

## 倉庫業とは、

『寄託を受けた物品を倉庫において保管する事業であり、原料から製品、冷凍・冷蔵品や危険物に至るまで、国民生活・経済活動に欠かせない多種多様な物品を大量かつ安全に保管する』となっています。

その中で冷蔵倉庫とは倉庫業法で第8類物品を保管する倉庫であり、食肉、水産物、冷凍食品など 10℃以下で保管することが適当な物品を保管する倉庫となります。

株式会社  【 冷蔵倉庫 / 第 8 類物品 】

### 各倉庫温度区分

倉庫名	庫室	温度区分	温度帯	庫室	温度区分	温度帯
横浜 LC(8 部屋)	1-1	F1 級冷蔵庫	-18℃~-24℃	1-2	F1 級冷蔵庫	-18℃~-24℃
	3-1	C2~C3 級冷蔵庫	10℃~-10℃	3-2	C2~C3 級冷蔵庫	10℃~-10℃
	4-1	C2~C3 級冷蔵庫	10℃~-10℃	4-2	C2~C3 級冷蔵庫	10℃~-10℃
	5-1	C2~C3 級冷蔵庫	10℃~-10℃	5-2	C2~C3 級冷蔵庫	10℃~-10℃
大黒埠頭倉庫(2 部屋)	101	F1 級冷蔵庫	-18℃~-24℃	102	C3 級冷蔵庫	10℃~-2℃
本牧埠頭倉庫(5 部屋)	1 階	F1 級冷蔵庫	-18℃~-24℃			
	2 階	F1 級冷蔵庫	-18℃~-24℃			
	3 階	F1 級冷蔵庫	-18℃~-24℃			
	4 階	C3 級冷蔵庫	10℃~-2℃			
	5 階	C3 級冷蔵庫	10℃~-2℃			

## 各倉庫温度区分

### 横浜 LC(8 部屋)

1-1	F1 級冷蔵庫	-18℃~-24℃	1-2	F1 級冷蔵庫	-18℃~-24℃
3-1	C2~C3 級冷蔵庫	10℃~-10℃	3-2	C2~C3 級冷蔵庫	10℃~-10℃
4-1	C2~C3 級冷蔵庫	10℃~-10℃	4-2	C2~C3 級冷蔵庫	10℃~-10℃
5-1	C2~C3 級冷蔵庫	10℃~-10℃	5-2	C2~C3 級冷蔵庫	10℃~-10℃

### 大黒埠頭倉庫(2 部屋)

101	F1 級冷蔵庫	-18℃~-24℃	201	C3 級冷蔵庫	10℃~-2℃
-----	---------	-----------	-----	---------	---------

### 本牧埠頭倉庫(5 部屋)

1 階	F1 級冷蔵庫	-18℃~-24℃
2 階	F1 級冷蔵庫	-18℃~-24℃
3 階	F1 級冷蔵庫	-18℃~-24℃
4 階	C3 級冷蔵庫	10℃~-2℃
5 階	C3 級冷蔵庫	10℃~-2℃