

物流师考试案例分析：德国的农产品保鲜物流体系物流师资格考试 PDF 转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/515/2021\\_2022\\_\\_E7\\_89\\_A9\\_E6\\_B5\\_81\\_E5\\_B8\\_88\\_E8\\_c31\\_515566.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/515/2021_2022__E7_89_A9_E6_B5_81_E5_B8_88_E8_c31_515566.htm)

一、德国农产品保鲜物流体系的现状 德国是经济高度发达的工业国家，市场经济比较成熟，各行各业基本通过市场机制进行配置。德国的农产品保鲜物流行业也不例外，完全按市场规律办事。国家没有专门负责管理农产品保鲜物流的机关，全部实行行业自律、自负盈亏。物流运输业务由行业协会，如德国物流协会（BVL）、德国物流集团（BLG）组织和协调。具体负责德国农产品保鲜物流的是德国冷库和冷藏物流企业协会（VDKL）。政府部门除了对该领域的个别研究项目有支持外，没有针对农产品保鲜物流的专项资金和优惠政策。但在农产品的食品安全监控和执法方面投入较大。

二、先进的工业技术和优质的社会服务是农产品保鲜物流体系的基础 德国物流业的信息、自动化发展较早。电脑普及率极高，相互间的信息交流非常方便，确保了物流信息快速、可靠地传递。物流的基础设施和配套设施包括交通运输网络(铁路、公路、水运、航空货运等)十分发达，各种形式的农产品物流中心和配送中心、农产品批发市场等配套完善。众所周知，德国有优质的高速公路，拥有全世界第四长的高速公路网，总里程达1.1万公里，交通公路网全长22.7万公里。同时铁路交通也以高速准时闻名于世，德国联邦铁路(DB)和国家铁路(DR)总长约4.3万公里。完善的基础设施为德国的农产品保鲜物流产业打下了良好的物质基础。在高度工业化、商业化的德国社会中，农产品往往被转化为“工业制成品”。从农场到餐桌的路途可谓

漫长、环节众多，从采摘、屠宰，到数万千种食品、饮料的工业加工，重重质检，最后通过遍布社区的连锁超市进入家庭。其中哪个环节都离不开保鲜物流体系的运作。经过多年的发展，德国的农产品保鲜物流体系已经与现代工商业实现了高度融合，它也是德国高效物流体系的衍生物。德国的农产品保鲜物流体系依托本国运输、存储、包装等行业的优质服务、与各项社会保障体系紧密合作，为农产品的保鲜流通发挥着越来越大的作用。在德国你能看到大量的国际和国内各类型冷藏车在各种道路上纵横驰骋，担负着农产品产地、加工厂、销售点之间的运输。

### 三、先进的食品保鲜和包装技术是农产品保鲜物流体系的前提

随着食品科技的飞速发展，近年来德国不断加大对食品保鲜包装技术的研究开发力度，积极采取各种食品保鲜技术措施。在德国、无论是肉类、鱼类、还是蔬菜、瓜果，从产地或加工厂到销售网点，只要进入流通领域，这些食品始终处在一个符合产品保质要求的冷藏链的通道中运行。在冷藏保鲜库中，全部采用风冷式，风机在电脑的控制下调节库温，叶菜在这种冷藏中能存放 2 - 5 天。另外，德国食品保鲜包装种类繁多、科学合理。即便是生鲜果蔬，也会分级包装，贴上标签。只要是块茎类不易压坏的均用小网袋袋装。对易损产品，如瓜果和禽蛋用专门纸箱包装，纸箱透气性良好。对肉类，分别有冷冻、真空和含气等包装形式。在批发市场，无论是蔬菜还是鲜鱼、肉类均在良好的冷藏环境中存放，蔬菜经产地清理加工后，成箱地存放在有冰块的塑料保温箱中。肉类包装普遍采用真空或含气包装。德国的肉类包装中含气保鲜包装比较普遍。含气保鲜包装与真空保鲜包装相比，在色泽、渗出液等方面，明显

优于真空包装。四、严格的食品安全检验和对保鲜运输的技术要求是农产品保鲜物流体系的保障。在农产品保鲜物流体系的各个环节上，同样需要质检、技术标准等众多有效的保障措施。在德国，联邦层面负责食品安全管理的部门是联邦食品、农业与消费者保护部（BMELV）。具体执行机构是联邦消费者保护与食品安全局（BVL2）和联邦风险评估所（BfR）。在食品安全和质检方面，德国政府通过完善的立法、严格的监督、严厉的惩罚等措施担当农产品市场的“铁面裁判”。其中BVL2起着举足轻重的作用，该局负责对各联邦州开展食品安全监测和协助联邦州实施国家食品安全法规、建立统一的工作体系。当食品安全事件发生时，BVL2代表BMELV成为事故处理中心。其次，遍布全国的农业合作社、食品工业协会、零售商协会等，更是农产品流通中的“监督员”。除了上述人为的安全措施，有关机构还对保鲜物流系统中的运输工具制定例行的检查，对冷藏链中的各种设备作了具体的技术要求，包括容器和托盘的卫生标准等。

五、德国冷库和冷藏物流企业协会（VDKL）- 德国农产品保鲜物流的主力军 该协会是一个由冷库和冷藏物流企业组织的经济协会。为欧盟范围内的食品公司提供冷冻食品 and 各类保鲜商品，涉及行业包括低温贮存、保鲜分发和物流配送等。其成员包括保鲜物流服务公司、制冷工业厂商和与之有关的商业公司和供应商。德国超过80%的该领域的企业是该协会的会员。除了提供一般性的服务，VDKL还代表会员与政府机构在国家和欧盟层面上交锋，积极为会员争取利益。另一项服务是为会员提供能源服务，作为一个共同体（vdkl - Strompool）批量购买电力，在莱比锡电力市场直接参与交易。为其会

员提供极具吸引力的电力价格，并起到蓄水池的作用。六、与德国农产品保鲜物流行业有关的规定和技术标准（一）食品卫生规定《EG Nr.852/2004》，是一个将欧盟发布的食品安全指令转化为国家法律规定的文件，对食品的卫生标准做出了明确规定。为了保证食品安全，对食品生产、加工和流通的每一个环节都有严格规定和具体要求。以动物食品为例，无论是屠宰场还是食品加工厂，无论是商店还是食品在转运过程中，食品必须处在冷藏链中，不新鲜的肉绝对不允许上市出售。与农产品保鲜物流有关的冷藏链规定出现在：第一章第1节c段、第四章第3节d段和附件2第五章中。（二）德国安全标准《GS1》，这是由欧洲贸易研究所（EHI）和工商界一起制定的标准。主要罗列了易腐的肉类制品、鲜肉和香肠在运输中的法定冷藏标准和测试条件，对保鲜物流系统中的各阶段都作了具体的温控要求。对上述商品的各种运输工具也有专门的规定，包括容器和托盘等。在物流程序中如何对保鲜产品进行交接也有详细说明。从农产品保鲜物流的专业来看，《GS1》是一部针对性很强的、颇具操作性的安全技术标准。（三）德国工业标准《DIN》10508和8959，前者对食品的环境温度进行规范，对运输中的冷藏冷冻制定基础性标准。后者对使用的运输手段列有温控标准。七、德国农产品保鲜物流信息共享平台介绍（一）[www.vdkl.de](http://www.vdkl.de)德国冷库和冷藏物流企业协会网站。定期通报当前各会员在本国和欧洲的业务发展情况，及时提供在保鲜物流方面的统计数据和市场数据。（二）德国运输报Deutsche Verkehrszeitung：专业性很强的行业报纸，经常报道农产品保鲜物流方面的消息。（三）《保鲜物流》德文期刊(Frischelogistik)：专业杂志，刊登

专家文章，发表研究成果，常有行业问卷调查。（四）德国制冷和空调技术协会(DKV)，Deutscher K?lte-und Klimatechnischer Verein。（五）数个互为补充又都颇具规模的农业展览会：德国每年举办很多农业方面颇具规模和影响力的大型会展，农产品保鲜物流作为不可忽略和不可分割的一部分，在这些展会中占有一席之地。如柏林绿色周、柏林国际果蔬展、科隆食品和饮料展、杜塞多尔夫国际冷冻食品及制冷技术展、法兰克福肉类食品加工展等。这些展会除展示企业产品外，还通过论坛、研讨会和时尚秀等各种形式构建国际性的专业物流信息交流平台。

八、德国各类农产品在保鲜物流总量中占有的比重和相关统计 2007年，德国农产品在保鲜物流总量中占的比重同比增加1.5%。其中水果（1.5%）、冰淇淋（1.7%）和猪肉（1.1%）的物流量有少许增加，禽、野味、羔羊（-4.4%）有所减少。2006年，德国在册的冷藏和冷冻运货车有55521辆，2005年为55461辆，同比增加60辆。冷藏和冷冻拖挂车增加显著，2006年达到44915辆。同比增加3194辆。2006年冷藏和冷冻货车在吨位上第一次超过100万吨，同比增加7.4万吨。据VDKL统计，德国保鲜物流企业目前约有890万立方米的冷藏仓库。加上不制冷的仓库，总容量可达1180万立方米。230万个欧盟标准托盘位。

百考试题收集整理"#F8F8F8" 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)