

白酒灌装无尘车间建造商江西天加净化工程有限公司

产品名称	白酒灌装无尘车间建造商江西天加净化工程有限公司
公司名称	江西天加净化工程有限公司
价格	200.00/平方
规格参数	定制:定制 定制:定制 定制:定制
公司地址	江西省南昌市青山湖区高新技术产业园区东泰大道888号7号2楼7212室
联系电话	18702691185 18702691185

产品详情

江西天加净化工程有限公司为您提供白酒灌装无尘车间建造商江西天加净化工程有限公司。食品无尘车间的面积与生产相适应，布局要合理，排水畅通;无尘车间地面用防滑，坚固，不透水，耐腐蚀的材料修建，且平坦，无积水，并保持清洁;净化车间出口及与外界相连的排水，通风处装有防鼠，防蝇，防虫设施。车间墙壁，门窗，浅色，不脱落，易于清洗的材料修建。墙角，地角，顶角应当具有弧度(曲率半径应不小于3cm)。净化车间内的操作台，传送带，运输车，工器具，耐腐蚀，不生锈，易清洗消毒，坚固的材料制作。应当在适当的地点设足够数量的洗手，消毒，干手设备或用品，水应当为非手动开关。根据产品加工需要，车间入口处应当设有鞋，靴和车轮消毒设施。应当设有与车间相连接的更衣室。根据产品加工需要，还应当设立与车间相连接的卫生间和淋浴室。一、无尘车间结构:食品加工净化车间以采用钢混或砖砌结构为主，并根据不同产品的需要，在结构设计上，适合具体食品加工的特殊要求。车间的空间要与生产相适应，一般情况下，生产净化车间内的加工人员的人均拥有面积(除设备外)，应不少于1.5

平方米。过于拥挤的净化车间，不仅妨碍生产操作，而且人员之间的相互碰撞，人员工作服与生产设备的接触，很容易造成产品污染。车间的顶面高度不应低于3米，蒸煮间不应低于5米。加工区与加工人员的卫生设施，如更衣室，淋浴间和卫生间等，应该在建筑上为联体结构。水产品，肉类制品和速冻食品的冷库与加工区也应该是联体式结构。二、无尘车间布局:无尘车间的布局既要便于各生产环节的相互衔接，又要便于加工过程的卫生控制，防止生产过程交叉污染的发生。食品加工过程基本上都是从原料—**半成品—**成品的过程，即从非清洁到清洁的过程，因此，加工车间的生产原则上应该按照产品的加工进程顺序进行布局，使产品加工清洁的环节向清洁环节过渡，不允许在加工流程中出现交叉和倒流。清洁区与非清洁区之间要采取相应的隔离措施，以便控制彼此间的人和物流，从而避免产生交叉污染，加工品传递通过传递窗进行。要在车间内适当的地方，设置工器具清洗，消毒间，配置供工器具清洗，消毒用的清洗槽，消毒槽和漂洗槽，有冷热水供应，热水的温度应不低于82。三、无尘车间地面，墙面，顶面及门窗:车间的地面要用防滑，坚固，不渗水，易清洁，耐腐蚀的材料铺制，无尘车间地面表面要平坦，不积水。车间整个地面的水平在设计和建造时应该比厂区的地面水平略高，地面有的斜坡度。车间的墙面应该铺有2米以上的墙裙，墙面用耐腐蚀，易清洗消毒，坚固，不渗水的材料铺制及用浅色，防水，防霉，不易脱

落，可清洗的材料覆涂。净化车间的墙角，地角和顶角曲率半径不小于3厘米呈弧形。净化车间的顶面用的材料要便于清洁，有水蒸气产生的作业区域，顶面所用的材料还要不易凝结水球，在建造时要形成适当的弧度，以防冷凝水滴落到产品上。

车间门窗有防虫，防尘及防鼠设施，所用材料应耐腐蚀易清洗。窗台离地面不少于1米，并有45度斜面。四、供水与排水设施:无尘车间内生产用水的供水管应采用不易生锈的管材，供水方向应逆加工进程方向，即由清洁区向非清洁区流。净化车间内的供水管路应尽量统一走向，冷水管要避免从操作台上方通过，以免冷凝水凝集滴落到产品上。为了防止水管外不洁的水被虹吸和倒流入管路内，须在水管适当的位置安装真空消除器。净化车间的排水沟应该用表面光滑，不渗水的材料铺砌，施工时不得出现凹凸不平和裂缝，并形成3%的倾斜度，车间排水的通畅，排水的方向也是从清洁区向非清洁区方向排放。排水沟上应加不锈钢材料制成活动的篦子。车间排水的地漏要有防固形物进入的措施，畜禽加工厂的浸烫打毛间应采用明沟，以便于清除羽毛和污水。排水沟的出口要有防鼠网罩，净化车间的地漏或排水沟的出口应使用U型或P型，S型等有存水弯的水封，以便防虫防臭。五、通风与采光:无尘车间应该拥有通风条件，如果是采用自然通风，通风的面积与无尘车间地面面积之比应不小于1:16。若采用机械通风，则换气量应不小于3次/小时，采用机械通风，无尘车间的气流方向应该是从清洁区向非清洁区流动。靠自采光的净化车间，无尘车间的窗户面积与无尘车间面积之比应不小于1:4。净化车间内加工操作台的照度应不低于220Lux，车间其他区域不低于110Lux，检验工作场所工作台面的照度应不低于540Lux，瓶装液体产品的灯检工作点照度应达到1000Lux，并且光线不应改变被加工物。车间灯具须装有防护罩。

六、控温设施:

加工易腐易变质产品的车间应具备空调工程设施，肉类和水产品加工净化车间的温度在夏季应不超过15~18℃，肉制品的腌制间温度应不超过4℃。工具器，设备:

加工过程使用的设备和工器具，尤其是接触食品的机械设备，操作台，输送带，管道等设备和篮筐，托盘，刀具等工器具的制作材料应符合以下条件:不会对产品造成污染;——耐腐蚀，不易生锈，不易老化变形;——易于清洗消毒;——车间使用的软管，材质要符合有关食品卫生标准

(GB11331-89)要求。食品加工设备和工器具的结构在设计上应便于日常清洗，消毒和检查，维护。槽罐设备在设计 and 制造时，要能使内容物排空。净化车间内加工设备的安装，一方面要符合整个生产工艺布局的要求，另一方面则要便于生产过程的卫生管理，同时还要便于对设备进行日常维护和清洁。在安放较大型设备的时候，要在无尘设备与墙壁，设备与顶面之间保留有一定的距离和空间，以便设备维护人员和清洁人员的出入。七、人员卫生设施:(1)更衣室净化车间要设有与加工人员数量相适宜的更衣室，更衣室要与车间相连，要为在清洁区和非清洁区作业的加工人员分别设置更衣间，并将其出入各自工作区的通道分开。个人衣物，鞋要与工作服，靴分开放置。挂衣架应使挂上去的工作服与墙壁保持一定的距离，不与墙壁贴碰。更衣室要保持通风和采光，室内可以通过安装紫外灯或臭氧发生器对室内的空气进行灭菌消毒。(2)淋浴间 肉类食品(包括肉类罐头)的加工净化车间要设有与净化车间相连的淋浴间，淋浴间的大小要与净化车间内的加工人员数量相适应，淋浴喷头可以按照每10人1个的比例进行配置。淋浴间内要通风，地面和墙裙应采用浅色，易清洁，耐腐蚀，不渗水的材料建造，地板要防滑，墙裙以上部分和顶面要涂刷防霉涂料，地面要排水通畅，通风，有冷热水供应。(3)洗手消毒设施 车间入口处要设置有与净化车间内人员数量相适应的洗手消毒设施，洗手所需配置的数量，配置比例应该为每10人1个，200

人以上每增加20人增设1个。洗手必须为非手动开关，洗手处须有皂液器，并有热水供应，出水为温水。盛放手消毒液的容器，在数量上也要与使用人数相适应，并合理放置，以方便使用。干手用具必须是不会导致交叉污染的物品，纸巾，消毒毛巾等。

在净化车间内适当的位置，应安装足够数量的洗手，消毒设施和配备

相应的干手用品，以便工人在生产操作过程中定时洗手，消毒，或在弄脏手后能及时和方便地洗手。

从洗手处排出的水不能直接流淌在地面上，要经过水封导入排水管。(4)卫生间 为了便于生产卫生管理，与净化车间相连的卫生间，不应设在加工作业区内，可以设在更衣区内。卫生间的门窗不能直接向加工作业区，卫生间的墙面，地面和门窗应该用浅色，易清洗消毒，耐腐蚀，不渗水的材料建造，并配有冲水，洗手消毒设施，窗口有防虫蝇装置。八、仓储设施:原，辅料库:原，辅料的存贮设施，应能为生产加工所准备的原料和辅助用料在贮存过程中，品质不会出现影响生产使用的变化和产生新的安全卫生危害。清洁，卫生，防止鼠虫危害是对各类食品加工用原料/辅料存贮设施的基本要求。