

者手中之前，经历了复杂的冷链运输，要存储、保鲜、冷藏，对物流、仓储等各个环节要求极高。冷库管理员王业超正是送奶员们的“上海保障员”，仓库外36℃高温，仓库内-20℃左右的超低温，为了保供，这个冷库青年天天“冰火两重天”。

7月下旬，正是上海一年中最热的时候。36℃的高温，烈日炙烤着大地。

上午10点，位于浦三路的光明乳业旗下领鲜物流康桥物流中心内，不时有大大小小各种吨位的冷链车出入。司机擦拭了额头的汗，将载有奶制品的冷链运输车停在指定位置。仓储中心门口，90后冷库管理员王业超站在烈日下等候冷链车。

王业超在风扇下吹去身上背上的汗珠，套上棉大衣和棉帽，一头扎进仓储中心收货。掀开仓储中心门口的棉帘，酷寒的空气扑面而来，王业超必须迅速适应这个温差的转换，很快，他引导冷链车将车尾对准其中一个小门，打开车厢背后的门，就可以卸货了。

“这是冷藏库，温度在三四度左右。”冷藏库里堆满了一箱箱货物，穿过这些货物，冷藏库里还有一道电动门，打开便是冷冻库，门口电子屏幕上显示着里面的温度：-23℃。因室外温度与车厢温度差异较大，为了避免产品“脱冷”，光明领鲜物流自主研发了“移动式门帘”，有效降低了车厢温度“脱冷”现象，提升了冷链管理，确保食品安全。

运送来货时，王业超就分好了冷藏和冷冻的产品，放好后，每两小时记录一次温度，严格保证各类产品在规定温度内。“冷饮要达到-15℃，冷冻车厢要达到-18℃，

右图：目前，领鲜物流（上海区域）共有900多名员工，冷藏运营车辆300多辆。



冷藏是0到6℃。”王业超一边解释，一边匆匆拿出入库温度记录表，给送货的驾驶员填写。

有时候赶上中午饭点，大家会先把货物收进来，放在冷藏库，但为了减少放置在冷藏库的时间过长，影响牛奶质量，通常他们会卸完货放置好，再去吃饭。“如果冷藏库稍微达不到标准，温度有可能会发生变化，会变质。”王业超说，现在他对品种非常熟悉，看一眼图案或颜色，就能知道是什么货，快速分好就能有效确保奶制品的新鲜。

目前，领鲜物流在“车辆提前预冷”“冷库装车前测温”“抵达终端后测温”等内部环节将标准规范流程操作提升到更高的级别，确保所有环节都有温度记录，可追溯。

记者粗略统计了一下，光是收一次货，王业超就要在冷库内外的“冰火两重天”里穿梭三四次，来回一次仿佛穿越夏秋冬3个季节。因为冷冻库的冷气和室外的热气“碰撞”，导致冷藏库的地面总是湿漉漉的。冷热交织下，走出冷冻库的王业超眼镜镜片上也蒙上了一层雾气。

王业超说，2016年他以配货工的职位招聘进来，后来成为冷库管理员，刚开始他对“冰火两重天”的温度特别不适应，很容易感冒，一旦感冒因为长时间待在温差大的

环境，痊愈的时间就特别长。后来，跟着师傅们，王业超总结出一套经验：宁愿热不能冻着，千万不能感冒，因此，即便是在烈日下，他也穿着棉衣，还在鞋底垫着棉垫。

就这样，逐渐适应到非常熟练，王业超一坚持就是9年。据了解，目前，领鲜物流（上海区域）共有900多名员工，冷藏运营车辆300多辆，基本实现了在当日销售截单后6小时内，完成各个区域配送中心产品的调拨分拣装车，并在次日0点后陆续发车启运，直到当天所有配送任务完成后返回，配送耗时不超过8个小时。

从销售截单到产品送达终端，领鲜物流最快实现“16小时”完成乳制品配送。

养好每一头奶牛

一瓶牛奶，除了冷链配送，最重要的是奶源，奶牛养得好，奶源自然质量高。

8月20日，在上海金山光明牧业种奶牛场里，副场长董帅帅正在给奶牛降温喷淋，冲凉解暑的操作让奶牛感觉十分舒适。不仅如此，在牧场里，奶牛还可睡“单间房”、持“身份证”上岗，吃“限定套餐”、