

第十一章 鲜活货物运输



西南交通大学

第十一章 鲜活货物运输



本章主要内容

- ▶ 鲜活货物运输概述
- ▶ 易腐货物的化学成分及防止腐烂的措施
- ▶ 冷藏链及易腐货物保藏
- ▶ 易腐货物的冷藏设备
- ▶ 冷藏车制冷及通风
- ▶ 易腐货物的运输组织
- ▶ 活动物运输



第一节 概述





一. 鲜活货物运输的意义

鲜活货物主要是农、林、牧、副、渔产品，是人民生活必需品和重要的外贸出口物资。随着我国社会主义现代化建设和改革开放的深入发展，鲜活货物运量必然逐年增长，搞好鲜活货物运输就显得更为迫切和重要。





认清鲜活货物运输的重要性和迫切性，同时要具有必备的鲜活货物运输专门知识，并认真运用到运输生产实践中去，切实把鲜活货物运输工作做好。



二. 鲜活货物的范围

凡在铁路运输中需采取特殊措施，防止腐烂变质或病残死亡的货物，均属鲜活货物。它包括易腐货物和活动物两大类。



(一) 易腐货物

由于性质、状态等原因，在贮运过程中需要进行特别照料，保持规定的温度和湿度的货物。如：肉、鱼、蛋、水果、蔬菜、冰、鲜活植物等。按其热状态不同，可分为以下三种：



1. 冻结货物

指进行过良好的冷冻加工，使其平均温度低到 -10°C 以下的温度进行运输、分配、销售的货物。



2. 冷却货物

指在装车前平均温度冷却到相应的运输温度的货物。如冰鲜鱼冷却到 $0\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，冷却的香蕉要求在 $11\sim 15^{\circ}\text{C}$ ，冷却的蔬菜一般为 $0\sim 4^{\circ}\text{C}$ 。



3. 未冷却货物

指未经过冷却加工的鲜食品。如采摘后未经冷却的水果、蔬菜等。

易腐货物的品类较多，常见品名请参阅《铁路鲜活货物运输规则》（简称《鲜规》，下同）附件“易腐货物运输条件表”。



(二) 活动物

包括禽、畜、兽、蜜蜂、活鱼、鱼苗等。



三. 鲜活货物运输的特点和要求

(一) 鲜活货物的运输特点





1. 季节性强，运量波动大

鲜活货物大部分是季节性生产的农副产品，例如：水果集中在第三、四季度，水产品，集中在春秋汛期，南菜北运集中在冬、春两季。目前，人们还不能有效控制自然气候环境，时主动，把握收成丰欠，掌握鲜货出现时空、多少，运输计划难于掌握，经常出现划落工作带，追加、提前、错后等情况，给运输组织带来一定困难。



2. 时间要求紧迫，组织工作复杂

客观环境影响很大，对外界温度、湿度、卫生条件、喂食和卫生要求。冷了会冻坏，热了会腐烂，干燥会干缩，碰伤及卫生条件不好易被微生物污染而变质。活口在运输过程中还要饮水、喂食，活鱼要换水，蜜蜂要放蜂，不少动物热天还要冲凉。同时，要

。



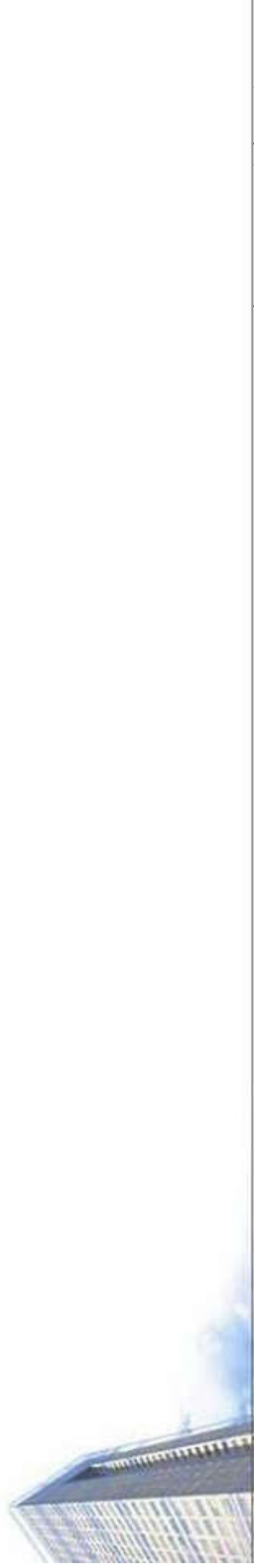
加之我国地域辽阔，南北方温差悬殊，鲜活货物运距一般较长，需采用的运输组织方法各有不同，这就要求我们必须十分注意搞好运输服务工作，提高组织管理水平。例如对鲜活货物运输坚持“五优先”原则，开行快运列车或鲜活直达列车，各级调度部门加强对鲜活货物车辆的调度指挥，防止运输途中积压等，切实做到快速、优质运输。



(二) 鲜活货物的运输要求

1. 车内保持一定的温度和湿度

前面已经提到温、湿度对鲜活货物的影响。运送易腐货物的车辆，如车内不能保持一定的温度、湿度要求，货物质量就不能保证。例如运冻肉加冰冷藏车车内温度要求在 -6°C 以下，湿度应保持在95~100%；运蔬菜时车内温度要求 $3\sim 8^{\circ}\text{C}$ ，湿度80~95%。





2. 要有相应的运输服务设备

例如为易腐货物运输服务的制冰设备和加冰设备、加盐设备；为活动物车服务的上水、供料设备等。



3. 要有良好的卫生条件

运输鲜活货物还必须有良好的卫生条件，以减免鲜活货物运输过程中的腐坏、变质、掉膘或生病、死亡。

我们在鲜活货物运输过程中，应根据上述特点和要求，采取切实有效措施，以保证货物的运输质量。