

# 创建我省规模最大的安全食品冷链物流基地和第三方冷链物流中心 罗牛山冷链物流园建设“城市大冰箱”

## 核心提示

在位于海口桂林洋经济开发区的罗牛山农产品加工产业园内,罗牛山冷链物流园正加快建设,一幢幢冷库建筑已然崛起。

走进该园区冷库,只见工人们正在加紧安装货架,一排排整齐而高耸的货架进入最后的安装阶段,设备也已开始陆续进场和安装调试,整个园区建设已接近尾声,预计10月份将陆续投入运营。

届时,这里将成为我省规模最大的安全食品冷链物流基地和第三方冷链物流中心。

然而,这意味着什么?随着我省冷库需求的不断增加,现有的冷库容量已经不能满足日益增长的需求,据统计,我省现有冷库容量22.6万吨,人均冷库容量7公斤,低于国内经济发达城市平均水平。罗牛山冷链物流园建成后,规划建设冷库容量共计8万吨,这将大大提升全省冷库容量,将有效满足琼北地区的冷链物流需求,为我省冷库规模发展以及冷链物流业的加速发展注入强劲的动力。

冷链,是指易腐食品离开产地到消费者手中的中间各环节,都处于产品所必需的低温环境下,以保证质量安全、减少损耗、防止污染的特殊供应链系统。冷链物流业的发展状况,不仅是一个城市经济活力的象征和标志,其对于老百姓的食品安全和生活质量也具有重要意义。冷链在国内尚属新兴产业,而在欧美发展已相当成熟。以美国为例,人均冷库容量0.33吨,中国不到其十分之一。作为现代城市基础设施一大标配,冷链项目为各大城市所青睐。

海南省目前现有冷库容量22.6万吨,人均冷库容量7公斤,低于国内经济发达城市平均水平;根据国内贸易设计院所作《海南省涉农冷链物流》分析预测,2015年冷库和冷藏车需求量将

分别达到60万吨和2500辆左右。

因此,就进出海南岛市场的冷链物流需求来说,还远远不能满足。海南省是中国仅有的具有典型热带亚热带气候的省份,也是中国热带果蔬的重要生产基地。作为全国最大的天然温室,海南省已责无旁贷地担起了“全国冬季菜篮子”的重任。

目前海南省果蔬农产品市场主要在岛外,由于运输距离长,每年约有30%的蔬菜和20%~25%的水果在流通过程中腐烂损失,严重影响海南省果蔬效益。因此大力发展热带果蔬冷链物流,切实保证果蔬产品的质量与安

全,促进农业增效、农民增收已成为当前亟待解决的问题。

据介绍,长期以来,由于我省热带果蔬生产分散性大、个体农户经营规模小的特点,决定了新鲜果蔬农产品物流以常温物流、自然物流形式为主,受集中上市后保鲜储运能力制约,果蔬卖难和价格季节性波动的矛盾突出,丰产不丰收的现象时有发生,挫伤了农民的生产积极性。发展果蔬冷链物流,不仅能为果蔬经营主体提供及时有效的信息,减少市场运营过程中的不确定性和盲目性,而且可以调节果蔬上市销售的时间,使农产品在流通过程中实现增值,稳定销价,提高利润,为促进

“三农”问题的解决提供了更加可靠的保障,是促进农民稳定增收的重要途径。

此外,由于热带果蔬受自身生理特点影响,外在和内在品质不易保证,而当前果蔬流通中呈现出的大规模、长距离、反季节的特点,也对果蔬农产品物流服务规模和效率提出了更高的要求。因此,加快发展热带果蔬冷链物流,使果蔬农产品在生产、贮藏运输、销售,到消费前的各个环节中始终处于规定的低温环境下,能够有效地延迟、减缓和阻止果蔬的腐烂变质,是保证热带果蔬质量安全的有效途径。

在我国“冷链物流的长期发展规划”中,也要求到2015年建成一批规模化、专业化、现代化的跨区域冷链物流基地。



冷库内景。



冷库内景。

## 海南亟需大型冷链物流园

从目前海南省冷链物流发展现状看,大多仍然停留在田头预冷、冷藏运输的初级阶段,真正意义上的全程冷链物流刚刚起步,尚未形成规模。

近年来,海南省努力打造冬季农业品牌,建成了全国重要的“菜篮子”、“果盘子”生产基地,热带果蔬区域化种植、产业化经营程度日益提高,果蔬产业规模逐渐形成,种植面积和总产量持续增长。热带果蔬产品市场前景广阔,为海南发展冷链物流提供了重要保证。

据介绍,罗牛山冷链物流园项目规划建设冷库容量共计8万吨。项目分两期进行,其中一期建设规模4万吨冷库,包

括低温物流冷库、0℃~25℃可调温冷库、气调库、急冻库、高温库、空调食品库、零下60摄氏度超低温库、红酒库、理分货区及其它物流配送配套设施,以及加工间等;二期规划建成4万吨空调食品冷库。

海南罗牛山食品集团有限公司冷链物流分公司常务副总经理林维炎介绍,冷链物流园区采用国际上最先进的冷链物流技术的建造技术与制冷设备,中央空调、智能一体化,远程监看园区各温层区域的温度追踪记录,运用自动化仓储、自

动化分拣系统、自动化传输系统、数位拣选系统、无线终端设备,不同类型的货架、RF的高位叉车等设备,打造冷链物流食品的质检中心及信息追溯中心、冷链食品批发交易中心,成为国家战略储备(肉类)冻库以及后勤储备及补给型物流。

“也就是说,这里将不仅承担冷库的功能,还有运输和补给的功能。”他

说,今后,冷链物流园将进行全岛班车配送,车辆全程GPS定位,进行温度记录,保障运输过程食品安全可追溯和温

度追踪记录。同时,依托8万吨冷链物流和农产品100%检测优势,罗牛山冷链物流园还将开发电子商务平台,实现海南农产品的产地电子交易、网上结算、实物交割、分拣包装和物流配送等功能。

据了解,该园区全部建成并投入使用后,将涵盖冷链仓储配送、电子商务贸易、原产地食品安全追溯、生鲜加工、中央厨房、产品分包装、商品展示交易中心、金融、检测等功能区及附属配套设施,成为“冷链技术最先进,运行节能环保,食品安全最放心”的安全食品冷链物流基地。

而罗牛山冷链物流园建成后,采用国际上最先进的冷链物流中心的建造技术与制冷设备,将使用中央空调、智能一体化制冷设备,远程监看园区各温层区域的温度追踪记录,进行自动化仓储(AS/RS)、自动化分拣系统(SORTER)、自动化传输系统、数位拣选系统(DPS)、无线终端设备(RF)、不同类型的货架、RF的高位叉车,达到多温层冷链物流:-60℃、-25℃、-4℃—+4℃、7℃以下到冻结点以上、0℃—4℃、10℃—15℃、15℃—18℃其它特殊温层、低温产品出口监管仓、出口保税仓,实现冷链产品存储、中转分货、冷链产品加工(组合加工、重包装、分包装)、冷链产品配送、物流托管、代理报关、提关等全过程服务。

## 顺势而为打造“城市大冰箱”

藏运输功能的车辆仅数百辆,与旺季高峰期每天2000多辆车的出岛量相比,缺口巨大,加之由于回程冷藏货物少,导致陆运冷藏车进出岛运费偏高。因此,低温预冷,草帘、棉被保温,普通卡车运输就成为了常态。

而且,目前海南省瓜果菜田头预冷库制冷剂主要采用氟利昂和氨,生鲜果蔬农产品采摘后预冷技术以及低温环境下的果蔬分级分等级、包装加工等商品化的处理手段尚未普及,运输环节温度控制手段还比较原始粗放,发达地区广泛应用的全程温度自动控制在海南省没有得到广泛应用。

据介绍,目前海南全省真正具备冷

藏运输功能的车辆仅数百辆,与旺季高峰期每天2000多辆车的出岛量相比,缺口巨大,加之由于回程冷藏货物少,导致陆运冷藏车进出岛运费偏高。因此,低温预冷,草帘、棉被保温,普通卡车运输就成为了常态。

而且,目前海南省瓜果菜田头预冷库制冷剂主要采用氟利昂和氨,生鲜果蔬农产品采摘后预冷技术以及低温环境下的果蔬分级分等级、包装加工等商品化的处理手段尚未普及,运输环节温度控制手段还比较原始粗放,发达地区广泛应用的全程温度自动控制在海南省没有得到广泛应用。

据介绍,目前海南全省真正具备冷

藏运输功能的车辆仅数百辆,与旺季高峰期每天2000多辆车的出岛量相比,缺口巨大,加之由于回程冷藏货物少,导致陆运冷藏车进出岛运费偏高。因此,低温预冷,草帘、棉被保温,普通卡车运输就成为了常态。

而且,目前海南省瓜果菜田头预冷库制冷剂主要采用氟利昂和氨,生鲜果蔬农产品采摘后预冷技术以及低温环境下的果蔬分级分等级、包装加工等商品化的处理手段尚未普及,运输环节温度控制手段还比较原始粗放,发达地区广泛应用的全程温度自动控制在海南省没有得到广泛应用。

据介绍,目前海南全省真正具备冷

藏运输功能的车辆仅数百辆,与旺季高峰期每天2000多辆车的出岛量相比,缺口巨大,加之由于回程冷藏货物少,导致陆运冷藏车进出岛运费偏高。因此,低温预冷,草帘、棉被保温,普通卡车运输就成为了常态。

而且,目前海南省瓜果菜田头预冷库制冷剂主要采用氟利昂和氨,生鲜果蔬农产品采摘后预冷技术以及低温环境下的果蔬分级分等级、包装加工等商品化的处理手段尚未普及,运输环节温度控制手段还比较原始粗放,发达地区广泛应用的全程温度自动控制在海南省没有得到广泛应用。

据介绍,目前海南全省真正具备冷

藏运输功能的车辆仅数百辆,与旺季高峰期每天2000多辆车的出岛量相比,缺口巨大,加之由于回程冷藏货物少,导致陆运冷藏车进出岛运费偏高。因此,低温预冷,草帘、棉被保温,普通卡车运输就成为了常态。

而且,目前海南省瓜果菜田头预冷库

## 实现24小时内全岛配送

藏运输功能的车辆仅数百辆,与旺季高峰期每天2000多辆车的出岛量相比,缺口巨大,加之由于回程冷藏货物少,导致陆运冷藏车进出岛运费偏高。因此,低温预冷,草帘、棉被保温,普通卡车运输就成为了常态。

而且,目前海南省瓜果菜田头预冷库制冷剂主要采用氟利昂和氨,生鲜果蔬农产品采摘后预冷技术以及低温环境下的果蔬分级分等级、包装加工等商品化的处理手段尚未普及,运输环节温度控制手段还比较原始粗放,发达地区广泛应用的全程温度自动控制在海南省没有得到广泛应用。

据介绍,目前海南全省真正具备冷

藏运输功能的车辆仅数百辆,与旺季高峰期每天2000多辆车的出岛量相比,缺口巨大,加之由于回程冷藏货物少,导致陆运冷藏车进出岛运费偏高。因此,低温预冷,草帘、棉被保温,普通卡车运输就成为了常态。

而且,目前海南省瓜果菜田头预冷库

制冷剂主要采用氟利昂和氨,生鲜果蔬农产品采摘后预冷技术以及低温环境下的果蔬分级分等级、包装加工等商品化的处理手段尚未普及,运输环节温度控制手段还比较原始粗放,发达地区广泛应用的全程温度自动控制在海南省没有得到广泛应用。

据介绍,目前海南全省真正具备冷

藏运输功能的车辆仅数百辆,与旺季高峰期每天2000多辆车的出岛量相比,缺口巨大,加之由于回程冷藏货物少,导致陆运冷藏车进出岛运费偏高。因此,低温预冷,草帘、棉被保温,