

杭州到白山冷链物流，冷冻运输，冷藏物流专线，冷冻食品运输，冷链餐饮配送，冷链仓储

产品名称	杭州到白山冷链物流，冷冻运输，冷藏物流专线，冷冻食品运输，冷链餐饮配送，冷链仓储
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:

日前，国务院办公厅印发了《“十四五”冷链物流发展规划》（以下简称《规划》）。作为我国冷链物流领域第一份五年规划，《规划》首次从构建新发展格局的战略层面，对建设现代冷链物流体系作出全方位、系统性部署，提出一系列务实、可操作、可落地的具体举措，具有重要“里程碑”意义。

冷链物流作为专业物流，在当前我国经济转型升级的过程中，具有特殊的作用。

冷链物流是农民增收、减少浪费的“助力器”。随着乡村振兴稳步推进，尤其是电商下乡、名特优农产品进城等一系列新业态出现新措施实施，为农民增收拓宽了道路。但是，由于农产品自身特点，对从地头到餐桌的时间、运输条件等有较高要求。以往由于我国冷链物流不够发达，大量农产品使用常规运输，损耗大的同时，农产品品质、外形和新鲜度也容易受损，降低了农产品附加值，影响了农民收入。冷链物流利用温控、保鲜等技术工艺和冷库、冷藏车、冷藏箱等设施设备，确保冷链产品在初加工、储存、运输、流通加工、销售、配送等全过程始终处于规定温度环境下，在减少损耗的同时，保证了农产品的新鲜度。冷链物流的助力，让农产品从运得出到卖得好，在为广大消费者提供更新鲜食材的同时，也为农民增收创造有利条件。

冷链物流是提升生鲜农产品质量安全的“保护伞”。随着人民生活水平提高，对农产品的需求也水涨船高并呈现多样化。肉类、水果、蔬菜、水产品、乳品、速冻食品等生鲜食品，对保鲜运输和仓储等一系列环节的要求不尽相同，稍有不慎就可能在物流过程中造成货物污染损坏乃至腐败变质，影响食品安全和消费者的身体健康。而冷链物流可以通过规范的操作流程和全过程监控，及时发现问题，消灭隐患，保护消费者健康，为食品安全多加一分保险。

冷链物流是提高疫苗等医药产品全过程品质管控能力的重要保障。随着**肺炎疫情在全球不断蔓延，疫

情未来走势仍不明朗不确定，作为疫情防控重要物资的疫苗等医药产品至关重要，而其存储运输等环节都离不开冷链物流的助力。冷链物流作为专业物流，为需要在低温条件下存储运输的医疗物资提供了必要的条件。

《规划》提出，到2025年，初步形成衔接产地销地、覆盖城市乡村、联通国内国际的冷链物流网络，基本建成符合我国国情和产业结构特点、适应经济社会发展需要的冷链物流体系，调节农产品跨季节供需、支撑冷链产品跨区域流通的能力和效率显著提高，对国民经济和社会发展的支撑保障作用显著增强。

物流是经济的血脉，是畅通国民经济循环的重要环节。冷链物流在双循环中的地位和作用不容低估、十分重要。《规划》的出台实施将进一步优化政策环境，加快冷链物流高质量发展步伐，改善城乡居民生活质量，更好满足人民日益增长的美好生活需要。

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

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