

武汉食品加工车间净化车间设计装修免费图纸设计

产品名称	武汉食品加工车间净化车间设计装修免费图纸设计
公司名称	湖北浩建净化科技工程有限公司
价格	600.00/m ²
规格参数	品牌:浩建净化 基板厚度:0.426mm 产地:湖北
公司地址	武汉市东西湖区泾河街道泾河六路
联系电话	027-84755595 15342244022

产品详情

食品厂净化车间需遵守哪些规定

食品厂净化车间规范根据区域环境、净化程度等要素，可分为几个层次、常用的国际规范和国内区域行业规范。

一、控制温度、湿度和清洁度。

温度：夏季26 至28 。

冬天，气温是22 到24 。

湿度：55% 至 10%

二、人员流动的流入和流出管理。

1、人员进入：所有进入净化车间的人必须刷卡进入（严格禁止原材料和成品缓冲区），先进入换鞋区，换净鞋，在相应的更衣室里，脱掉外套，换成干净的工作服，然后进入风淋浴间，严格按照"风淋浴房使用规范"后，风淋浴进入净化车间内部；

预防措施：

1) 进入净化车间的人不得佩戴任何与生产无关的珠宝和其他配件，如手机、MP3、MP4、收音机等电子产品不得进入车间；

2) 在净化车间接触产品材料的工人必须戴上手套；

3) 有特殊情况，必须徒手与产品经营者接触，在生产经营中，每30分钟必须由对手消毒一次，或洗手后必须消毒才能进行生产操作;

2、人员出去：车间里所有的人只能走出净化车间，通过出口门边的风淋浴房，净化鞋子和净化衣物，严格按照《净化鞋、服装管理规范》实施;

三、材料管理。

1、进入净化车间的材料、工具和新设备必须首先在无时阶段进行无时速度加工，确保清洁，然后通过采购缓冲室进入，做好相应的记录验收工作;

2、净化车间尽可能不存放非生产相关物品，对存放非生产相关物品注明储存日期，储存期两天以上要及时清理，不能存放在净化车间的物品和无用物品要及时清理;

3、物品要有序存放，生产手推车、原材料和清洗工具，未使用时应存放在相应区域，同时对相应区域进行标识，并进行分类标识;

4、禁止在净化车间使用非净化用品，必要时应放置在回港附近;

5、检验成品后应整齐地堆放在指定区域，用识别带做好标识，统一由装运缓冲器运出车间;

四、车间设备管理。

车间所有设备由设备工程师做好相应的准备和记录工作，及时安排检查，并做好详细记录。