



JAHAN PEYMAN BAR حمل مواد غذایی با کامیون

شرایط حمل مواد غذایی با کامیون چگونه است؟

جابه‌جایی مواد غذایی همیشه یکی از معضلات اصلی بشر در گذشته بوده است. البته امروزه نیز حمل مواد غذایی در برخی موارد دشواری‌های خاص خود را دارد. در این مقاله به بررسی حمل مواد غذایی با کامیون خواهیم پرداخت.

محدودیت انتقال مواد غذایی با کامیون:

مواد غذایی عموماً به دلیل فاسدشدن و تغییر شکل دادن نمی‌توانند در هر شرایط و با هر وسیله‌ای نقلیه‌ای جابه‌جا شوند. در واقع بحث زمان انتقال محموله و نوع ماشین حمل بار در جابه‌جایی مواد غذایی با کامیون حرف اول را می‌زند.

کامیون یخچال دار:

اما امروزه با پیشرفت فناوری و دانش بشر و دستیابی به انواع علوم مکانیکی و ترمودینامیکی بشر توانسته به کامیون‌هایی مجهز به سیستم سرمایشی یخچال دست پیدا کند. با اختراع و روی کار آمدن این نوع خودروها موضوع حمل مواد غذایی با کامیون کمی آسان‌تر به نظر رسید. البته استفاده از کامیون یخچال دار یکی از روش‌های انتقال مواد غذایی به نقاط مختلف است. در برخی موارد به‌جای استفاده از این کامیون‌ها، مواد غذایی را درون یخچال‌های سیار حمل قرار داده و بعد یخچال‌ها را با استفاده از انواع روش‌های حمل کالا جابه‌جا می‌کنند.

ویژگی‌های ماشین حمل مواد غذایی:

ماشین‌های یخچالی صرف‌نظر از نوع و ابعادشان باید حتماً دارای محفظه‌ی مخصوص و یخچالی باشند، مانند وانت یخچالی، نیسان یخچالی، خاور یخچالی و...



کامیون یخچال دار

بعد از بررسی اولیه‌ی یخچال دار بودن این ماشین‌های حمل کالا نوبت به بررسی و رعایت نکات بهداشتی و فنی مربوطه می‌رسد:

1. به جهت رعایت بهداشت باید از ورود افراد متفرقه به فضای داخلی یخچال جلوگیری کرد.
2. سیستم کنترل دمای ماشین حمل مواد غذایی باید سالم و دقیق باشد تا دمای متناسب با حمل هر نوع مواد غذایی قابل کنترل باشد.
3. زنجیره‌ی هوایی سرد و گرم داخل ماشین حمل مواد غذایی باید تحت کنترل راننده و سالم باشد.
4. شرایط دمایی و نگهداری مواد غذایی قابل حمل باید در طول مسیر حمل و نقل مورد کنترل و ثابت باشد.
5. به لحاظ رعایت اصول بهداشتی مواد غذایی نباید به طور مستقیم و بدون پوشش با کف محفظه ارتباط داشته باشند.



6. از این نوع خودروها که مخصوص حمل مواد غذایی هستند نباید در سایر موارد حمل کالا استفاده کرد.
7. نباید از خودروی حمل مواد غذایی در مصارف دیگر استفاده شود.
8. دماسنج داخلی محفظه‌ی حمل مواد غذایی باید به‌درستی کار کند.
9. محفظه‌ی حمل باید قبل از هر بارگیری تمیز و استریل گردد و فاقد بوی نامطبوع و آلودگی باشد.

مواردی که ذکر شد جزو مهم‌ترین و پایه‌ای‌ترین اصول حمل مواد غذایی با کامیون‌های یخچال دار است، در صورت بررسی و عدم رعایت هریکی از این موارد ممکن است جریمه‌های سنگینی برای راننده و شرکت باربری در نظر گرفته شود.

بهترین روش حمل و نقل مواد غذایی:

بسته به نوع مواد غذایی که توسط کامیون‌ها حمل می‌شود شرایط متفاوتی ایجاد می‌شود. البته بهتر است قبل از انتخاب خودروی حمل مواد غذایی خود با استفاده از [چک‌لیست کامیون حمل بار](#) از شرایط حمل کالا و موارد فنی و بهداشتی کامیون یخچال دار مطلع شوید.

برای پیدا کردن بهترین روش حمل و نقل مواد غذایی باید همان‌طور که به دنبال بهترین ماشین هستید، کیفیت رانندگی کامیون، سلامت جانبی ماشین و کرایه مناسب را نیز در نظر داشته باشید. شرکت حمل و نقل جهان پیمان بار با داشتن انواع ماشین‌های حمل مواد غذایی یخچال دار سعی در رفاه هرچه بیشتر شما عزیزان هنگام سفارش درخواست حمل بار دارد. شما می‌توانید با کارشناسان مربوط به بخش حمل بار، در ارتباط باشید و از [مشاوره رایگان](#) ثبت حمل بار شرکت بهره‌مند شوید.

