Cold Chain for Truck Operation

มาตรฐานคุณภาพการขนส่ง

สินค้าเกษตรและอาหารด้วยรถบรรทุก แบบควบคุมอุณหภูมิ หรือ Q Cold Chain

มาตรฐานคุณภาพบริการรถบรรทุก

มาตรฐานขั้นก้าวหน้าต่อยอดจาก

มาตรฐานคุณภาพบริการขนส่ง ด้วยรถบรรทุก หรือ Q Mark

เพื่อการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการขนส่งและ
ส่งเสริมระบบการขนส่งสินค้าเกษตรและอาหารของไทย
ให้มีคุณภาพ และเป็นที่ยอมรับในระดับสากล

กรมการขนส่งทางบก กระทรวงคมนาคม

1032 ถนนพหลโยธิน แขวงจอมพล
เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900

สำนักการขนส่งสินค้า กรมการขนส่งทางบก

โทรศัพท์, โทรสาร 0-2271-8490
อีเมล develop_dlt@hotmail.com
เว็บไซต์ www.thaitruckcanter.com/tdsc

TDSC Truck Data Service Center

LINE

facebook

มาตรฐานคุณภาพการขนส่ง สินค้าเกษตรและอาหาร ด้วยรถบรรทุกแบบควบคุมอุณหภูมิ

Q Cold Chain

เพื่อส่งเสริมการขนส่งทางถนนให้มี
ความปลอดภัย และมีประสิทธิภาพ

กรมการขนส่งทางบก
กระทรวงคมนาคม

1032 ถนนพหลโยธิน แขวงจอมพล
เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900

สำนักการขนส่งสินค้า กรมการขนส่งทางบก

โทรศัพท์, โทรสาร 0-2271-8490
อีเมล develop_dlt@hotmail.com
เว็บไซต์ www.thaitruckcanter.com/tdsc

TDSC Truck Data Service Center

ผู้ประกอบการสามารถเข้าใช้งาน

ระบบ Cold Chain E-Directory และ Trip Planner หรือยื่นขอรับการรับรองมาตรฐานคุณภาพการขนส่งสินค้าเกษตรและอาหารด้วยรถบรรทุกแบบควบคุมอุณหภูมิ หรือ Q Cold Chain

ผ่าน QR Code หรือที่เว็บไซต์

www.thaitruckcenter.com/tdsc

Cold Chain E-Directory

ระบบสืบค้นข้อมูล และองค์ความรู้ทั้งหมดที่เกี่ยวข้อง เช่น

- ผู้ให้บริการขนส่งสินค้าควบคุมอุณหภูมิ
- ผู้ให้บริการคลังห้องเย็น
- ผู้ให้บริการระบบเทคโนโลยีการตรวจวัดและบันทึกอุณหภูมิ
- ผู้ให้บริการผลิตและประกอบรถห้องเย็น

Trip Planner

ระบบที่ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการวางแผนการขนส่ง

- จุดเสี่ยงที่ควรหลีกเลี่ยง
- ข้อมูลเชิงพื้นที่ของผู้ที่เกี่ยวข้องในการขนส่ง เช่น ผู้ให้บริการขนส่ง คลังห้องเย็น ผู้ผลิตรถห้องเย็น

เพื่อให้ผู้ประกอบการวางแผนการขนส่งได้อย่างปลอดภัย และมีประสิทธิภาพ

การเตรียมความพร้อม

เพื่อขอรับการรับรองมาตรฐาน
Q Cold Chain

ประกอบด้วย 10 ข้อกำหนด

สอดคล้องกับการดำเนินงาน 4 ด้าน

1. ด้านปฏิบัติการขนส่ง

- 1.1 การประเมินความสามารถก่อนการรับจ้างงาน
- 1.2 คู่มือการปฏิบัติงาน
- 1.3 การวางแผนรองรับเหตุฉุกเฉิน

2. ด้านความสะอาด

- 2.1 การทำความสะอาดภายในตู้ห้องเย็น
- 2.2 สารทำความสะอาดภายในตู้ห้องเย็น

3. ด้านมาตรฐานรถห้องเย็นและการบำรุงรักษา

- 3.1 การติดตั้งอุปกรณ์ตรวจวัดอุณหภูมิ
- 3.2 การบำรุงรักษาเครื่องทำความเย็นและอุปกรณ์ตรวจวัดอุณหภูมิ

4. ด้านการพัฒนาทรัพยากรบุคคล

- 4.1 การอบรมให้ความรู้แก่พนักงาน
- 4.2 การตรวจสุขภาพพนักงาน
- 4.3 การจัดการเมื่อพนักงานมีอาการป่วย