

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 мясoproductы 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!