вас в числе своих клиентов!