

上海椰子水冷链运输 上海面包面团冷链物流 上海乳制品冷链物流

产品名称	上海椰子水冷链运输 上海面包面团冷链物流 上海乳制品冷链物流
公司名称	上海沪乐物流有限公司
价格	280.00/吨
规格参数	运输品种:上海冷食品链物流 温度控制:-18 ——20 产地:上海
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

对于储存环节要求，各方要重点把握以下几点：

1) 冷库的温度显示、区域划分标识应清晰规范，并做好温度记录，确保准确真实，记录间隔时间不超过30min。2) 冷库温度记录和显示设备宜放置在冷库外便于查看和控制的地方，温度传感器或温度记录仪应放置在能反应食品温度或者平均温度的位置，建筑面积大于100m²的冷库，温度传感器或温度记录仪数量不少于2个；应建立库房温度记录保存制度。3) 不同品种、规格、批次的产品应分别堆垛，防止串味和交叉污染。储存的食品应与库房墙壁间距不少于10cm，与地面间距不少于10cm。

4) 冷库机房应24h不间断运行并有应急措施。

5) 需冷冻的食品储存环境温度应不高于-18℃，需冷藏的食品储存环境温度应在0℃ -10℃。对于有湿度要求的食品，还应满足相应的湿度储存要求。

对于管理方面,各方要重点把握以下几点：

标准中涉及的内部管理包括人员、管理制度、追溯及召回以及文件管理。由于食品冷链物流过程也是食品经营过程的一部分，除应符合《食品经营过程卫生规范》（GB 31621-2014）标准要求外,还应符合以下要求:1) 从事食品冷链物流各环节工作的人员，应接受运输、储存、配送、交接及突发状况应急处理等相关知识和技能培训，具备相应的能力，并有明确的职责和权限报告操作过程中出现的食品安全问题。2) 应建立食品运输、储存、配送、交接等环节温湿度及操作要求制度；应建立有效的风险控制措施及应急预案。3) 文件保存期限不应少于食品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限应不少于2年。

