

Транспортирование овощей

Подготовили Гуцалюк Екатерина
и Николаенко Галина

Перевозка овощей относится к категории перевозок скоропортящихся грузов. Как именно будет организована перевозка овощей, зависит от их лежкоспособности и степени зрелости.



Выбор транспорта, упаковки, а также температурных и иных условий транспортировки зависит от многих факторов:

- время транспортировки,
- погодные условия,
- вид перевозимой продукции,
- качество перевозимой продукции, которая не должна иметь механических и скрытых повреждений, овощи должны быть оптимальной степени зрелости и иметь товарный вид и размер в соответствии с ГОСТ. Перезревшая, нестандартная и вялая продукция к перевозке не допускается.

Длительная транспортировка (свыше 6 часов) овощей должна осуществляться в специально предназначенном для этих целей транспорте: рефрижераторе или изотермической будке.



Транспортное средство, подаваемое под погрузку продуктов питания и, в частности, овощей, должно быть исправно и подвержено санитарной обработке. При перевозке рефрижераторами на момент погрузки температура в кузове не должна превышать предельно допустимую, т.е. в зависимости от температуры окружающей среды рефрижератор должен либо подогреть продукт, чтобы не наступило переохлаждение, либо охладить его в летний период.

Значения температур и относительной влажности воздуха при перевозке овощей

Капуста белокочанная, краснокочанная	(0)-(+1)°	90-95%
Морковь ранняя	(+1)-(+8)°	90-95%
Огурцы	(+5)-(+10)°	90-95%
Картофель	(+5)-(+20)°	90-95%
Баклажаны	(+8)-(+10)°	85-90%

Свекла	0°	90-95%
Редис	(+1)-(+1,5)°	95-100 %
Кабачки	(+5)-(+10)°	90-95%
Лук	(0)-(+1)°	65-70%
Чеснок	(+1)-(+2)°	65-70%

Правила перевозки овощей

1. Перевозить лучше упакованный товар.

Оптимальной является индивидуальная упаковка, обеспечивающая отсутствие соприкосновения каждого плода друг с другом, – например, бумага или полиэтиленовая пленка. Некоторые виды овощей могут быть пересыпаны стружкой. Плоды, собранные в ящики и контейнеры, особенно при отсутствии индивидуальных упаковок, должны быть уложены плотно в уровень с краями тары – для того, чтобы избежать трения и ударов друг о друга. Перевозка картофеля допускается в мешках и ящиках, в отдельных случаях – россыпью.

Правила перевозки овощей

2. Негерметичную тару следует размещать так, чтобы обеспечить движение воздуха вокруг каждого грузового места.
3. В летнее время в фургонах, не поддерживающих постоянную температуру, перевозку предпочтительно осуществлять в утренние и ночные часы.
4. Перевозка овощей должна укладываться в максимально допустимые сроки для данного вида плода и данного вида транспорта.

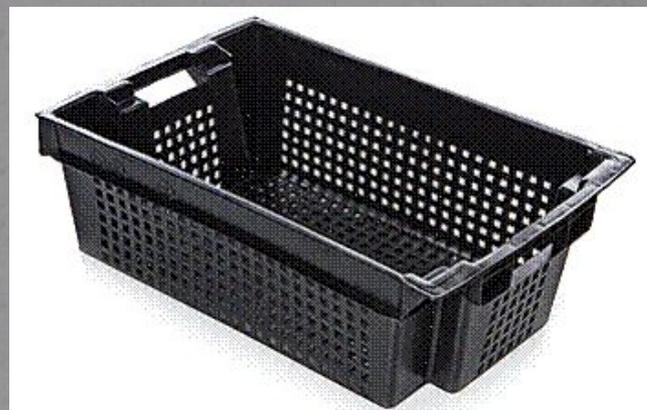
Правила перевозки овощей

5. Перевозке подлежат свежие, чистые, невлажные, не поврежденные насекомыми и не зараженные вирусами овощи без механических повреждений.
6. Возможна совместная перевозка различных овощей, требующих одинаковых температурных режимов, но разных сроков перевозки. Срок перевозки рассчитывается по наименее стойкому грузу.
7. Овощи легко впитывают запахи, значит, исключается наличие посторонних запахов внутри транспорта (фургона).

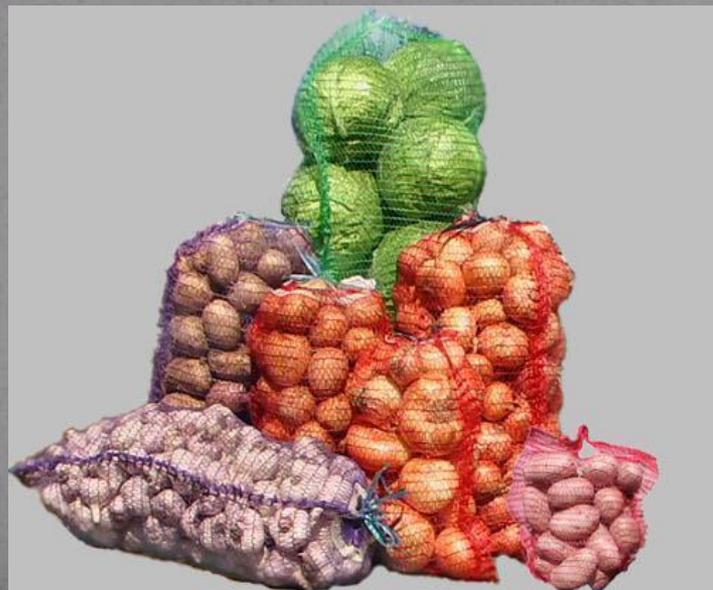
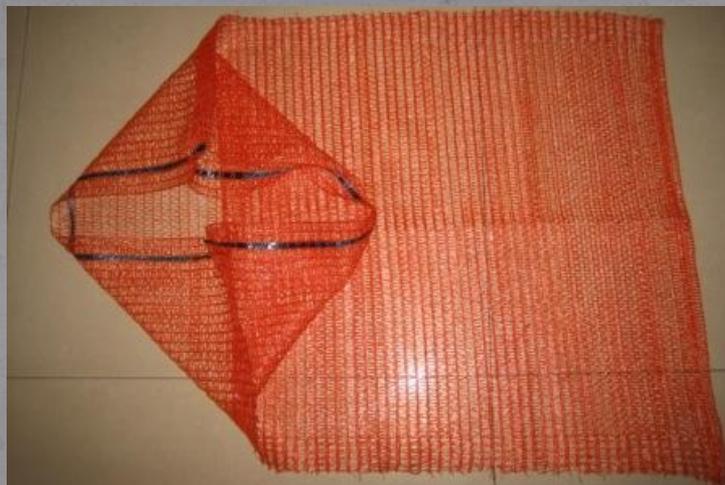
При погрузке обращают внимание на то, чтобы верхние слои овощей не помяли нижние. При автоперевозке овощей упаковки складываются так, чтобы между ними было пространство для свободной вентиляции.



Перевозка овощей чаще всего осуществляется в малоразмерной таре. В качестве тары может выступать специализированный плодовой ящик или картонная коробка. В любом случае транспортное средство, осуществляющее перевозку овощей, должно обеспечивать возможность удобного доступа как погрузчика, так и людей, а также возможность закрепления груза за счет собственных такелажных средств.



Также используются специальные сетки.



Фруктовоовощная продукция должна перевозиться только специально оборудованным транспортом. Сюда относятся рефрижераторные вагоны, а также фургоны, в которых можно поддерживать заданный температурный режим, влажность и многие другие параметры, имеющие немаловажное значение.



Кроме того, требуется оформление сопроводительных документов, в которых должна быть указана максимальная продолжительность доставки груза. Если это время меньше, нежели стандартный срок перевозки по рассматриваемому маршруту, то компания-перевозчик имеет полное право отказаться от работы с таким грузом. Следует помнить, что следствием пренебрежения правилами транспортировки овощей может стать их порча: брожение, гниение. Это неизбежно сказывается на вкусовых качествах продукции, безопасности здоровья конечных потребителей, товарном виде груза. Профилактикой этих неприятных последствий является надлежащая организация процесса доставки и обязательное страхование.

Перевозку свежей плодоовощной продукции автомобильным транспортом следует производить в присутствии сопровождающего. Договором могут быть предусмотрены услуги водителя-экспедитора.

При приеме груза получатель должен осмотреть продукцию. Если в процессе осмотра свежих овощей попадаются плоды в ненадлежащем состоянии, то такой товар получатель может вернуть грузоотправителю. В такой ситуации отправитель заполняет акт списания продуктов. Водитель автомобиля, на котором доставляются свежие овощи, должен двигаться с максимальной осторожностью на небольшой скорости, дабы груз не подвергался лишней тряске.

В процессе автоперевозки овощи должны быть надежно защищены от воздействия дождя и пыли, подмораживания зимой и сильного нагревания летом. Именно поэтому необходимо оборудование автомобиля крытым кузовом, решетчатыми бортами, щитами. Ящики в кузове должны быть уложены плотно друг к другу. Это исключит их перемещение при перевозке. Использование поддонов при укладке ящиков делает возможной механизацию погрузки и разгрузки овощей при помощи вилочных погрузчиков. Зимой ящики, наполненные плодами, можно утеплить. В качестве утеплителя допускается использовать одеяла, солому, маты и т.д.

Соблюдение всех этих простых правил перевозки плодоовощной продукции обеспечит своевременную доставку груза в надлежащем состоянии.

Спасибо за внимание!