

PACTL 冷鲜处理中心出港操作简介

PACTL 冷鲜处理中心从 2016 年 4 月 6 日起正式运行。此冷鲜处理中心可以处理客户航空公司要求全程冷链操作的出口货物，具体操作环境如下。

	温度范围	卸货区	收运、组装区域	存储区域
冷藏货物	+2℃ ~ +8℃	符合	符合	符合
恒温货物	+15℃ ~ +25℃	符合	符合	符合
冷冻货物	0℃ ~ -18℃	不符合	不符合	符合

由于上述温度需预设，请需要使用此场地的客户航空公司提前 48 小时发预报给 wh.outbound@pactl.com。

在冷鲜处理中心完成的货物操作流程简介如下。

1. 交运前预定

- 1) 客户航空公司制作并通过邮件于交运日提前 48 小时发送《冷鲜中心出港货物操作预报》*给货站出港值班经理*。
- 2) 货站出港值班经理根据场地情况回复确认预定成功与否，或是否需要更改交运时间。

2. 交运当日的交运

- 1) 代理卡车以及交接人员根据预定时间到达货站，代理人并到单证柜台完成运输文件的预审工作，同时通知货站出港值班经理货物已到达。
- 2) 代理卡车进入货站后，根据货站现场人员的指示靠桥、卸货。
- 3) 货站通知安检人员开机，完成安检检查。
- 4) 货站完成散货收运检查。
- 5) 代理持收货文件以及其他运输文件返回单证柜台交单。

3. 组装、存储、出舱

- 1) 货站根据《冷鲜中心出港货物操作预报》的要求，完成散货存储、ULD 组装工作。
- 2) 货站根据《冷鲜中心出港货物操作预报》的要求，完成 ULD 出舱交接操作。

*《冷鲜中心出港操作预报》可在 PACTL 网站下载。

*货站出港值班经理邮箱：wh.outbound@pactl.com

有其他问题，可联系生产运行部出港操作经理辛一民。

生产运行部