

杭州需要临时冷藏车倒短，服务好，负责任的冷链物流公司

产品名称	杭州需要临时冷藏车倒短，服务好，负责任的冷链物流公司
公司名称	杭州踏信冷链物流有限公司
价格	100.00/吨
规格参数	杭州踏信:全国各地 冷藏:0/5度 冷冻:-18度
公司地址	浙江省杭州市临平区崇贤街道龙旋村北马桥3-1号201室
联系电话	18858262723 18858262723

产品详情

杭州踏信冷链物流18858262723:

冷链物流疫情防控科普知识（之一）

从多条报道和病例实证来看，冷链食品确实与****呈高度相关，但是不是因此我们就要拒绝一切冷链食品？实际上，这是不必要且不现实的。

因为，冷链已经深刻融入了我们的生活，可以说，我们生活的方方面面都与冷链有着千丝万缕的联系。

那么，什么是冷链？

冷链是指某些产品，在加工、贮藏、运输、分销和零售、使用过程中，各环节始终处于产品所必需的特定低温环境下，减少损耗，防止污染和变质，以保证产品安全的特殊供应链系统。

这条“链”的适用范围非常广泛，包括初级农产品，如蔬菜、蔬果、肉、禽、蛋、奶、水产品以及花卉产品等；加工食品，如速冻食品、冰淇淋、奶制品、巧克力、快餐原料等；还包括特殊商品，如药品、疫苗等。当然，其中与我们生活交集*密的还是冷链食品，冷藏冷冻类食品在冷链物流中始终处于规定的低温环境下，可保证食品质量，减少食品损耗。

采用冷链物流运输的食品，比一般普通冷藏食品的贮存期长一到数倍，通过流通环节控制温度，能有效降低微生物生长和食品腐败。同时，在冷链物流的过程中，通过气体调节的方法，抑制果蔬采摘后的呼吸状态，从而达到果蔬保鲜的效果。可以看出，冷链物流对提高我们的生活品质、便利性发挥着重要作用。

那么，冷链物流的核心法宝究竟是什么？它发挥价值的关键之处又在哪里？

首先，既然是“冷链物流”，那就不得不提温度控制了。

冷链物流的核心组成部分之一就是“温控保温”，其中包括对储藏物品的湿度温度有**要求的恒温恒湿冷库和起到气调保鲜作用的“气调冷库”。

所谓气调保鲜，就是将空气中的氧气浓度由21%降到3%-5%，在冷库的基础上，添加一套气调系统，利用温度和控制含氧量两个方面的共同作用，达到果蔬采后的呼吸状态。

其次，冷链仓储也是必不可少的，冷链仓储一般用于生鲜农产品类，是产品生产、流通过沉重因订单前置或市场预测前置而使产品、物品暂时存放。

第三，就是冷链传输了，是指在一定温度下，通过对所需的传输机械设备、器皿等的使用，达到对生鲜农产品的分类拣选、包装。

第四，是冷链装卸，这是非常重要也是操作难度较大的一步。冷藏、冷冻物品时要对卸货车辆与卸货仓库进行密封处理，保证卸货期间物品温度升高控制在允许范围。并且，卸货作业中断时，要即时关闭运输设备厢体门，保持制冷系统正常运转。

第五，是冷链运输，它也是冷链物流中的一个重要环节。冷链运输的成本较高，且包含较复杂的移动制冷技术和保温箱制造技术，冷链运输管理包含更多的风险和不确定性。

以上环节均是冷链过程中的某一个环节，而要想使冷链物流全过程实现自动、高效运转，必然少不了信息技术的使用，也就是冷链的信息化控制。信息技术是现代冷链物流的神经系统，通过系统信息平台的支撑，易于实现对企业全部资源进行战略协同管理，降低冷链物流成本，提升冷链物流企业市场竞争力和管理水平。

说了这么多，大家对冷链物流是否有了更多了解？

那么，为何冷链环节成为****的“潜伏地”？

这是因为病毒在低温环境下，并不会被冻死。一般来说，温度越低，病毒存活的时间越长。冷链造就的低温环境，就为病毒提供了一个很好的存活空间。

一般来说，在零下20 的环境中，病毒可以存活数月之久，即使是普通的冷链运输，病毒也可存活好几周。如果是在**疫情高发地区污染的物品，包括食品或外包装，经过冷链运输，则可把病毒带到非疫区，从而引起接触传播，引爆新的**疫情。

如此看来，冷链食品还能吃吗？

目前并没有发现因为直接食用冷链食品引起的****感染。****是呼吸道病毒，主要经呼吸道飞沫和人与人密切接触来传播，经消化道感染的可能性非常低。从流行病学溯源分析来看，感染人群是特定环境下反复接触进口冷链食品外包装的高风险人群，比如搬运工等。

其实，针对这一情况，多名**专家也均表示，中国抗击**疫情已经进入常态化防控阶段，不必对近期几个地区出现的散发病例过于恐慌。但需强调的是，冬季的到来为****依托冷链物流进行传播提供了更适宜的环境，我们“防人亦需防物”。

在“防物”这**程上，冷链检疫检验就是需要特别需要注意的环节。需要建立规范有序的食品检疫检验工作，安排专人管理运输量大、距离远和污染概率高的运输工作，做好常规的清洗、消毒等卫生处理，并落实冷链物流的实时监控和温度记录工作，确保食品在运

杭州踏信冷链物流18858262723:

冷链知识大科普：食品质量安全，由它来守护

2018-07-24 11:46

我们常常会关心这些问题：

车厘子和西瓜的产地在哪？品种是什么？

牛羊在养殖过程中吃的是哪些饲料？

三文鱼到底来自淡水还是深海？

民以食为天，食以安为先

一日三餐

食物关乎身体健康

有时候甚至会影响生命安全

对食物的追求

实际上并非吃货的专属技能

而是来源于人类天性的指引

不过，对于大多数普通消费者来说

还有一个与食品质量安全紧密相关的话题

是他们未曾深入了解过的

冷链：这么近那么远

远：我们或许不会经常看到冷藏车、冷藏库之类的冷藏设施

近：但与冷链相关的一切，实际上与我们的生活息息相关

超市冰柜里的冰淇淋由冷藏车运输而来

网购速冻小龙虾包裹里放了干冰

每周收到的鲜花平时都储存在冷库中

再直观一点

看看家里的冰箱

那也算是一种“冷链设备”

只不过真正的冷链体系

要比冰箱所覆盖的面积更广

种类也更多、力度更强等

食品冷链：指易腐食品从产地收购或捕捞之后，在产品加工、贮藏、运输、分销和零售、直到消费者手中，其各个环节始终处于产品所必需的低温环境下，以保证食品质量安全，减少损耗，防止污染的特殊供应链系统。

那么，一个完整的食品冷链体系由哪些要素组成呢？

冷冻加工：包括肉禽类、鱼类和蛋类的冷却与冻结，以及在低温状态下的加工作业过程；也包括果蔬的预冷；各种速冻食品和奶制品的低温加工等。在这个环节上主要涉及冷链装备有冷却、冻结装置和速冻装置。

举个情景化小栗子：山东某个果园的车厘子在采摘后会立即进行预冷处理，以此确保车厘子的硬度和口

感。

冷冻贮藏：包括食品的冷却储藏和冻结储藏，以及水果蔬菜等食品的气调贮藏，它是保证食品在储存和加工过程中的低温保鲜环境。在此环节主要涉及各类冷藏库/加工间、冷藏柜、冻结柜及家用冰箱等等。

举个情景化小栗子：冷冻羊肉卷商家会把尚未售卖出去的产品全都储存在冷库中。

冷藏运输：包括食品的中、长途运输及短途配送等物流环节的低温状态。它主要涉及铁路冷藏车、冷藏汽车、冷藏船、冷藏集装箱等低温运输工具。

举个情景化小栗子：外地有家火锅店需要大量羊肉卷，因此需要使用冷链车将羊肉卷运输至目的地。

冷冻销售：包括各种冷链食品进入批发零售环节的冷冻储藏和销售，它由生产厂家、批发商和零售商共同完成。

举个情景化小栗子：带小朋友逛超市啦！孩子们看着冰柜里的雪糕和冰淇淋挪不开眼，嚷嚷着想吃。

以上四点

基本上可勾勒出一个完整的生鲜冷链物流体系

随着科技的发展与市场的完善

冷链行业也在不断进步、不断升级

有了冷链物流

我们可以提高生鲜保鲜能力

通过流通环节减少生鲜产品损耗量

为食品安全输送提供有力保障