

# 我们致力于打造 区域最优 行业领先 第三方冷链物流服务商

### **COLDCHAIN VANGUARD**

主办单位: 厦门万翔物流管理有限公司

编 辑: 林慧龙 叶鸳

本期主编:邢珊总 编:陈一明

公司网址: www.anport-coldchain.com.cn





## 目 录

#### 企业风采

《万翔冷链物流中心主体工程初具规模》2	
《万翔冷链参加第六届海峡物流论坛》	
行业动态	水水
《冷链速冻蔬菜有望成为市场主流产品》4	-
深度观察	
《冷链的冷遇—商家的冷遇》5	
《吉林液氨爆炸事故》6	
制冷专业	
《购买冷藏车应该注意哪些问题》7	
冷链生活	
《活禽交易"停摆"冰鲜鸡能否上位》	
《孕妇食用发生霉变粽子后流产》9	
员工天地	
《万翔冷链联手万翔现代参战第十届乒乓球赛》11	大学

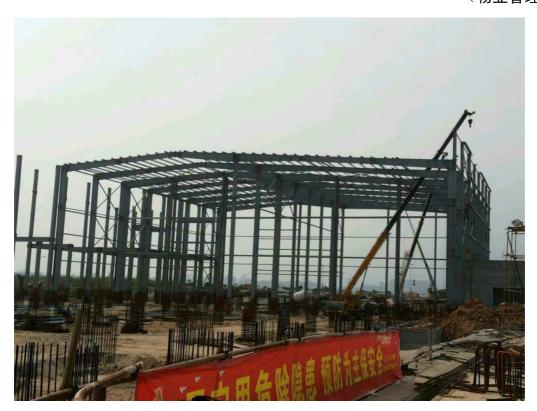




#### 万翔冷链物流中心主体工程初具规模

经过前期繁复的准备工作,我司万翔冷链物流中心进入主体施工阶段。截至 6 月 17 日,1#库的 F1、F2 库区主体钢结构已基本成型。在各协作单位紧密配合下,以保证工程质量为前提,全速施工,万翔冷链物流中心的实体成型指目可待。

(物业管理部)



#### 万翔冷链参加第六届海峡物流论坛

6月16日—20日,作为海峡论坛的重点经贸项目之一,第六届海峡物流论坛暨 首届两岸(高雄)物流论坛在闽台两地先后举行,两岸四地千余家企业、单位与会,分 享这场物流盛宴。





本届海峡物流论坛以 "联动发展,创新共赢" 为主题,两岸 700 多名嘉 宾出席在福建举行的论坛 活动,400 多名两岸嘉宾 参加高雄论坛。首次赴台 办会,是本届论坛的一大 亮点。

万翔冷链市场营销部 代表公司参加了第六届海 峡物流论坛——供应链管 理论坛及两岸农特产品流

通合作论坛: 供应链管理论坛由亚洲物流与供应链管理协会协办,多位著名学者及业

界专家参与;两岸农特产品流通合作论坛由高雄市经贸发展协会协办,两岸多位业界专家参与论坛。

论坛上多名 专家就其领域分 享经验,交换意见 与看法。通过参加 此次论坛,万翔冷 链也收获了不少 行业最新资讯,对



今后冷链的运营提供了很好的帮助与支持。

(市场营销部 陈宇宁)



# ★行业动态

#### 冷链速冻蔬菜有望成为市场主流产品

据国际粮农组织统计资料整理显示,人体必需的维生素 C 的 90%、维生素 A 的 60%来自蔬菜。此外,蔬菜中还有多种多样的植物化学物质,是人们公认的对健康有效的成分,如:类胡萝卜素、二丙烯化合物、甲基硫化合物等。这一系列创新产品的生产企业看重的正是这些新颖原料的营养概念。

大部分火锅料产品都是以肉为主,速成鸡和禽流感事件的联合冲击让肉丸的销售工作陷入一个瓶颈,将速冻蔬菜做原料加入火锅料产品中,符合健康饮食的理念:蔬菜可提供人体所必需的多种维生素和矿物质,一直被冠以健康的名号。

有些企业打通全产业链,开发了一系列 蔬菜类的火锅料产品。把蔬菜加进去,首先 可以改进丸类产品的色泽和口感,比如莲菜 类丸子就主要考虑了产品的脆度,胡萝卜、 番茄类等产品是考虑其营养价值会更突出; 另外是基于健康理念:牛肉偏酸性,除了生



产过程中对牛肉进行排酸处理,在深加工环节让牛肉搭配蔬菜能让产品营养更均衡,让消费者吃得更健康。

(文章摘自: http://www.chinalenglian.com.cn/info.asp?id=22071)

微点评: 速冻禽肉食品正在被更多的消费者认可,同时,很多速冻食企也已经 开始发掘新的速冻产品系列,新鲜的蔬菜在正常的室温环境下 3-4 天内的短暂生命导 致其营养成份大量缺失,将冻干、速冻技术运用到其中,不仅大大减少了菜农们的损 失,同时,消费者们还买的放心。

(仓储部 叶鸳)



# ★深度观察

#### 冷链的冷遇

#### 一商家的冷遇

"酸奶的保存温度是 2℃-6℃, 封压包装的熟肉制品保存温度是 0℃-4℃。"这些都是明明白白地印在商品外包装上的冷藏温度,可记者走访发现,为了吸引消费者,部分商家在促销过程中将冷藏食品放在常温下销售。

在一些超市内,酸牛奶等冷藏食品被放置在小冷柜之上,最底层都高于小冷柜上

沿,堆放成一座小山,暴露在小冷柜外面的酸奶密密实实地叠了三四层之多。消费者仔细观察就会发现,这些"小山"最顶两三层的酸奶包装表面没有冷藏过后的水珠和雾气,温度也接近常温,相当于没有冷藏;被堆成"小山"的促销食品还有封压装的熟肉制品。记者发现,很多存放熟肉制品。记者发现,很多存放熟



肉制品的冷柜红色的电源灯亮着,可绿色的工作灯却是灭着的。记者比对了生鲜肉敞 开式冷藏柜的温度,即使冷藏柜温度显示为-2℃至-4℃,放在里面的肉类也仅是冰凉 而没有冰冻。

记者在不少超市看到,很多需要冷冻销售的冻鸡块、冻鱼段,其包装袋内有一团团的白色冰霜。有生活经验的人都知道,这些白色冰霜,是因为反复冷冻而产生的。这表明,在运输和存放的某个环节,这些商品曾开化过。如果按冷冻食品不高于-18°的存放标准来衡量,商品冷链曾有断点。对于这样的商品,都可能存在食品安全隐患,消费者在日常消费过程中应避免购买。

(文章摘自: http://www.lenglian.org.cn/)

微点评:冷链产品的温度控制要贯穿整条供应链,央视《冷链的断链》播出后, 许多消费者、企业等高度关注冷链产品仓储和运输环节。然而,冷链的末端并不是运



输,而是消费者。希望商超卖场能够重视冷链产品在成列柜中的温度控制,莫让冷链在最后一环脱节。 (市场营销部 陈宇宁)

#### 吉林液氨爆炸事故

2013年6月3日清晨,吉林德惠市一家禽业公司液氨泄漏引发爆炸,进而引发火灾。121人在这场事故中死去,77人受伤。这场事故用生命为企业的安全生产敲响了警钟,而作为本次事故的第一凶手,液氨制冷安全问题被推到风口浪尖,继而引发了我们对制冷剂行业内安全等问题的关注和思考。

行业泰斗吴元炜老先生认为,此次吉林液氨爆炸事故的原因不能完全归结为氨制冷剂身上,主要还是企业自身没有按照规范来操作。吴老介绍说,虽然氨的确具有可燃、有毒的缺点,但是其实它的使用技术已经非常成熟,安全问题也是完全可以得到保障的。氨制冷剂是我国冷冻方面使用最早的一种制冷剂,在国内已经有五、六十年的历史了,在世界范围内也是广泛使用,历史也有一、两百年了,它的安装操作、安全规范都已经形成了一套系统完整的体系。现在很多大型工厂、建筑、冷库都在使用氨制冷剂,如果操作得当,完全按照规则走,根本不用担心安全问题。

而在我国,类似"6·3 吉林德惠禽业公司火灾事故"的液氨泄露事故已经不是第一次发生了,近年来,液氨泄漏事故频发。吴老指出,虽然国家目前在氨制冷剂的使用方面已经形成了完整的管理规范,但是执行的力度在有些地方还是很欠缺。很多企业安装施工中不按规则来,很多细节被直接忽略。而政府对此方面的监督检查力度和重视程度也远远不够。吴老认为这里还有一个问题也非常重要,而且正被国家和企业所忽视。它就是在氨制冷系统安装、设计、维护过程中,操作人员的专业技能问题,特别是在我国液氨制冷还未能实现全自动化运行,还要人工进行操作的背景下。如果设计、安装、操作、维护相关人员不懂专业,没有经过专业的制冷技术培训和学习,没有取得相关资质,不了解氨制冷系统的特性和相关操作规范,不了解实际操作中应注意的事项,那么他就很容易会在实际操作过程中出现失误,而这些失误哪怕只是一个阀门的关闭都有可能是致命的。

而当前我国冷链行业正在飞速发展,冷库规模和面积也在急速膨胀,这就需要更 多的制冷专业人士投入到这项大业当中。而我国制冷专业人才资源培养如果继续滞后



下去,不仅仅将影响冷链建设进程,更多的安全隐患也会被埋下,随时可能爆发。

(文章摘自: http://www.chinalenglian.com.cn/info.asp?id=22083)

微点评:安全无小事,我们在冷链建设及今后的运营过程中除了严格遵照安全规章制度,处处注意安装及操作细节,按要求做好制冷设备的维修保养计划,公司每年都要做一次《氨制冷系统事故应急抢险处置预案》。为保证事故发生时,及时、有序、高效的进行控制,防止事故蔓延和扩大,最大限度降低人员伤亡和财产损失,降低大气污染程度。除完全按照规则走之外,也更要注重制冷专业人才的引入及培养。

(技术设备部 陈金灿)

# ★制冷专业

#### 购买冷藏车应该注意哪些问题

冷藏车是低温冷链物流中的一个重要环节的关键设备。冷藏车在冷藏运输过程中工作可靠、性能发挥稳定,是保证易腐、保鲜食品在运输过程中的安全性的关键所在。公路运输冷藏车通常有汽车底盘、保温厢体、制冷机组三部分组成。



一、冷藏车汽车底盘的选择。汽车底盘选择起来相对容易,因为我们只能选择符合我国汽车销售公告的环保达到国家排放标准的汽车底盘,而无论吨位大小,国产还是进口的汽车底盘,用户可根据自己的经济实力和个人喜好进行

选择。

二、冷藏车厢体的选择跟运送的具体货物有关。不同的货品对厢体都有不同的要求。比如,运送鲜肉的冷藏车需要在厢体上定制挂钩;为门店做配送的冷藏车批量小、品种多、需要多温区的冷藏车;温度需求不一、装卸频繁需要多开门冷藏车,则需要加装侧门,防冷气漏跑的门帘等附加装置。

三、冷藏车制冷机组的选择



- (1)按照冷藏车厢体大小来选择:可选用独立机组或非独立机组。一般来说 6 米以上厢体适于选择独立机组,可根据厢体的长短来确定独立机组的大小。低于 6 米以下的厢体官选用非独立机组,这里厢温均只能达到-20℃。
- (2)根据冷藏车所运货品温度要求:可选用深冷机组或保鲜机组。从价格上来说深冷要贵,保鲜机组相对便宜。对于便宜的保鲜机组来说,机组本身不具备除霜功能,即使有些保鲜机组声称能达到零下十几度,也是一种夸张的说法。
- (3)根据冷藏车配送的要求来选择:比如冷藏车用于城市逐点配送冰淇淋,那么一定要选择蓄冷式的制冷机组或独立机组,只有长途或市内间隔较远的逐点配送,才适合用风机式制冷机组。

(文章摘自: http://www.0722zyqc.com/Company-news/755.html)

微点评: 今年万翔冷链计划组建车队,如何选择适合的车型作为运营车辆费了 我们许多时间,上面的介绍让我们找准了门道,再从承重、发动机、马力、油耗等各 式参数细细比较,我们才知道冷藏车的选购也是门技术活,相信最终我们打造的车队 一定能严格保障运输货物的品质,做到"全程无隙、安心托付"。

(仓储部 林毅梅)

## ★冷链生活

#### 活禽交易"停摆" 冰鲜鸡能否上位

今春 H7N9 禽流感爆发以来,疫情感染地区政府均在第一时间暂时关闭活禽交易。 业内人士提出,活禽长距离贩运,给疫病防控带来很大压力,"永久停止活禽交易" 的呼声不时响起。事实上,取消活禽交易的呼声已非第一次出现。每次出现禽流感, 在疫情爆发地,政府的第一举措就是关闭活禽交易。

活禽交易在运输过程中病毒很容易交叉感染,而且粪便、鸡毛、鸡血等使宰杀环境极不卫生,宰杀过程也难以控制。全球都有家禽业,为何禽流感在中国这般严重?除了中国是候鸟迁徙路径之一,落后的饲养方式和交易方式是"罪魁祸首"。



资料显示,从发达国家来看,活禽是不进入零售环节的,市场上销售的禽类产品,都是经过政府认定的屠宰场宰杀后,以冰鲜品的形式在零售市场出售的,这样可控制类似"禽流感"这些流行疾病的发生。

然而,停止活禽交易,发展冰鲜产品并不是易事。首先,活禽消费是刚性需求, 而消费者观念、习惯难转变。

除却江浙地带对活禽长久的消费习惯,生活中部分"高品位"人士外出用餐,还是乐意寻求新鲜活体的鸡鸭鱼肉,"活体消费"有很大、很传统的需求。除了传统消费观念难以改变,食品信任危机也是重要原因。在我国食品安全上升为社会危机的情况下,消费者骨子里对冰鲜、冻品的新鲜度、品质等存有深深的不信任感。

其次,冷链建设要求高,鲜品监管难度大。要推进冰鲜销售,必然离不开冷链。 拿冷冻食品来说,所谓-18℃存贮条件下的冷冻食品,在市场上的执行程度参差不齐, 有的仅保持在-5℃,甚至在-2℃保存的也不少见,因为-2℃就可以保证产品不变形。

"市场上冷链断链的问题非常严重,消费者在不知情的情况下已经为问题产品买了单。"中国现在的冷链基础还达不到相应的水平,怎样保证冷链、温控的精准化、严格执行度,保证真正意义上的全程冷链,实际上还存在巨大的挑战。

冰鲜产品的质量还要靠冷链。而要发展、完善现有国内冷链物流建设,必须发展第三方冷链物流,同时,要找到合适的企业赢利模式。这个赢利模式,就是农产品冷链必须实现的优质优价的商业模式。没有透明的供应链赢利模式,没有相应的赢利机制研发架构,结果只能是劣币驱除良币,谁按规范谁赔钱。

#### (文章摘自:中华冷冻食品网)

微点评:冰鲜禽肉是大势所趋,政府和企业应加强对冰鲜禽肉的宣传,逐步转变消费者的消费观念,扩大消费者对冰鲜禽肉的需求。同时,冰鲜产品的冷链也要做到严格监管,保证冰鲜产品的品质。当然,企业作为冰鲜禽肉的供应者和经营者,要建立确保其盈利的机制,莫让冷链遭冷遇。 (仓储部 叶鸳)

#### 孕妇食用发生霉变粽子后流产

5月中旬,南京市民骆先生怀孕两个月的妻子在吃了从超市购买的霉变粽子之后, 出现呕吐腹泻症状,导致胎儿流产。此次事件的粽子生产厂家是全国知名粽子生产企



业之一浙江五芳斋公司,销售方是上市公司北京华联的南京水游城门店。

南京市白下区工商局接到投诉后随即立案调查,对事件相关的北京华联销售门店和五芳斋南京销售分公司仓储现场进行了深入调查。工商执法人员发现,进入南京的五芳斋粽子为该公司浙江总部工厂生产,从总部运往南京的过程中配备了专业冷链运输车,五芳斋南京销售公司也配备了专门的低温冷库。

但是,运输的"最后一公里"出现了问题,五芳斋公司的速冻类产品在由南京分公司冷库配送到销售网点的过程中,未按照要求采取冷链配送,而是选择了常温车辆配送,存在产品质量安全隐患。工商部门表示,目前不能排除超市冷藏条件不够、或者没有按照规定进行冷藏导致粽子变质的可能性。

"厂家是在淡化问题,短短几公里的常温运输就能使粽子变质吗?"对于厂家承认"运输环节"出了问题,骆先生表示不能接受。他认为,厂家如果连运输问题都保证不了,在更重大的食品安全保障方面显然更不能让消费者放心。

中国农业大学教授郑风田分析,从目前的调查情况来看,厂家现有的解释确实无

法消除消费者的疑虑, 无法完全排除在其他 环节存在问题的嫌疑。 郑风田还认为,目前的 食品安全监管体制,在 生产、流通、销售领域 仍然存在多头管理、管 理不善的问题,采取食 品抽检方式不仅社会 成本高,也无法完全杜



绝安全隐患。监管部门也应承担起维护食品安全的相应责任,严格执行食品安全法的相关规定,从严从重处罚违规企业,对于情节严重的,应依照法规由公安部门介入调查,追究相关企业负责人的刑事责任。

(文章摘自: http://news.cnool.net/0-1-20/91629.html)

微点评:中国首部食品安全法即将修订,并在今年内完成,这部法律被外界认为是中国监管最严的食品安全法。前段时间,特大"地沟油"案主犯被判无期,也说

明了政府对食品安全整治的决心。除了政府、生产企业、商家、第三方物流外,消费者也应提高自我保护意识,莫让冷链遭"冷遇"。

(客服部 邢珊)

# ★员工天地

#### 万翔冷链联手万翔现代参战第十届乒乓球赛

翔业集团第十届乒乓球赛于 6 月 22、23 日举行,万翔冷链物流与万翔现代物流 再次组合物流联队角逐赛场。

团体赛的赛制为两局男单、一男双、一女单、一混双,考验的是队伍的综合实力和排兵布阵的方略,我方队员发挥自己的长处,在面对第一组对手的第一局男单比赛中就展现出强大的压制力,在激烈的拼杀中取胜,提升了队伍的士气。小组赛中的对手有种子队伍兆翔置业及万翔网商,他们实力强劲,我们在实力薄弱的环节也让对手抢得先机,最终在与三组对手的较量中一胜两负没能小组出线,但是全体队员展现了很好的精神风貌,落后时不气馁仍继续拼搏,积极主动、乐在其中。

(运输部 林慧龙)









## ◎ 及门方翰物保管理有限公司

龙 伟: 0592-5707571 13959222448

传真: 0592-5706660 转 6589

www.anport-park.com.cn