



冷链为生活保鲜

什么是冷链？冷链为什么重要？



冷链是指在食物收获/生产至食用过程中，维持规定低温范围的一系列措施和设备，应用于农业/渔业、食品加工、冷冻冷藏、运输、餐饮服务和家庭用途，以及特殊产品如医药和疫苗。



冷链护卫生命



50%的药物必须在受控温度下储存和运输



由于世界上许多地方缺乏可靠的冷链，因此无法使用全球

40% 的疫苗

冷链减少饥饿



世界人口预计会增加

20亿

到2050年



超过

8亿人

营养不良

食物有一半应该冷藏储存，但实际上只有25%的食物被冷藏储存了。



消除食物损失和浪费可以多养活

9亿5千万人口



冷链为生活保鲜

冷链在可持续发展目标中的作用 你能做什么

冷链对可持续发展目标的贡献实例



应用高效冷链系统，减少食物损耗
→ **养活更多的人**

适当保存和运输药物
→ **挽救更多生命**

拓展冷链应用，保存食物
→ **提供更多就业机会，促进经济增长**

负责任的食物储存和零售业务
→ **减少食物浪费**

使用节能系统和低GWP值制冷剂
→ **最小化温室气体排放，减缓气候变化**

如何减少食物浪费

确保食物在合适的温度下储存

注意食物的保质期

按需购买，勿囤积

购买后尽快食用

政府需要考虑什么

制定/实施有关食物最佳保存方法的法规与要求

向公众及专家推广宣传和开展培训活动

引入激励计划，推广可持续的实践和技术

冷链专家能做什么？



购买或更换设备或部件时，考虑最高能效和更低GWP值的技术

确保对设备进行专业的操作和维修并记录

监控存储、运输和零售设备的温度