

# 深圳东莞佛山到长春哈尔滨黑龙江冻品冷链物流运费咨询

## 广东深圳到东北三省冷链干线运输

|      |                                                           |
|------|-----------------------------------------------------------|
| 产品名称 | 深圳东莞佛山到长春哈尔滨黑龙江冻品冷链物流<br>运费咨询 广东深圳到东北三省冷链干线运输             |
| 公司名称 | 踏信冷链物流（深圳）有限公司                                            |
| 价格   | 400.00/吨                                                  |
| 规格参数 | 上门提货:深圳 东莞 广州 佛山<br>时效保障:4-5天<br>温控可调范围:冷冻-18 到-25 冷藏0到10 |
| 公司地址 | 深圳市龙岗区平湖街道平湖社区平安大道1号乾<br>龙物流园1栋103                        |
| 联系电话 | 15986619992 15986619992                                   |

## 产品详情

冷藏冷冻食品与人们的生活息息相关，其安全关系到人们的身体健康。近日，国家市场监督管理总局办公厅发布了《关于加强冷藏冷冻食品经营监督管理的通知》，冷藏冷冻食品的监管问题再次受到了社会的广泛关注。

### 近年来冷藏冷冻食品案件频发

2017年3月23日，浙江舟山海关破获一起特大走私冷冻食品案，走私团伙被连根拔起。据报道，涉案团伙自境外收购冷冻鸡翅、鸡爪、猪蹄、牛肉等国家禁止进口的冻品货物，在香港拼箱，海运至韩国釜山保税仓库，再由冷藏运输船偷运入境，以谋取非法利益。涉案团伙在2015年6月至2016年10月间，先后从舟山偷运入境31航次，走私牛肉、禽畜副产品等冻品8000余吨，案值8700余万元。

2017年8月31日，浙江海警第一支队连续查获两起重大走私冻牛肉、鸡翅、猪蹄和白糖案件，涉案冻牛肉、鸡翅、猪蹄等约500吨，白糖约500吨。8月16日，浙江海警第一支队在台州至温州海域执勤时发现一艘可疑货船，当海警舰艇准备靠近时，该货船立刻将灯熄灭，企图躲避海警的检查。海警官兵立即锁定该船位置，全速追击。经检查发现，这艘货船的货舱内存有来自境外的冻牛肉、鸡翅、猪蹄等约500吨，且未办理出入境检验检疫手续。

2018年3月22日，福建省福州市市场监管局通报一起福州名城冷链物流交易中心一名批发商篡改冷冻肉品生产日期的案件，查封19.76吨问题食品。

2018年9月4日，广东海警通报一起案件：8月24日，在琼州海峡附近海域，广东海警查获一艘涉嫌走私铁壳船，扣押鸡爪等冻品300余吨，案值超千万元，涉案6人。

这一系列报道引起了很多人对冷藏冷冻食品安全与监管的关注。

## 冷藏冷冻食品的储存条件备受关注

说起冷藏冷冻食品的安全问题，我们必须先了解什么是冷藏冷冻食品。

据郑州市管城区东大街食药监所负责人吴瑞爽介绍，冷藏冷冻食品主要分为果蔬类、水产类、肉禽蛋类、米面制品类、方便食品类等五大类。其中，冷藏食品不需要冻结，是将食品的温度降到接近冻结点，并在此温度下保藏的食品，如我们平时喝的酸奶等。而另一类是冷冻食品，是冻结后在低于冻结点的温度保藏的食品，比如我们平时吃的速冻水饺等。

记者在郑州市管城区城东路上的一个商超中随机采访了几位消费者。记者提问：你认为冷藏冷冻食品的安全隐患在哪里？

市民梁先生表示，冷藏冷冻食品的储藏条件\*令人担忧，如果储藏温度不合格，就容易出现食品安全问题。市民刘女士也表示了同样的担忧。此外，市民郭先生表示，冷藏冷冻食品的相关资质也很重要，许多零售的速冻丸子等产品，看不到商品的相关标签，感觉自己购买的是“三无产品”。

针对消费者的疑问，记者向该店的工作人员了解，该店如何保证冷藏冷冻食品的储存条件。该店工作人员表示，该超市使用的冷藏柜右下角有一个显示器，可以实时监控冷藏柜的温度。放酸奶和蔬菜的冷藏柜一般温度都控制在4℃以下，储存冷冻食品的冷冻柜一般情况下要求温度控制在-20℃以下。

管城区东大街食药监所负责人告诉记者，在日常监管中监管人员针对冷藏冷冻食品的检查，也主要是围绕资质以及储存条件展开的。

## 对冷藏冷冻食品实行全链条监管

针对冷藏冷冻食品的监管问题，郑州市食药监局食品安全总监王德贤表示，食药监管人员的监管贯穿于冷藏冷冻食品的各个环节。

在冷藏冷冻食品生产环节，监管人员主要检查食品生产企业是否落实原料进货查验制度，使用的原料是

否符合规定,是否存在回收食品重新加工销售问题,是否落实过程管理制度,产品标签标识是否符合规定,是否落实可追溯记录制度,相关记录是否如实和是否及时记录等。

在冷藏冷冻食品销售环节,监管人员的检查重点包括是否严格执行进货查验和索证索票制度,是否有采购来源(产地)不明、质量不合格或票证不齐全冷藏冷冻食品的行为,是否建立冷藏冷冻食品进货台账(包括食品的品名、产地、进货时间、数量、生产日期或生产批号、保质期等),是否对畜禽肉、水产品、乳及乳制品等生鲜农产品和易腐食品实行全程冷冻冷藏,是否定期检查冷柜(库)储藏温度、卫生状况和食品保质期和对临近保质期或出现过期变质、毁损、交叉污染及其他可能危及食品安全的食品进行及时退市销毁处理。

在冷藏冷冻食品餐饮服务环节,监管人员会严格检查餐饮从业人员是否严格执行进货查验和索证索票制度,是否有采购来源(产地)不明、质量不合格或票证不齐全冷冻食材的行为。是否建立食品进货台账(包括品名、产地、进货时间、数量、生产日期或生产批号、保质期等)。是否落实食品安全主体责任自查自评管理规定并按时报属地食品药品(市场)监管部门。是否按照标明的储存条件进行存放。是否定期检查冷库(柜)储藏温度、卫生状况和食品保质期,对超过保质期或出现过期变质、交叉污染及其他可能危及食品安全的,是否及时进行处理。

维护冷藏冷冻食品安全 应当这样做

究竟该如何维护好冷藏冷冻食品安全?在国家市场监管总局办公厅发布的《关于加强冷藏冷冻食品经营监督管理的通知》中,给了我们这样的建议:

严格落实经营者主体责任。各地食品药品监督管理部门要督促冷藏冷冻食品经营者严格按照《中华人民共和国食品安全法》等法律法规要求,依法取得营业执照、食品经营许可证等合法主体资格,严格落实进货查验和记录制度,全面履行主体责任义务,切实提升食品安全保障能力和水平。

加强日常监管和监督抽检。食品药品监督管理部门要加强对冷藏冷冻食品经营场所的现场检查,重点检查冷藏冷冻食品和食用农产品的来源、数量和销售去向,严格核查进货查验记录、冷藏冷冻食品的质量安全证明以及批发经营者销售记录等资料。要根据冷藏冷冻食品的温控特点,检查温度动态信息记录情况和涉及温控设备技术的设置、运行、维护、校验等情况。检查从业人员健康管理、食品安全培训情况等冷藏冷冻食品经营制度落实情况。同时,要检查冷库经营者制度落实情况,针对检查情况适时开展监督抽检,在抽检过程中发现可能存在安全隐患的冷藏冷冻食品,及时反馈属地监管部门。

严厉打击违法违规行为。各地食品药品监督管理部门要强化对冷藏冷冻食品和食用农产品经营、贮存等场所的监督检查。对检查发现的不明来源冷藏冷冻食品、食用农产品,应责令货主提供真实合法的来源证明材料。凡不能提供合法来源证明的,入出库数量与记录不符的,来源及销售去向不明的,编造、篡改相关记录的,应依法依规严肃处理。及时追查冷藏冷冻食品来源和流向,建立健全案件查办线索的信息通报和移送机制,及时通报所涉地市场监督管理部门。对涉嫌走私的,要及时移送海关,涉嫌其他犯罪的,要及时移送司法机关。

强化社会监督。各地食品药品监督管理部门要及时发布食品安全风险预警和消费提示，引导消费者理性购买、安全消费。要主动发布本地区冷藏冷冻食品安全监管措施、工作进展及取得成效，加大对典型案例的曝光力度，震慑违法犯罪分子。要畅通公众监督和舆论监督渠道，对各方反映的冷藏冷冻食品安全问题，要及时核查处置。要充分发挥行业协会作用，引导社会各方共同监督冷藏冷冻食品经营行为，共同打造良好规范的市场环境。