广东至唐山冷冻物流专线 冷冻运输 哪里优质

产品名称	广东至唐山冷冻物流专线 冷冻运输 哪里优质
公司名称	广东踏信冷链物流有限公司
价格	420.00/吨
规格参数	广东冷冻运输:冷冻冷藏冷链 冷链冷藏食品:深圳冷链物流 深圳，广州，佛山:广州冷链物流
公司地址	东莞市大岭山镇大岭山大道185号
联系电话	15986619990 15986619990

产品详情

广东踏信冷链物流自有及长期合作车辆有700余台，其中包括箱式车、超长车、冷藏车等各型车辆。可根据客户产品特点及运输要求提供不同车辆，且所有在踏信合作的车辆均与踏信签有严格的合作合同。具体运作参照《运输业务标准操作程序》2001年3月版的“ 汽车运输的审核程序 ”、“ 公路运输回程车发运管理 ”及“ 货物运输安全及风险管理 ”内容，以及运输联盟方案，能充分保障客户所运货物安全准时到达及回单及时、准确、完整。

疫苗如果因为温控不严格导致变质，那是要死人的。2016年，价值5.7亿元的非法疫苗，从山东未经冷藏销往全国24个省市。其中，就包括危急时救人性命的狂犬病疫苗。一系列残酷的冷链反面题材以及冷链事故，引发了国家对冷链物流建设的重视。

但是对于普通消费者来讲，对于芸芸众生而言，又有几人能从食材的鲜度、运输温控等方面来考量冷链物流与食品安全的关联性呢？

跳出冷链物流自身的圈子

去了解我国发展冷链物流的初衷

我们为什么要发展冷链物流，这个问题实际上是冷链发展的初心，我们不能单纯地从国家战略意义上来考虑，更需要从现实意义上去讨论。

中国冷链物流发展了十余年，国家层面以及各级政府关于冷链物流的补贴与政策，每年有几十个，都是从如何发展冷链行业方面去考虑的，但是很少有人从“为什么要这么做”的角度考虑与解析。不管是院校学者，还是各级职能部门，对此都鲜有提及。

笔者以为这是我们冷链物流发展中一个严重的问题，我们应该“知其然更要知其所以然”，冷链物流的口号已经喊了这么多年，但是环顾四周，除了我们从事物流领域的人知道冷链物流的概念，我们的亲朋好友以及多数消费者对冷链物流却一无所知，不仅如此，即使是从事冷链物流上下游的客户群体，他们对冷链物流的概念也是非常模糊。

简单理解，从冷链食材的角度出发，我们是要为了吃得更安全，吃得更新鲜，吃得对我们的身体有益处、能让身体健康些，吃得能让我们的寿命更长久一些。冷链物流发展的基础前提应该是确保食品质量安全，而食品安全又与我们每个人息息相关。

日本，一水之隔，我们的邻国，三个小时的航程，相当于上从北京到广州的航线距离，同时也是号称世界上工作压力大的国家，但是却有着寿命却长的基因，一直被世人所不解，世界卫生组织新公布的数据显示，以平均寿命为衡量标准，2021年日本以83.7岁继续高居**，而我们国家人均寿命才达到了76.1岁，为何有近8年的寿命差距呢？

抛开自然环境与气候变化的因素外，饮食一定与人体寿命有着紧密的关联。众所周知，日本这个国家对健康饮食的要求十分苛刻。早在2000年，在国内的日本企业就已经提出了“从农田到餐桌”的理念，从基地到生产加工再到成品销售，都遵守了严格且原始的手工追溯系统，并且一直沿用至今。

三通国际商事株式会社李振生社长早就提出过这种理念：站在消费者的角度去设计食品安全。他认为，作为生产企业，需要把握住食品“安全、健康、美味”的三大要素。加之公司有套独创的“从农田到餐桌，全过程监控”的“一元化”农业管理模式，将化分工的各部门、各行业、各领域进行横向整合，终生产出“安全、健康、美味”的“一元化”食品。换句话来说，就是国内时常提到的对生产过程进行整个产业链的管控，让产品具有可追溯性。其中，原料的基地仓储、生产加工温度控制，成品出货温控等整个过程，冷链物流起着重要的作用。

继续回到日本人长寿的话题上来，日本人的长寿与日本的饮食文化肯定有直接的关联，而日本饮食文化中非常重要的一点就是注重食材的“生”和“鲜”。吃过日本料理的人大多都知道，日本饮食以不加工或尽量少加工为其特点，换言之，日本人喜欢生鲜的感觉，如果没有冷链体系做保障，这是无法实现的。正因为如此，在日本饮食中才诞生了生鱼片以及由生鲜鱼贝制成的寿司等鲜品，同时也有随处可见的生鲜餐厅。

按照日本人的观念，“生”和“鲜”的食物是具有营养价值的，含有丰富的人体所需物质，很少破坏维生素，保持其食材的原味、原色。毋庸置疑，生鲜水平要求越高，对冷链物流的要求也就越高。日本果蔬方面的冷链流通率方面已经达到了95%以上，有的已经实现了冷链运输，足以说明冷链物流在日本国内的发展和认可程度。

如果我们从寿命的纬度去考虑冷链物流行业存在的必要性，相信每个人都会趋之若鹜。

要深刻认识到食品安全与冷链物流密切的关联性

首先，让我们冷链从业者再认真学习一下食品安全的理论定义：食品安全指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

食品安全是一门专门探讨在食品加工、存储、销售等过程中确保食品卫生及食用安全，降低疾病隐患，防范食物中毒的一个跨学科领域。

食品（食物）的种植、养殖、加工、包装、储藏、运输、销售、消费等活动符合国家强制标准和要求，不存在可能损害或威胁人体健康的有毒有害物质以导致消费者病亡或者危及消费者及其后代的隐患。

食品安全的概念非常明确，食品安全既包括生产安全，也包括经营安全；既包括结果安全，也包括过程安全；既包括现实安全，也包括未来安全。

我们有种习惯性思维，一提到食品安全，就会很自然地想到原材料的劣质、加工过程的恶劣环境、细菌、添加剂严重超标等字眼，却忽略了贯穿于整个流通环节中的关键节点：仓储与运输。

而冷链物流的定义也正好印证了这一点：食材冷链物流泛指食材在生产、贮藏运输、销售，到消费前的各个环节中，始终处于规定的低温环境下，以保证食品质量，减少食品损耗的一项系统工程。

在这两个概念的定义中，“ 过程安全 ”“ 保证食品质量 ”“ 对人体健康不造成慢性危害 ”这三个关键要素都重复提到了，这足以看出冷链物流与食品安全的紧密程度。

那么问题来了：冷链物流具体是从哪些方面来是确保食品安全的呢？

食材新鲜、运输温控、终端销售、加工食用，至少这四项缺一不可，毕竟，冷链物流并不是孤立存在的，是贯穿于整个产业链之中。简单来说，就是如何保持食材新鲜，食材内部各项指标是否保持不变，如何在确保不断链的情况确保食材鲜度，如何在销售端进行温控管理，终食用的时候如何在鲜度效期内，如何解冻才能让消费者才能品尝到冷链带来的美味。

可是我们在整个冷链物流产业链的推广中，忽视了一个非常重要的环节：冷链物流理念的普及以及消费者的认可度。

正因为消费者对冷链认知的严重缺失，所以导致了很多人对冷链物流这个概念一头雾水，更不要说为什么要发展冷链物流，这也直接阻碍了冷链产业链的综合发展。以致在强力推广冷链物流市场的政策之下，冷链的应用过程也是举步维艰，更谈不上食品安全与冷链物流的关联性；大多数人只关心制作精美、价格昂贵的就是好的健康的产品，这是对冷链物流认识的一个非常大的误区。在冷链物流上游和下游环

节，包括生产商、加工商、贸易商以及餐饮行业、商场超市等业态，对冷链物流极度不认可的更是比比皆是。