

# ISO22000/HACCP认证--冷链食品生产过程控制（7）

产品名称	ISO22000/HACCP认证--冷链食品生产过程控制（7）
公司名称	河南蓝蜗牛商务服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	漯河市郾城区井冈山路北段莱茵风景26幢505号（注册地址）
联系电话	15539593333

## 产品详情

### 冷链食品生产过程控制（7）

#### 5.清洁程序

（1）为节省清洁剂和水，先用物理方法将表面的污物清除。

（2）用水进一步冲洗掉污物，为减少气溶胶的产生，尽可能不使用高压水。

（3）将温度为50-55 的碱性溶液或合成洗涤剂/酶溶液施于待清洗的表面，接触6-12分钟后，清理、擦拭待清洁的表面，为使清洁剂与待清洁表面充分接触，垂直表面的清洁ZUI好使用发泡洗涤剂。

（4）用清水冲洗掉碱溶液或清洁剂。

（5）碱溶液不能清除水垢或锈斑，可使用酸（例如磷酸、盐酸或有机酸如柠檬酸、葡萄糖酸）清除水垢或锈斑。

## 6.消毒

(1) 为提高消毒效果，防止消毒剂与物体表面接触不充分而降低其活性，所有待消毒的设备或环境表面必须按照以上程序进行彻底清洁后方可进行消毒。通常使用的消毒剂包括含氯、碘的消毒剂或季铵盐溶液。

(2) 消毒后的表面是否需要清洗取决于所使用的消毒剂。季铵盐类消毒剂可在设备上残留较长时间，因此季铵盐类和含碘消毒剂均需在使用后用水彻底冲洗去除。

(3) 如果消毒后设备表面发生腐蚀，可在被腐蚀区域涂油保护。若涂抹用油是食品级产品则无需去除，若为非食品级油，则在下一加工班次开始之前应当将油清除干净。

(4) 使用原位清洗方法对运动中的传送带和生产加工设备其他部件进行连续清洗。