

上海冻肉冷链物流 | 上海牛羊肉冷冻运输 | 上海水果冷藏保鲜配送

产品名称	上海冻肉冷链物流 上海牛羊肉冷冻运输 上海水果冷藏保鲜配送
公司名称	上海沪乐物流有限公司
价格	280.00/吨
规格参数	品类:食品冷链物流 要求:冷链市场 运输范围:餐饮冷链
公司地址	上海市嘉定区励学路535号
联系电话	021-63638181 13816691679

产品详情

1交接环境应符合食品安全要求，并建立清洁卫生管理制度。

2交接时应检查食品状态，并确认食品物流包装完整、清洁、无污染、无异味。3交接时应确认食品种类、数量、温度等信息，确认无误后尽快装卸，并做好交接记录。4交接时应测量食品外箱表面温度或内包装表面温度，并记录；如表面温度超出规定范围，还应测量食品中心温度。5交接时应严格控制作业环境温度并尽量缩短作业时间，以防止食品温度超出规定范围，如无封闭月台，装卸货间隙应随时关闭厢体门。6交接时应查验运输工具环境温度是否符合温控要求。入库和配送交接时，还应查验全程温度记录；出库交接时，还应查验在库温度记录。当温度或食品状态异常时，应不予接收。

7当食品冷链物流关系到公共卫生事件时，应进行食品外包装及交接用相关用品用具的清洁和消毒。

运输配送1 运输工具应保持清洁卫生，应建立清洁卫生消毒记录制度，定期对运输工具清洁、消毒。运输工具不得运输有毒有害物质，防止食品被污染。当食品冷链物流关系到公共卫生事件时，应增加对运输工具的厢体内外部、运输车辆驾驶室等的清洁消毒频次，并做好记录。2应根据食品的类型、特性、季节、运输距离等选择不同的运输工具和运输路线，同一运输工具运输不同食品及多点装卸时，应根据产品特性，做好分装、分离或分隔，并存放在符合食品储存温度要求的区域。3装货前应对运输工具进行检查，根据食品的运输温度对厢体进行预冷，并应在运输开始前达到食品运输需要的温度。4运输过程中的温度应实时连续监控，记录时间间隔不宜超过10min，且应真实准确。5当运输设备温度超出设定范围时，应立即采取纠正行动和应急措施，并如实记录超温的范围和时间。6运输过程中运输工具应采取安全性措施，如铅封或加锁等。运输过程宜保持平稳，装卸时应行动迅速、轻拿轻放，并尽量减少车厢开门次数和时间。7配送前应确认食品物流包装完整，温度符合要求。8需冷冻的食品在运输过程中温度不应高于-18℃；需冷藏的食品在运输过程中温度应在0℃-10℃。