

冷链先锋

COLDCHAIN VANGUARD

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

主办单位：厦门万翔物流管理有限公司
编辑：林慧龙 叶 鹭
本期主编：邢 珊
总 编：陈一明
公司网址：www.anport-coldchain.com.cn
官方微博：@万翔冷链



目 录

企业风采

- 《万翔冷链物流中心主体钢结构基本完工》.....2
- 《万翔冷链积极开展各项筹备工作》.....2

行业动态

- 《万翔冷链参加两岸冷链物流合作项目评估座谈会》.....3

深度观察

- 《如何管理食品冷链标准化物流技术》.....4

冷链生活

- 《冷链不冷，谁之过？》.....6
- 《电商竞争生鲜市场 专业冷链物流成考验》.....7

知识加油站

- 《聊一下“运输”与“配送”的区别》.....8

员工天地

- 《棋盘对弈 运筹帷幄》.....10
- 《决定快乐的钥匙，只在你自己手中!》.....11

★企业风采

万翔冷链物流中心主体钢结构基本完工

经过前期紧锣密鼓的策划与准备工作，万翔冷链物流中心在代建单位和各协作方的通力配合下，目前正按照既定的时间节点进行主体工程的施工建设。

目前，1#库和冷藏码头及常温库主钢构件吊装已经 100%完成，正进行吊装收尾工作，2#库 18 支主钢立柱已于 7 月 12 日吊装完成，七月下旬钢结构防火涂料进场施工。配合土建工程进度，机电工程制冷机房预埋件完成施工，并完成接地电阻值检测。制冷设备已下订生产中，预计 8 月底运抵施工现场安装，万翔冷链物流中心渐露雏形。

（物业管理部）

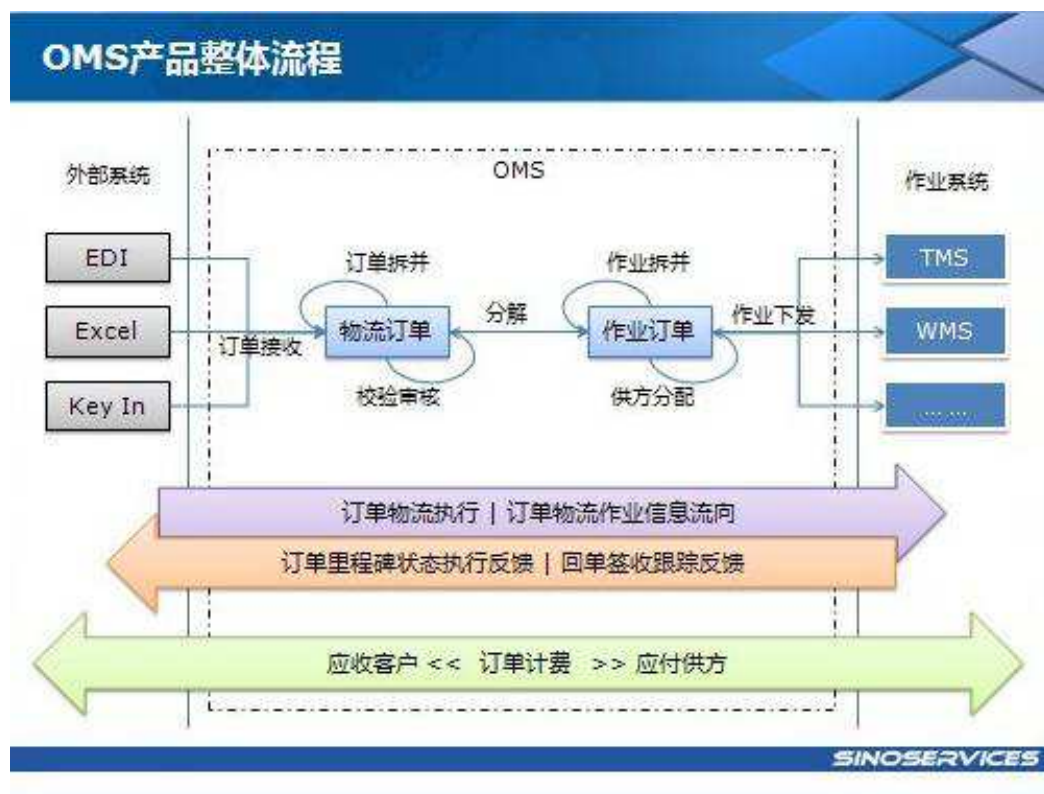


万翔冷链积极开展各项筹备工作

7 月 2 日—4 日，万翔冷链组织公司各个部门参加了 ISO 认证的第一阶段培训，培训由通标标准技术服务有限公司—SGS 管理学院组织授课。第一阶段的培训主要是围绕 ISO22000 食品安全管理体系展开的，从总经理到职员，所有学员都认真参加培

训，并且对规范在实际案例中的应用展开热烈的讨论。第一阶段的培训让大家对 ISO 认证有了更深的认识，了解到应如何将规范应用到企业各个部门的操作流程中。

万翔冷链物流作业系统从 7 月 8 日开始为期一周的上线前操作培训。参加培训的同事们很快就能对系统熟练操作，并将在实际操作中发现的系统缺失向系统开发商提出修改需求，不断修正系统与 SOP 的差距，不断完善系统的可操作性。



万翔冷链中心正式运营前的各项准备工作已如火如荼的展开了，大家都在积极认真的做好前期筹备工作，以保障万翔冷链中心正式运营后的工作能快速顺利进入轨道。

（客服部 邢珊）

★行业动态

万翔冷链参加两岸冷链物流合作项目评估座谈会

7 月 18 日，台湾经济部两岸冷链物流合作项目评估小组来厦访谈，评估小组一行四人，由台湾醒吾科技大学校长周添成带队，国家商务部相关工作人员陪同。市商务局召集我市部分冷链企业夏商，嵩海，万翔，源香，快行线，中马，中盛及物流协会



翔业集团成员企业

参加座谈会。会上，商务局领导介绍了厦门冷链物流市场的发展现状；周添成校长在会上发言，表达了对两岸冷链物流合作的期待；各个企业也逐一介绍本企业的基本情



况以及在两岸冷链物流合作方面的进展。在交流过程中，商务局领导、台湾方专家以及各企业家就会上提出的一些问题进行深入探讨，为促进两岸冷链物流合作献计献策。

万翔冷链参与此次会议，不仅宣传了自有品牌，也对厦门冷链物流市场的发展现状和对台合作机遇有了更深入的了解，有助于万翔冷链寻找商机，打开市场。

（仓储部 叶鸳）

★深度观察

如何管理食品冷链标准化物流技术

随着冷链行业的不断发展，很多食品在全国各城市都可以流通，也能够不同的气候环境中进行正确的存储。冷冻冷藏食品凭借新鲜、安全、方便和耐藏的优势，理

应成为家庭、餐饮和团膳的配餐食品大宗供货源。

由于冷链物流环节多，交接条件变换，技术要求高，还要考虑节能措施，降低成本。作为整个运营体系来把握难度较高，除了温度外，影响冷链食品品质和安全的还有卫生、包装、环境和时间等管理因素。因此，食品冷链物流技术和管理规范化显得更为必要。

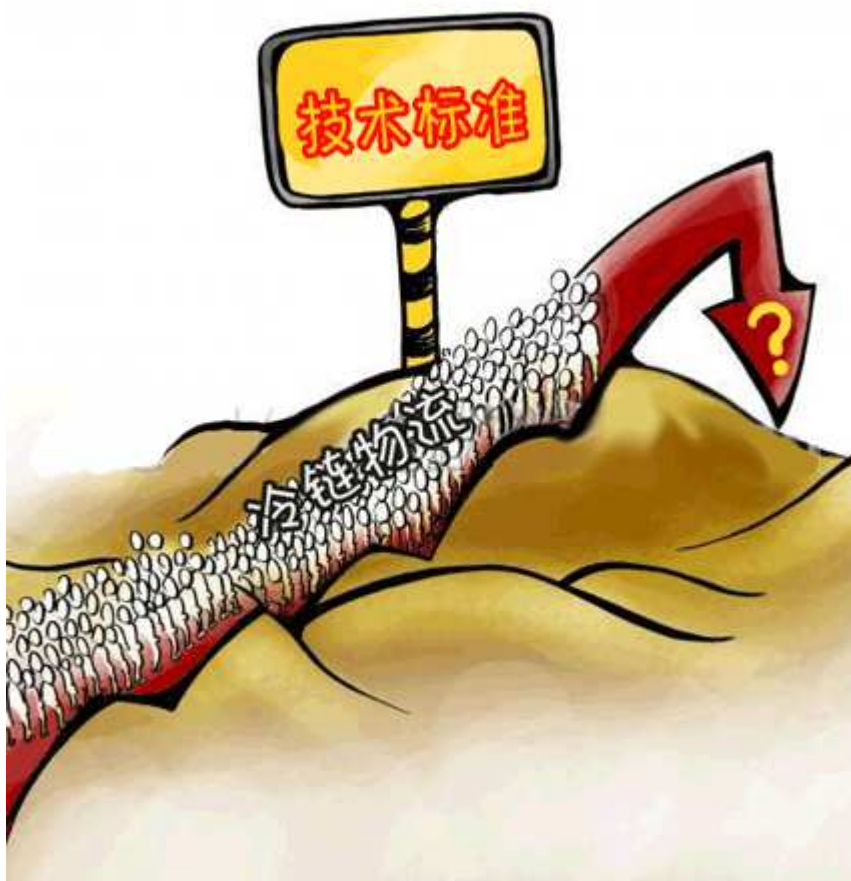
当前国内食品冷链物流存在的主要问题是，各类食品冷链物流没有科学明确的统一规定；冷链运营和管理不当，操作交接马虎，效率与效果较差；冷链设备与设施不足，技术性能欠优，选择有限，总体开发创新不够。因此，大力推进食品冷链物流技术与管理规范化是当务之急。

一、食品冷链物流中各类商品温度要求：

不同温度带流通是食品物流的核心概念，流通的基础，冷冻冷藏食品更是如此。千百种低温食品根据各自保藏要求，除一些特殊商品之外，都必须有严格标准来执行。

二、食品冷链中几个需要规范的操作温度波动控制范围：

冷冻冷藏食品生产加工过程（包括食品原料采集）各环节温度控制，每个生产厂都有严



格的规定。但出厂商品在流通中虽有名义基准温度要求，由于环境变换，交接需要，温度会有起伏波动，需要统一操作规范。

三、完善冷链各环节设施，健全相应管理制度：

食品冷链各环节均需投入必备的设施和设备作为基础保证，加以先进的技术支撑

和严格有效的管理制度，冷链各环节共同密切配合，才能把握冷链整个运营系统，保全冷冻冷藏食品的品质，否则难以达到预期效果。

特别需要提到的低温配送中心，它是联结冷冻冷藏加工供货商与零售、需用单位的冷链关键环节，由于配送中心集运输、储存、甚至加工分拣包装等功能，冷链物流设施及管理要求显得多样化和复杂化，更应健全相应管理制度。

（文章摘自：http://www.chinalenglian.com.cn/info_js.asp?id=192）

微点评：7月2日至7月4日，万翔冷链进行了为期3天的ISO22000体系培训，包括总经理在内的15名员工进行了系统化的学习，由此可以看出公司上下对冷链中心运营实行标准化流程管理的重视。上述的介绍指引了我们今后运营的标准及方向，相信通过制定标准流程，并且严格执行，我们一定能走在中国冷链物流行业的前端！

（技术设备部 陈滨发）

★冷链生活

冷链不冷，谁之过？

酸奶保质期内变质，牛奶夏季出现酸味，奶酪制品、熟食经常菌落总数超标，吃了可能导致腹泻……

日常生活中消费者常遇到的此类问题，都可能与冷链环节储存不当有关。“冷链不冷”为安全埋下隐患，专家认为，流通运输等环节的冷链监管必不可少。超标、监管、排查酸奶变质超标缘于“冷链不冷”。

例如，广州相关部门公布某乳业生产的某50%减脂奶酪及125克黄油部分菌落总数超标。某乳业在官网上回应，菌落总数超标的原因因为长途运输过程中挤压受损、加上销售环境的温度不稳定所致。

事实上，类似储存不当导致食品安全隐患的情况还很多。GB19302—2010食品安全国家标准《发酵乳》中规定，每毫升发酵乳产品中活性乳酸菌的数量大于等于100万个，金黄色葡萄球菌、霉菌、沙门氏菌只允许非常少量存在，因此此类产品对于储存温度的要求非常高。此外，一些封压或真空包装的熟肉制品包装上也明确标识，保存温度在0℃~4℃之间。

但在一家超市记者却看到，用购物篮装着一些正在促销的熟食和酸奶，这些熟食

包装上明确标注贮藏温度为 4 摄氏度以下。记者随身携带的温度计显示超市当时室温是 26 摄氏度左右，明显“超温”，产品包装上也因此出现很多水汽。

专家介绍，冷链分为前冷链和后冷链，前冷链指的是从牧场到工厂的过程，后冷链一般泛指从工厂至消费者手中。记者走访发现，对一些正规牧场而言，前冷链已比较规范。而后冷链的监督却遭遇到一定难度。如果超市售卖的食品出现菌落总数超标等问题，消费者会追究生产商的责任，超市需要承担的责任并不大。而且从工厂到冷库、再到便利店或超市涉及环节较多，很难最终判断出是哪个环节储存不当导致的，生产企业对这段过程很难监督，只能自己为问题“兜底”。

（文章摘自：<http://www.lenglian.org.cn/news/scdc/1/15965.shtml>）

微点评：冷链不冷不仅仅在运输与仓储阶段，消费者购买后也可能导致断链。消费者在温度较高的超市，如要购买需要冷藏的乳制品，尽量在购物最后再放入购物篮；购买后应尽量避免长时间乘坐公共交通。小包装尽量做到即开即饮，大包装在打开后也需尽快封口冷藏。

（仓储部 叶鸳）

电商竞争生鲜市场 专业冷链物流成考验

正当人们纠结吃荔枝要不要沾酱油的时候，在京城一场关于荔枝的角逐已然展开。5 月初，顺丰优选、沱沱工社、中粮我买网率先在网站上发布第一批海南荔枝，其后，本来生活网、京东、1 号店、淘宝天猫也纷纷跟进。参战商家的增多也让线上荔枝销售的价格和最近几个月的黄金价格一样“跌跌不休”，从最初的每公斤 59.8 元一路下调到每公斤 15.8 元。



前两年人们都忙着在手机上切水果，而今年则忙着在网上买水果。荔枝打起价格

战，樱桃发起产地火拼，在电商平台上买水果，消费者图的不只是便宜，更是让人现摘现送的尊贵感。而电商们也拿出各自看家本事，希望以水果为切入口争夺生鲜市场。

各类电商争先切入生鲜品类，一个关键原因就是生鲜产品的利润。相对于价格日益透明、利润仅有 3%左右的 3C 产品而言，生鲜产品可谓高利润品类。

（文章摘自：<http://ec.iresearch.cn/shopping/20130711/204519.shtml>）

微点评：生鲜的重点在于“鲜”，是典型的“三高”品类——高损耗、高度依赖冷链、高度不标准化，这也就对配送提出了极高的要求。少数入驻商家有冷链仓储进行本地配送外，区域外几乎都依托快递公司进行派送，无法保证送达质量。冷链物流体系的完善、专业第三方冷链服务的建立是真正推进市场发展的关键。

（运输部 林慧龙）

★知识加油站

聊一下“运输”与“配送”的区别

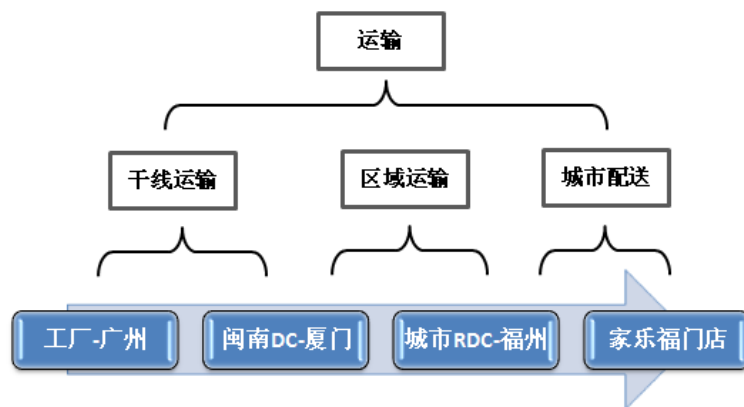
在我们的日常工作中，经常会听到大家在沟通中一会说到“运输”、一会又说到“配送”，甚至包括一些物流业从业多年的人士，也会经常混淆这两个概念。那么，运输和配送到底有什么联系和区别呢？

联系：

“运输”是物流基本功能模块之一，也就是说，所有和“运”“送”有关的活动都叫做运输。

“配送”是指货物送到终端客户手里这一动作，也就是所谓的末端运输。运输主要包括三个阶段：干线运输、区域（支线）运输、城市配送，最终实现由产地到最终客户的全部运送过程。

为了把这个过程描述清楚，我们来举一个简单的例子：某产品的生产工厂在广州，闽南区域的 DC 设在厦门，同时在福州设有城市 RDC，最终产品将在家乐福超市中实现销售。



从上图可以看出，“配送”实际上从属于“运输”的范畴，是运输在功能上的延伸。当然，实际的运输模式要远比这个例子复杂的多。

区别：

我们可以从以下几个方面简单的区分两者的区别。

一、使用车辆：

干线运输使用大型卡车（目前以 40 英尺集装箱为主）；区域运输使用中大型卡车（目前以 7 米~10 米厢式货车为主）；城市配送多使用微型卡车（目前以 1.5T 厢式货车和面包车为主）。

二、货物性质：

干线和区域运输以大批量、少品种的货物为主；而城市配送以小批量、多品种为主。

三、运输以外的其他辅助功能：

干线和区域运输除运输功能以外，主要还包括：装卸；而对城市配送，除运输的基本功能以外，还包括：包装、加工、分拣、拆箱、装卸，等等比较复杂的辅助功能。

本质：

正如每一个行业对应自己的行业本质一样，运输和配送两者的本质既有交集，又有区别。作为整体的运输模块，两者的共同本质有两点：安全性和对成本的把控。

在以上的共同本质下，两者的本质区别主要体现在：

运输：更偏重体现在资源的整合能力和效率的提升上。

配送：则更偏重于服务性的体现和实效性的保证。

以上本文对运输和配送两者之间的联系、区别、本质的解释，希望对各位冷链同事的日常工作有所帮助。

（副总经理 陈一明）

★员工天地

棋盘对弈 运筹帷幄

翔业集团第十届职运会棋类比赛于 7 月 20、21 日展开角逐，集团各下属公司高手为大家献上了一场棋类比赛盛宴，万翔冷链组队参加了象棋团体赛、五子棋个人赛和围棋个人赛。



象棋团体赛采取小组循环赛制，团体中三个队员与小组对手的三个队员进行对决。万翔冷链势头强劲，开局三盘全胜，力压对手，打了个开门红。后续比赛中，队员稳中求胜，以小组第二的战绩出线，并最终取得了团体第七名的成绩。

围棋是一场智慧与策略的较量，被认为是目前世界上最复杂的游戏之一，万翔冷链队员在围棋个人赛中表现了极高的判断力和控制力。棋逢对手，

一盘棋耗时将近两个小时，最终在围棋个人赛中取得第六名的成绩。

（运输部 林慧龙）

决定快乐的钥匙，只在你自己手中！

专栏作家哈理斯和朋友在报摊上买报纸，朋友礼貌地对报贩说了声谢谢，但报贩却冷口冷脸，没发一言。

“这家伙态度很差，是不是？”他们继续前行时，哈理斯问道。“他每天晚上都是这样的。”朋友说。“那么你为什么还是对他那么客气？”哈理斯问。朋友答：“为什么我要让他决定我的行为？”

每个人心中都有把“快乐的钥匙”，但我们却常在不知不觉中把它交给别人掌管。

一位女士抱怨道：“我活着很不快乐，因为先生常出差不在家。”她把快乐的钥匙放在先生手里。

一位妈妈：“我的孩子不听话，让我很生气！”她把钥匙交在孩子手中。

男人可能说：“上司不赏识我，所以我情绪低落。”这把快乐钥匙又被塞在老板手里。

这些人都做了相同的决定，就是让别人来控制自己的心情。

当我们容许别人掌控制我们的情绪时，我们便觉得自己是受害者，于是，抱怨与愤怒成为我们唯一的选择。我们开始怪罪他人，并且传达着一个信息：“我这样痛苦都是你造成的，你要为我的痛苦负责！”

这样的人使别人不喜欢接近，甚至望而可畏。

一个成熟的人能握住自己快乐的钥匙，他不期待别人使他快乐，反而能把自己的快乐与幸福带给周围的人。

我们身处的地方，不论是环境、人、事、物都很容易影响我们情绪，可是千万别忘了，决定快乐的钥匙，只在你自己手中！

（文章摘自：<http://www.qinxinwu.com/xinling/22065.html>）

（冷链先锋 编辑部）





厦门万翔物流管理有限公司
XIAMEN ANPORT LOGISTICS MANAGEMENT CO., LTD.

龙 伟: 0592-5707571 13959222448

传 真: 0592-5706660 转 6589

www.anport-park.com.cn