

TIPAX

Courier Service

Since 1960



راهنمای بسته‌بندی اقلام فاسدشدنی

مقدمه

این راهنما به منظور جلوگیری از خراب شدن و حفظ یکپارچگی محصول/کالا در حین حمل‌ونقل تدوین شده است. اقلام فاسدشدنی ممکن است در حین حمل‌ونقل در معرض شرایط نامساعد محیطی مانند دما و یا رطوبت بیش از حد قرار گرفته و ضمن کاهش کیفیت کالا منجر به آسیب دیدن سایر بسته‌ها شوند. با توجه به اینکه در تیپاکس خدمات حمل‌ونقل سریع با حفظ شرایط دما و رطوبت ارائه نمی‌شود، با بسته‌بندی مناسب، می‌توان نسبت به پایداری شرایط دمایی اقدام کرد.

آماده‌سازی اقلام فاسدشدنی برای حمل‌ونقل

استفاده از عایق‌ها و مبردها در حین حمل، برای اقلام فاسدشدنی (مانند غذاهای دریایی، گیاهان، گوشت و میوه و همچنین محصولات لبنی، پزشکی و شیمیایی) امری کلیدی به حساب می‌آید. با ترکیب مناسب عایق و مبرد، می‌توان محصولات را در محدوده دمایی خاص نگهداری و از ذوب شدن در هوای گرم جلوگیری کرد و همچنین اثرات تغییرات کوتاه‌مدت دما را به حداقل رساند.

• عایق

برای کاهش انتقال حرارت از طریق دیوارهای ظروف بسته‌بندی، عایق‌کاری توصیه می‌شود. رایج‌ترین مواد عایق عبارت‌اند از: فوم پلی‌استایرن منبسط شده (EPS)، فوم پلی‌اورتان سفت و سخت و مواد بازتابنده (فیلم‌های مانع تابشی).

• مبردها

برای سرد یا منجمد نگه داشتن محصولات فاسد شدنی، استفاده از مبردهایی مانند خنک‌کننده‌های ژله‌ای و یخ خشک توصیه می‌شود. با این حال، از یخ خشک به عنوان مبرد برای غذاهای دریایی زنده مانند ماهی استفاده نکنید و به جای آن از خنک‌کننده‌های ژله‌ای استفاده کنید. استفاده از یخ مرطوب دارای معایب زیادی (وزن و شرایط خاص بسته‌بندی مقاوم در برابر آب) است؛ اما ممکن است در موارد خاص مورد استفاده قرار بگیرد.

مراحل بسته‌بندی اقلام فاسدشدنی



- بسته‌ها را برای تحمل فشارهای حین حمل‌ونقل، در جهت‌های مختلف بسته‌بندی کنید.
- از مبردی استفاده کنید که بسته‌ها را در محدوده دمایی مورد نیاز نگه دارد.
- از خنک‌کننده‌های ژله‌ای برای نگهداری محصولات در یخچال و در بازه دمایی ۰ تا ۱۶ درجه سانتی‌گراد استفاده کنید.
- برای اقلام یخ‌زده از یخ خشک استفاده کنید.
- از ظروف فوم عایق‌شده با حداقل ضخامت دیواره‌های ۴ سانتی‌متر استفاده کنید.
- محصولات فاسدشدنی که می‌توانند آب شوند یا حاوی مایع هستند را با استفاده از کیسه‌های پلاستیکی ضد آب حداقل ۲ میلی‌لیتری بسته‌بندی کنید.
- ظروف فوم را در داخل یک کارتن بیرونی محکم قرار دهید. کارتن باید دو جداره باشد.
- نوشتن آدرس و شماره تلفن ۲۴ ساعته فرستنده و گیرنده روی لیبل مشخصات الزامی است.

- حداکثر وزن ناخالص قابل قبول در هر بسته ۶۰ کیلوگرم، شامل بسته‌بندی و مبرد است.
- توصیه می‌کنیم مواد فاسدشدنی را برای حداقل زمان حمل ۴۸ ساعت بسته‌بندی کنید. باتوجه به ماهیت کالا، برای مسیرهای با زمان توزیع بیشتر از ۱ روز، بسته مورد قبول نیست.
- از قبول اقلام فاسدشدنی در روزهایی که نیاز به حمل‌ونقل در تعطیلات آخر هفته یا تعطیلات دارند، خودداری کنید.
- استفاده از یخ مرطوب در بسته‌بندی مناسب نبوده و خنک‌کننده‌های ژله‌ای به یخ مرطوب ترجیح داده می‌شوند.
- در صورت امکان، ظرف عایق شده را از قبل سرد کنید.

شکل ۱- بسته بندی مرسوله فاسد شدنی با خنک کننده ژله ای



- اگر بسته شما حاوی محصولات مایع یا فاسدشدنی که ممکن است حاوی مایعات باشند، است، محصولات را با استفاده از کیسه‌های پلاستیکی ضد آب حداقل ۲ میلی‌متری و به‌صورت دو کیسه بسته‌بندی کنید؛ سپس داخل ظرف فوم را با حداقل آستر پلاستیکی ۲ میلی‌متری و مواد جاذب بپوشانید.
- محصولات را در داخل ظرف عایق‌بندی شده قرار دهید تا فضایی برای خنک‌کننده‌ها ایجاد شود.
- مقدار کافی مایع خنک‌کننده را در بالای محصول و اطراف آن قرار دهید.
- برای جلوگیری از جابه‌جایی محصول، تمام فضای خالی را با فیلر (برای مثال با گلوله‌های فوم) پر کنید.
- کیسه آستر را محکم ببندید.
- ظرف عایق شده را در داخل یک کارتن محکم دوجداره قرار دهید.
- کارتن را با نوار پلاستیکی حساس به فشار محکم ببندید. نوار پلاستیکی را روی تمام درزهای موجود و درزهای جعبه بچسبانید.

راهنمای بستن کیسه/پلاستیک

بسته‌بندی مرسولات غذاهای دریایی یا خنک‌کننده‌های ژله‌ای



۱ انتهای کیسه/پلاستیک را محکم بپیچانید



۲ تا کنید



۳ برای اطمینان از بسته شدن، نوار لاستیکی را در اطراف تاشو بپیچید.

مراحل بسته‌بندی اقلام یخ زده

- اقلام را قبل از بسته‌بندی فریز کنید.
- در صورت امکان ظرف عایق‌شده را از قبل سرد کنید.
- اگر اقلام حاوی محصولات مایع یا فاسدشدنی است که امکان ذوب شدن دارند، محصولات را کیسه کرده یا ظرف عایق‌بندی شده را با استفاده از یک کیسه پلاستیکی ضد آب حداقل ۲ میلی‌متری بپوشانید.
- هنگام چیدمان محصولات در داخل ظرف عایق‌بندی شده، فضای کافی برای یخ خشک در نظر بگیرید.
- مقدار کافی از یخ خشک را در ظرف عایق‌شده و بر رو و اطراف محصولات قرار دهید.
- فضاهای خالی را با موادی مانند گلوله های فوم پر کنید.
- در صورت استفاده از کیسه پلاستیکی، در آن را به‌صورتی ببندید که کامل بسته نشود. زیرا گاز دی‌اکسیدکربن ایجاد شده توسط یخ خشک باید اجازه تهویه داشته باشد.
- در ظرف عایق‌شده را ببندید.
- ظرف عایق‌شده را داخل یک جعبه دوجداره بیرونی قرار دهید.
- جعبه را با نوار پلاستیکی حساس به فشار ببندید و محکم بچسبانید. روی تمام درزها را با نوار چسب بپوشانید.
- لیبل مخصوص کالای منجمد را بر روی بسته‌بندی بچسبانید.

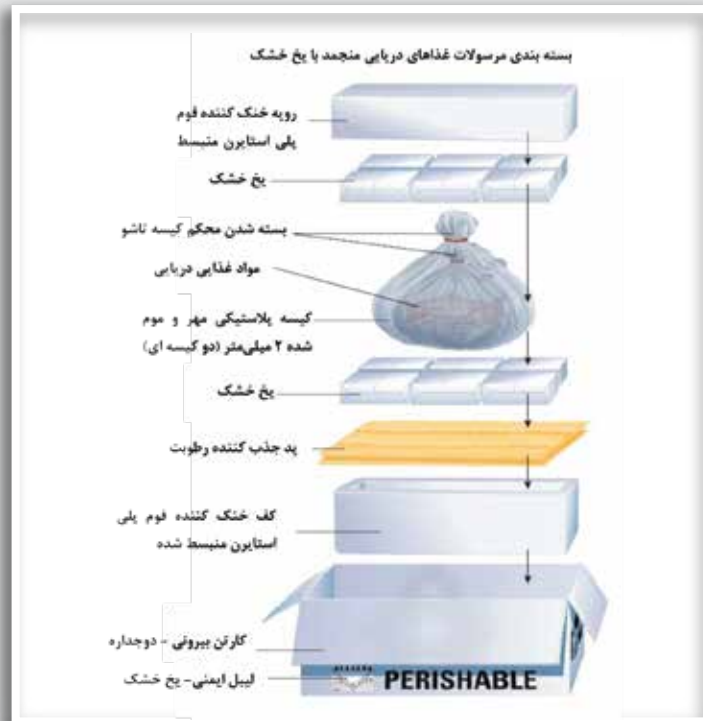
مقررات حمل و نقل یخ خشک



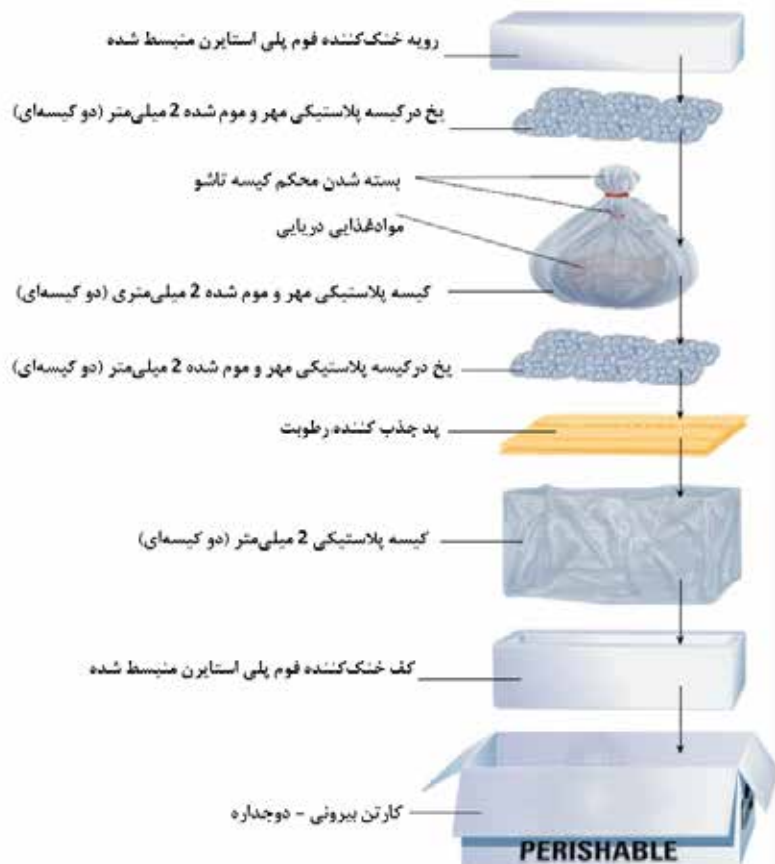
یخ خشک (یا دی‌اکسیدکربن جامد، UN ۱۸۴۵) یک ماده خطرناک برای حمل و نقل در نظر گرفته می‌شود و نیاز به الزامات خاصی برای جابه‌جایی دارد. وقتی یخ خشک در فضاهای بسته (مانند کانتینر حامل) به گاز دی‌اکسیدکربن تبدیل می‌شود، اکسیژن را جابه‌جا می‌کند. بنابراین طراحی و ساخت بسته‌بندی مورد استفاده برای حمل و نقل یخ خشک باید از ایجاد فشاری که می‌تواند باعث پارگی شود جلوگیری کند. (یخ خشک را هرگز نباید در ظرف دربسته قرار داد)

هنگام حمل و نقل با یخ خشک، باید شناسایی، طبقه‌بندی، علامت‌گذاری و برچسب‌گذاری صحیح را روی کارتن بیرونی انجام دهید. علامت‌های دائمی زیر و روی بسته‌بندی بیرونی تمام بسته‌های حاوی یخ خشک لازم است:

- «یخ خشک» یا «دی‌اکسیدکربن جامد»
- نام و آدرس فرستنده
- "UN ۱۸۴۵"
- نام و آدرس گیرنده
- وزن خالص یخ خشک بر حسب کیلوگرم



بسته‌بندی محموله‌های غذاهای دریایی با یخ مرطوب



حمل و نقل غذاهای دریایی با یخ مرطوب

استفاده از یخ مرطوب، (آب یخ‌زده) به‌عنوان مبرد توصیه نمی‌شود. اگر مشتری نسبت به استفاده از یخ مرطوب اصرار ورزید، رعایت شرایط زیر برای جلوگیری از نشت هر مایعی، صرف‌نظر از جهت‌گیری، الزامی است:

- غذاهای دریایی را به‌صورت دوکیسه‌ای در کیسه‌های پلاستیکی حداقل ۲ میلی‌متری و هر کیسه را به صورت جداگانه و با استفاده از روش تاشو، مهر و موم کنید.
- یخ را در کیسه‌های پلاستیکی حداقل ۲ میلی‌لیتری، دوبار بسته‌بندی کنید و هر کیسه را به صورت جداگانه و با استفاده از روش تاشو، مهر و موم کنید.
- ظرف عایق‌بندی شده را با استفاده از یک کیسه پلاستیکی ضد آب حداقل ۲ میلی‌متری بپوشانید.
- مواد جذب کافی مانند پدها، لایه‌های سلولزی یا حوله‌های کاغذی را کف ظرف فوم قرار دهید تا مایعات را جذب کنند.
- سایر الزامات بسته‌بندی برای بسته‌های غذاهای دریایی را رعایت کنید.

بسته‌بندی مواد فاسدشدنی برای جلوگیری از یخ زدگی



حفاظت محصولات در برابر یخ‌زدگی

● برای حفظ دمای مطلوب و حفاظت محصولات خود در برابر دمای پایین یا یخ‌زدگی، می‌توانید از «حرارت‌گیر» استفاده کنید. خنک‌کننده‌های ژله‌ای، گرماگیر خوبی می‌سازند.

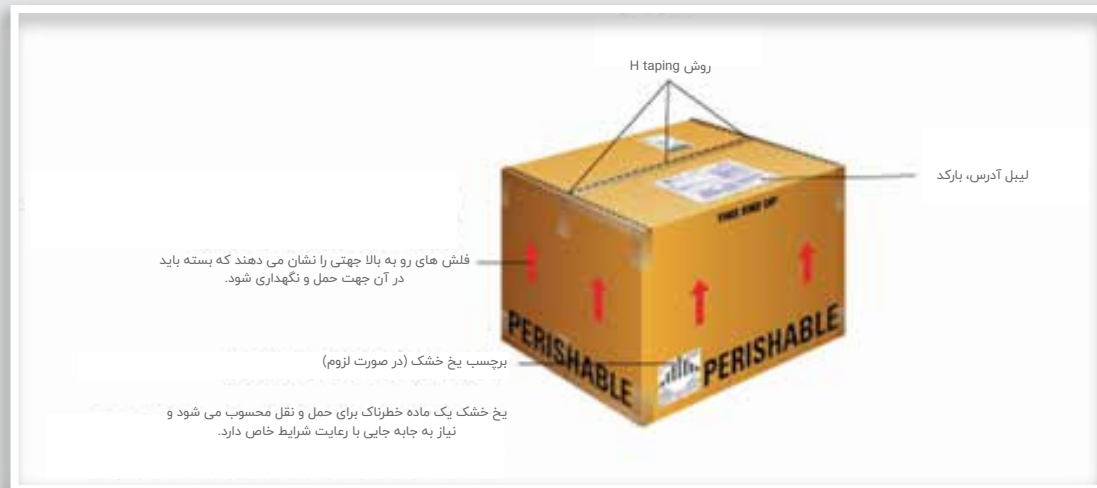
● محصولات خود را داخل یک ظرف عایق قرار دهید و برای جلوگیری از یخ‌زدگی، دور آن را با خنک‌کننده‌های ژله‌ای هم‌دمای اتاق (حدود ۲۲ درجه سانتی‌گراد یا ۷۲ درجه فارنهایت) بپوشانید.

● برای جلوگیری از جابجایی محصول، تمام فضای خالی را با پرکننده‌هایی مانند فوم گوله‌ای شکل پر کنید.

● ظرف عایق‌شده را در داخل یک کارتن دو جداره حمل کنید.

مهروموم کردن بسته‌بندی

- حداقل سه نوار از نوار چسب پلاستیکی حساس به فشار که حداقل ۵ سانتی‌متر (۲ اینچ) عرض داشته باشد را در بالا و پایین کارتن بچسبانید.
- نوار را به صورت یکنواخت روی لبه‌ها و درزها و به بالا و پایین جعبه بیرونی بچسبانید. از روش H taping استفاده کنید. (ابتدا درهای کوچک کارتن و سپس درهای بزرگ آن‌را به طرف داخل تا کرده و شکل دهید. سپس در کارتن را به روش H چسب زده و فیکس کنید)
- کارتن را قبل از بسته‌بندی بررسی کرده و برچسب‌های آدرس قدیمی روی جعبه بیرونی را برداشته یا خط بزنید.
- برچسب‌ها و برگه‌های بسته‌بندی باید در جهت یکسان روی بسته چسبانده شوند.
- از پیچیدن برچسب در گوشه یا به طور مستقیم روی لبه یا درز بسته خودداری کنید.
- بارکد آدرس باید در دو طرف جعبه نصب شود.
- نصب بارکد امنیتی اختیاری است.
- لیبل مشخصات را در بالای بزرگ‌ترین سطح بچسبانید.
- روی بسته، واژه «فاسدشدنی» را علامت بزنید.



محصولات فاسدشدنی باید در محیط حمل‌ونقل و در شرایط دمایی مختلف مقاومت کنند. توجه داشته باشید که در وانتهای و کامیون‌ها کنترل دمایی وجود ندارد و دما بسته به زمان، مکان، قرار گرفتن در معرض نور خورشید و سایر متغیرها متفاوت است. در ماه‌های تابستان، دما در قسمت بار وسایل نقلیه زمینی می‌تواند تا ۱- درجه سانتی‌گراد بالاتر از دمای محیط خارج از وسیله نقلیه باشد.



TIPAX

Courier Service