

广州至苏州冷冻配送列表 冷冻运输 运费多少

产品名称	广州至苏州冷冻配送列表 冷冻运输 运费多少
公司名称	踏信冷链物流有限公司
价格	420.00/吨
规格参数	广东冷链物流:冷冻产品 广东冷冻运输:冷藏产品 广东冷藏货运:食品冷链
公司地址	全国服务
联系电话	17280155564 17280155564

产品详情

广州至苏州冷冻配送列表 冷冻运输 运费多少

广东踏信冷链物流有限公司与物流有限公司是一家集普货,冷藏冷冻的物流公司,是一家从事跨省市公路货物运输和仓储的服务性企业。公司实力雄厚,拥有多年的营运经验。公司在仓储部现拥有5000平方米仓库,冷藏冷冻仓库1000平方,仓储能力达5000余吨。设有多个和储运网点,自备货运车辆30余辆(5T-30T),网络合同车100辆,另有多辆危险品车辆,备有市区通行证可随时为您提供市内短驳,零担快运业务,设有标准市内仓库备有各类铲车等装卸设备。

- (1) 工厂建筑物、设备、工具用具和其它机械设施,包括供气、供水及排水系统必须经常保持良好状态。
- (2) 进厂的原料、辅料必须符合国家卫生、质量标准,肉及副产品必须有兽医检疫检验证明。调味料、香辛料、发色剂、粘稠剂、着色剂等必须品质纯正,符合国家卫生标准和食品添加剂卫生管理办法规定。
- (3) 各工序必需严格遵守操作规程,操作人员不能随意调换工作岗位,各工序的容器、车辆及工具用具要专用,严防工序间交叉污染。
- (4) 必需防止操作人员对加工产品的污染,操作人员需着干净工作服、发帽,养成工作前、便后洗手消毒,不穿工作服、靴鞋去公共场所的习惯,在操作中随时保持手和工具的清洁。
- (5) 加工中用水应符合国家饮用水卫生标准,非饮用水产生的蒸汽也不能用于蒸煮肉制品。
- (6) 生产加工人员不得将有碍食品卫生的危险品及私人物品带入车间,不要戴戒指。
- (7) 管理人员及参观人员需符合卫生要求后才能进入车间。

生产车间的卫生

设施及管理

(一) 生产车间卫生要求

地面应能防渗水、防滑、防腐蚀，易清洗消毒，有适当的排水坡度及符合卫生要求的废水排放系统，地面不能积水。墙壁应防水，防潮，防霉，易清洗消毒，墙裙应砌2m以上的白色或淡色瓷砖及其他防水材料。

顶角；墙角、地角应成弧形，天花板应能防霉，防止灰尘聚积和冷凝水，并易于清扫。门窗应采用密闭、不变形的防水材料制成，车辆出入门应设有效的防蝇、防虫装置，肉制品加工车间的电梯应原料与成品分开专用，以防交叉污染。

(二) 生产车间卫生设施

(1) 车间与外界相通的门口均应设适合车辆和工人靴鞋消毒的消毒池。车间进出口处及加工适当地点应设足够洗手消毒设施。

(2) 应有充足的生产用水，水的卫生标准应符合国家饮用水生标准。

(3) 污水、废气净化系统应经常检查维修，污水、废气排放应符合环保法规标准。

(4) 生产车间的生产用电和照明用电系统的输电线路应安置在预埋层内，好不设拉线开关。

(5) 生产车间应有充足的自然和人工采光，照明灯具的光泽应不影响被加工物的本色，分布与亮度要满足各工序加工操作人员工作需要，并装有安全防护装置，以防灯具破损污染食品。

(6) 车间应有良好的通风装置，特别是产生蒸汽工序的车间，要防止水汽凝结和不良气味的聚集，成品库及小包装车间应安装空调设备，同时个别生产工序根据需要也要安装空调设备。

(7) 更衣室、女工卫生间、厕所等设施必须与车间的人数相适应。更衣室有个人专用衣柜，地面采用便于清洗消毒材料构成。墙裙应砌白瓷砖，这些场所应照明充足，通风良好，有防蝇、防虫设施。

(8) 车间洗手设备应设有不用手开关的冷热水、清洁剂，还应有干手器或手巾。

(9) 生产车间可配备调温高压冲洗机，便于车间内环境及设备的清洗（50 温水）和消毒。国外熟肉制品加工车间消毒工具、容器及环境所用热水温度为82~83 。

(10) 生产加工车间各工序均应根据需要设废弃物的临时贮存专用容器或车辆，避免污染场地、设备和产品。

(11) 生产车间的设备、工具、容器应采用无毒塑料制成，不要使用竹木制品。使用前需用82~83 热水冲洗消毒。

屠宰车间的卫生设施及管理

(一) 屠宰车间的卫生管理

(1) 屠宰加工车间只许宰杀健康生猪，不准任意宰杀病猪，如遇有特殊情况时，必须在屠宰车间宰杀，

须经主管部门同意，但在事后必须严格消毒。

(2) 屠宰车间的进出门口，必须设置与门等宽的消毒池，池内的消毒药液应每日更换，保持其应有的消毒作用，出入人员从中通过。

(3) 凡从事肉品加工的工作人员，每年应定期进行体格检查，发现有结核病、传染性肝炎等有碍产品卫生的疾病，应立即调离工作。

(4) 凡在车间内的工作人员，必须穿戴工作衣、帽、防水胶鞋，工作完毕应立即脱掉放置于更衣室内，不准穿工作衣到食堂、澡堂等公共场所，工作人员应常洗澡换衣服、修剪指甲等。

(5) 工作时不准吸烟和随地吐痰。不准在车间内放置个人的衣物及其他用品，禁止在车间内洗衣服和用膳。

(6) 禁止闲人进入车间，外来参观者应在专人带领下，穿戴专用衣、帽、胶鞋，洗手消毒后方可进入车间。参观期间，未经同意，不准任意接触产品、用具和废弃物。

(7) 屠宰生猪的血液，除采集加工利用外，一般不准任意取拿或外流污染场地，如须外运出厂加工利用时，应置专用容器盛装，不得漏渗外流。

(二) 屠宰车间的卫生设施

1. 刀具消毒器

采用不锈钢制成的消毒器，有电热和蒸汽两种，其消毒器内的水温加热至82℃以上，1000ml的热水的消毒器可消毒3把刀，比较大的消毒器可同时消毒6~8把刀。蒸汽加热的消毒器更安全实用。消毒器应设置在每道工序附近或设在两工序之间。

2. 洗手盆

多用瓷盆，但也有用不锈钢制成。为减少对手的污染机会，应一律采用脚踏式开关，洗手盆设置于刀具消毒器旁边。

3. 信号装置

在头部检验处应设有电传信号装置，以备发现猪炭疽病时，立即发出停止生产的信号，同时有封锁现场和停止工作人员任意走动的指令，避免扩大污染。

4. 病猪轨道

病猪轨道是输送病猪的专用轨道，它是从卫检工序正常轨道分出来的。其中分别有头部检验、肠系膜检验等的病猪轨道，并集中到病猪处理间待检。

5. 同步内脏检验盘

是不锈钢制成的盛胃肠的盘子，它是按轨道运行速度设计的，盘子上有挂心、肝、肺的不锈钢挂钩。内脏检验即在这同步运行时进行。检验后，盘子自动倾翻，心、肝、肺脱钩，空盘自动进入消毒箱内(82℃以上热水)消毒并继续运转。

6. 桥式电锯的消毒

桥式电锯是在轨道运行中连续电锯，速度快，效率高，使用比较方便，但因连续使用所以受到的污染也比较严重，因而影响了肉品的卫生质量。为此在使用桥式电锯时，必须配备有热消毒装置，即热水喷射消毒器，以便于生产中进行间歇性消毒。

7. 洗猪机

在生产线的放血之后，剥皮入锅之前，应设置适应生产需要的洗猪装置，以洗刷猪体的污物。此外，在劈半之后设有专用冲刷设施，以清洗体腔和颈部血污。

8. 车间设置高温加工及废弃物等用的不漏水的运输车或下滑筒，以便于随时处理病害及废弃物。