

## Alcuni consigli per il trasporto di merci a temperatura controllata

Il trasporto delle merci deperibili, refrigerate o surgelate, è sicuramente uno degli argomenti di maggiore interesse nel campo della logistica.

La delicatezza di prodotti quali frutta, pesce, prodotti dolciari ecc. e, non meno importante, l'elevato valore di certe merci non permettono di sottovalutare i rischi che possono interessare tali spedizioni.

Per tale motivo, voglio condividere alcuni suggerimenti utili per prevenire possibili avarie a danno delle merci; pochi ma chiari consigli destinati sia al caricatore della merce sia al vettore che deve effettuare materialmente il trasporto.

### Consigli per il caricatore

Al caricatore, che può essere sia il mittente sia lo spedizioniere, è utile ricordare l'importanza della corretta preparazione per il viaggio delle merci attraverso i seguenti 5 punti:

1. programmare con il vettore: data ed orario del carico al fine di pianificare in tempo la messa a disposizione di un mezzo idoneo,
2. curare la fase di *pre-cooling* della merce prima di immetterle nel vano di carico del mezzo di trasporto o del container *reefer*; ricordiamo infatti che la capacità di refrigerazione del mezzo o dell'unità di carico non è tale da portare alla temperatura corretta della merce caricata "calda",



Una camera di raffreddamento per la frutta all'interno di un magazzino

3. verificare che il mezzo sul quale devono essere caricate le merci corrisponda per tipologia a quello richiesto e che sia opportunamente pre-refrigerato,

4. curare lo stivaggio della merce in modo da non ostacolare la circolazione dell'aria all'interno del vano di carico.

A tal fine occorre tenere in considerazione che i prodotti refrigerati e quelli congelati esigono modalità di stivaggio del tutto differenti.

Allo stesso tempo non bisogna dimenticare che il *flow* dell'aria fredda segue percorsi del tutto diversi nel caso dei semirimorchi rispetto ai container frigo,

5. indicare nei documenti di trasporto la temperatura da mantenere durante il trasporto prestando attenzione alla scala di riferimento: Celsius o Fahrenheit!

Queste brevi raccomandazioni, seppur nella loro semplicità, ci permettono di percepire l'importanza di un'attenta organizzazione delle procedure operative necessarie ad una corretta gestione della logistica delle merci a temperatura controllata.

Nel prossimo post analizzeremo i consigli utili per il trasportatore ed in particolare alcune buone pratiche da adottare prima di prendere in carico la spedizione e qualora si verificano problemi durante le fasi del trasporto.