

Перевозка грузов, требующих соблюдения температурного режима.

Грузы, требующие соблюдения определённой температуры, перевозят в специальных

контейнерах-рефрижераторах. В них поддерживается контроль заданной температуры, чтобы благополучно доставить:

• требующие охлаждения;

• [биообразцы](https://how-to-all.com/%D0%BC%D0%BE%D1%80%D1%84%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F:%D0%B1%D0%B8%D0%BE%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D1%86%D1%8B) и анализы;

• лекарства и медицинские препараты

• косметика и средства гигиены;

• образцы продуктов и молочные изделия;

• химические вещества;

Температурные режимы перевозки

Перевозка с установленным температурным режимом осуществляется организациями, обладающими необходимым оборудованием и квалифицированными персоналом. На каждый вид продукта установлен диапазон допустимых температур, несоблюдение которого приведёт к нарушениям протокола и убыткам.

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВКИ

Точное соблюдение правил доставки медикаментов, биоматериалов и химических веществ гарантирует их сохранность, и, как следствие – быстрое, качественное и точное выполнение протаколов. Основные требования:

* надежная упаковка, соответствующая требованиям санитарно-эпидемиологического режима;
* температурный режим;
* хладогент;
* датчик контроля температуры;
* время транспортировки.

УПАКОВКА материалов для доставки

Для транспортировки пробирки должны быть помещены в специальные закрытые водонепроницаемые термоконтейнеры из небьющегося материала. Снаружи на контейнер наносятся надписи соответствующие содержимому. Перед помещением материалов в контейнер отправитель должен убедиться в том, что материалы плотно закрыты, не соприкасаются для трения, присутствуют корректно заполненные этикетки. Недопустимо помещать в один термоконтейнер образцы различных биологических материалов.

ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ

Термоконтейнеры, применяемые для доставки, подходят по габаритам и обеспечивают соответствующий стандарт температурного режима в зависимости от того, для какого условия и температуры они предназначены. В большинстве случаев требуемая температура – + 2-8 °C. Для ее поддержания в термоконтейнеры вкладывают герметичные пакеты с хладагентом.

ВРЕМЯ ДОСТАВКИ

Основное требование ко времени доставки – выполнение соответствующих сроков при заданной температуре. Применение соответствующей упаковки, хладогентов и датчиков контроля температуры, гарантирует не только качество самой перевозки но все поставленные требования. В некоторых случаях материалы после нарушения сроков доставки и длительного хранения становятся непригодными.

АЛГОРИТМы ТРАНСПОРТИРОВКИ ПРОБИРОК С КРОВЬЮ В ЛАБОРАТОРИЮ

При подготовке проб к передаче их для доставки ответственный медицинский работник должен проконтролировать соблюдение всех пунктов следующего алгоритма:

* соответствие информации на этикетках пробирок предъявляемым требованиям;
* соответствие наименований проб на бланке заявки в лабораторию фактически взятым пробам;
* соблюдение условий хранения анализов до перевозки;
* правильная установка пробирок в контейнеры;
* соблюдение условий транспортировки – время, температурный режим, стабильность пробирок, разделение пробирок с кровью и сопровождающих документов.

При нарушении условий транспортировки, повреждении упаковки, сроков доставки и данных датчиков температуры эти факты должны быть зафиксированы в присутствии курьера и занесены транспортную накладную.

**Перевозка биообразцов, анализов и медикаментов**  Из-за сложного химического состава, биологических свойств и условий протоколов - перевозка медикаментов всегда осуществляется с температурным режимом, указанным заказчиком или производителем.

Средние значения:

• биообразцы, анализы +2, +8 °C;

• Вакцины и лекарства +2, +8 °C;

• сыворотки для прививок +2, +10 °C;

• антибиотики, суспензии и сиропы, таблетки, порошки +12, +15 °C;

• гормоны и витамины +12, +15 °C;

• спреи +3, +20 °C;

• мази, крема: +5, +10 °C.

**Перевозка напитков**

При перевозке вин, ликеров, коньяков и т. п. производитель сам указывает необходимый климат.

На другие напитки существует регламент:

пиво +5, +12 °C;

компоты и консервированные соки с фруктами +15 °C;

чай и кофе +15 °C;

соки в упаковках, минеральная вода +2; +4 °C.

Некоторые виды вин разливают в бочки и перевозят прямо в них. Соки и напитки в фасовке,

бутылках укладывают в ящики с амортизирующим противоударным материалом.

**Перевозка консервированных продуктов**

Производители указывают температурный режим для продуктов и консервов для перевозки и хранения. Если особых требований нет, есть стандарты:

• плодовые, ягодные, овощные заготовки под маринадами 0, +20 °C;

• соленые соления +4 °C;

• варенья и джемы +15 °C;

• мясные и рыбные консервы 0, +15 °C;

• рыбные пресервы 0, -5 °C.

**Доставка с условиями температурного режима позволяет перевозить грузы с поддержанием определенной температуры – в холодном или замороженном состоянии, - что особенно актуально для доставки чувствительной к температуре продукции и требований заказчиков. Наши специалисты оценит особенности перевозки и предложит оптимальную схему перевозки.**

Получить полную информацию и ответы на вопросы, Вы всегда можете обратиться к нашим специалистам в отдел по работе с клиентами по телефону [8(8332)77-17-06](tel:+7(8332)77-17-06)