

腾农冷链物流公司 冷藏运输及操作流程

产品名称	腾农冷链物流公司 冷藏运输及操作流程
公司名称	上海腾农物流有限公司
价格	500.00/吨
规格参数	品牌:腾农冷链 服务类型:冷藏冷冻保温运输 运输时效:2天
公司地址	上海市嘉定区陈翔路588号
联系电话	021-62847962 18017896388

产品详情

为了完善运输过程的控制，确保顺利完成送货服务,我司建立了规范的运输操作流程。程序如下；

1. 运输部每日制定次日出车计划，当班调度在出车前天通知司机出车计划。包括：出车时间、地点、路线及其他特殊事项。
2. 当班调度每次使用温度记录仪和GPS抽查监控车辆的温度符合情况。
3. 司机和送货员工出车前要做好单据准备工作a) 司机和送货员工出车前要仔细询问当天和以后几天的排班计划。 b) 司机和送货员工出车前要仔细查看营运部白板上的各项通知和注意事项。如有疑问，及时询问当班调度。 c) 司机和送货员工在计划出车时间前半小时到指定地点领取出车单、送货单、路单及其他需要给餐厅的单据。 d) 司机和送货员工查看出车单上的留言，如有疑问，马上询问当班调度。 e) 司机和送货员工必须仔细检查送货单据是否完整，如有疑问，马上询问当班调度。 f) 司机和送货员工分别把出车单和送货单放在文件夹内，注意要根据不同的门店分开放置。 g) 当班调度安排所有车辆司机必须清点和核对货物。
4. 司机和送货员工执行出车任务时必须穿着公司规定的工作服。服装要整洁、整齐，注意个人卫生，不允许赤膊、穿拖鞋、留长发。
5. 司机和送货员工出车前要向当班主任领取手电，温度跟踪仪或其他必备用品。
6. 司机和送货员工在运输部白板上写好出车动向。并擦去原来的出车安排计划。
7. 司机在驾驶车辆前要仔细检查车辆状况和制冷机状况。 a) 检查车辆的水、机油、油箱、油量、电气设备、方向和制动设备、灯光等工作是否正常。

如有问题马上向运输部当班调度报告。b)

检查制冷机的设定温度：有冷冻货的设为-18℃，只有干货制冷机不需要开c)

检查制冷机的油面、冷却液水平面，如有问题马上向当班调度报告。d)

检查车辆外观有无损伤，如有问题马上向当班调度报告。

不影响车辆正常使用的，当班调度做好记录后允许放行；

影响车辆正常使用的，必须更换车辆或推迟出车，经维修正常后才可放行。e)

如由于设备故障影响餐厅或门店正常接货，当班调度要及时与客户沟通；

重新确认接货时间，同时做好电话记录。8.

司机和送货员工确认后门和侧门关闭后，方能行驶。9.

司机启动车辆前，将后门锁掉。10. 司机或送货员工填写出车单：包括司机姓名、工人姓名、起始公里数、起始油量数、车厢温度、离开仓库时间。11.

司机在车辆行驶过程中要注意交通安全，请按照《安全行驶操作规定》执行。12. 司机送货过程中要按照规定路线行驶，如因特殊情况要更改路线，必须向当班调度汇报情况；征得当班调度同意后，方可更改原定路线。同时要在出车单上做好记录，写好原因。13. 司机送货途中应控制车辆的行驶速度。

高速不得超过80公里，国道不得超过70公里，城市道路不得超过60公里 在安全行车的前提下保证车辆可按照预定时间到达餐厅（正负不可超过半小时）。14. 司机在出发送货的途中，要检查一次制冷机的运转情况，将检查结果记录在《出车、回车车况检查表》上。15.

在出车过程中如遇到特殊情况，必须马上向运输部当班调度报告。

并参照《安全行驶操作规定》中的有关条款执行。16.

在送货的过程中除了在指定的加油站可以加油外，

只有经过特定允许的长途路线才可以在高速公路边的加油站加规定数量的车油。17. 车辆到达餐厅后，司机或送货员工应该按照协议，把货物卸到餐厅指定位置。

详细操作请参照《货品交付操作规定》。18. 司机或送货员工回来后，如果有特殊情况，应首先向当班调度汇报；然后向当班调度移交领用的手电，在领用登记本上做好移交记录，填写《出车单》并在《出车回车车况检查表》上记录车辆的使用情况后将所有单据交给运输部当班主任，由运输部当班主任检查是否完整的返回以及多送、少送和破损的记录情况后放到指

定的位置；注意整理铲板要根据不同类型分别放在不同的位置。19. 如有餐厅的退货或调拨物品带回仓库，司机或送货员工要根据不同的保存条件，贴上标签，注明退回原因、退回餐厅名称、货品的数量品种，放在仓库的货物暂存区，并通知当班调度，当班调度必须对退货情况给与确认，并在退货单据上签字。20. 当班调度要检查司机填写的《出车单》和《送货单》，发现有内容漏填或有疑问，马上和出车员工确认实际发生情况，必要时和餐厅联系以取得一手的资料。21.

当班调度在司机出车回来后，要把相关的数据输入到计算机系统中。包括：出车员工姓名、车牌号（车辆来源）、路线编号、耗油量、总计出车用时、等待时间、总计行驶公里、总计制冷机运行时间、送货餐厅数、发生差错箱数，发生差错餐厅数量、未准时到达餐厅数量、餐厅卸货时间、餐厅卸货箱数。22.

出车人员必须在固定的周期使用温度记录仪对车辆的温度情况进行监控；并对监控结果作出分析，必要时采取纠正和预防措施。23.

主管人员每周提供一份关于运输情况的统计分析报告，交给其他部门的负责人。24. 主管人员负责对运输日常工作的抽查，并按照SOP的规定去判定每个员工的服务是否符合标准。发现有错误时要及时纠正。25. 主管人员对于重大质量事故或严重不合格服务要制定纠正措施，对潜在不合格服务要制定预防措施。