

使用集裝箱運輸可哥脂

貨物事故通知系統（CINS）發佈了關於使用集裝箱運輸可哥脂的指南。



INSIGHT

2018 年 2 月 8 日

可哥脂由整粒可哥豆經發酵、烘焙，然後去殼制得。大部分可哥脂從赤道和熱帶國家出口，沿著近赤道或跨赤道的航線運輸。因此，可以預料到的是，相關集裝箱將經歷長時間的環境高溫。

可哥脂在 30-32 攝氏度時會變軟並具有可塑性，在 37 攝氏度時會融化並保留潛熱，並在溫度降至最低 17 攝氏度的條件下保持這一狀態。可哥脂遇熱會膨脹，可能在導致包裝破裂後外滲，污染相鄰的紙箱，還可能洩漏到集裝箱外部或造成集裝箱結構損壞。曾經發生過船上的可哥脂融化，導致船舶艙底水井堵塞的事件。

為減少可哥脂運輸索賠的數量，[貨物事故通知系統（CINS）](#)發佈了一系列[詳細指南](#)，以確保此類貨物的正確包裝和載運。

Gard 是 CINS 的顧問會員。我們欣喜地看到，我們的許多會員和客戶也是 CINS 成員，並鼓勵其他集裝箱班輪會員和客戶詢問有關 CINS 成員資格的情況。這樣做的主

要目的在於強調和解決特定貨物和/或包裝破損所造成的風險問題，從而提高班輪運輸業內的安全性。