

## 邯郸食品车间怎么装修？食品生产车间有那些设计要求呢

产品名称	邯郸食品车间怎么装修？食品生产车间有那些设计要求呢
公司名称	河北专筑科技有限公司
价格	20000.00/件
规格参数	
公司地址	河北省邯郸市邯山区光明南大街148号城市新秀商务大厦18层1806
联系电话	0310-7777727 18634131918

### 产品详情

首先我们先了解什么是食品万级净化车间呢？简单来说，就是车间每立方米空气中直径  $0.5\ \mu\text{m}$  粒子数不大于352万个，空气中粒子数越少，就意味着灰尘和微生物数量越少，空气越洁净；万级洁净车间还要求车间每小时换气需达到15-19次，完全换气后空气净化时间不超过40分钟。

**食品厂装修设计-食品厂净化车间-厂房洁净规划一、食品厂净化车间厂址选择**1.厂区周围无畜禽饲养场、屠宰加工厂，畜禽交易场所及医院垃圾场，污水处理站，污水河沟等等的污染源，要求在大气含尘、含菌浓度低，无有害气体，自然环境好的区域。2.远离矿山、铁路、机场、交通要道、货场等易产生粉尘和有害气体的场所，并应远离居民区、学校、公共娱乐场；（洁净厂房与市政交通主干道等《车流量约800辆/小时》距离不宜少于50米。3.厂址以地势平坦区域佳，或在稍有斜坡的地方，但不能建在低洼地带； 厂区所处位置尽量选择在交通便利，水、电、气等市政公用设施配套齐全的地方。4.水源要求：要求水源充足，水质必须符合国家饮用水标准；5.厂址选择要求经环境评估认可，有政府出具的环评报告。**食品厂净化车间二、食品厂净化车间布局设计**食品厂净化车间可大致分为三个区域：一般作业区、

准清洁区、清洁作业区。1.一般作业区（非清洁区）：一般的原料、成品、工具储存区域，包装成品转运区域等原料、成品裸露风险较低的区域，如外包装室、原辅料仓库、包装材料仓库、外包装车间、成品仓库等。2.准清洁区：要求次之，如原料处理、包材处理、包装、缓冲间（拆包间）、一般生产加工间、非即食食品的内包装间等成品处理但不直接裸露的区域。3.清洁作业区：指卫生环境要求高，人员、环境要求较高，必须经过消毒和更衣才可以进入，如：原料、成品裸露的处理区域，食食品的冷加工间、即食食品的冷却间、待包装即食食品的储存间、即食食品的内包装间等。食品厂净化车间

三、食品厂净化车间装修要求1.关于地面、墙面、屋顶净化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，车间地面表面要平坦，不积水，耐冲击、耐水、耐热、耐酸碱。环氧自流地坪就很适合食品厂车间地面使用，这种地坪具有防滑耐磨、耐弱酸弱碱、防尘美观、颜色多样、整体无缝、容易清洁、养护容易、施工成本经济，维修方便，施工周期短等种种特点，所以很适合食品厂车间使用。墙壁与地面交界面为漫弯形，没有死角，对于经常产生水蒸气、油污的车间，好将整个墙面贴上白瓷砖。屋顶要求不积水、不渗漏，天花板的表面要光洁，用防腐涂料粉刷，也要有适当的坡度，避免凝结水滴滋细菌。本文标签:设计2.关于门窗食品生产车间应该有人、货、机器设备的专用入口，门、窗、天窗要求严密、不变形。3.关于供水与排水设施食品车间内生产用水的供水管应采用不易生锈的管材，供水管路应尽量统一走向。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，以保证车间排水的通畅

食品厂装修设计-食品厂净化车间-厂房洁净规划4.关于消毒、卫生设施：根据车间人数合理设置更衣室、淋浴间、洗手消毒设施、卫生间等，水要选用脚踏式、肘动式或感应式等非手动式开关。5.关于控温设施食品厂车间的GMP标准要求具备空调系统，对于易腐烂的肉类、蛋白等，在生产过程中需要达到特定的温湿度。在夏季，肉类和水产品的加工车间不超过15 ~18 ，腌制车间温度应不超过4 。

6.关于通风与采光净化车间应该拥有良好的通风条件，如果是采用自然通风，通风的面积与净化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，净化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，净化车间的窗户面积与净化车间面积之比应不小于1:4。食品厂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的本色。车间灯具须装有防护罩。

7.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：——无毒，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。四、食品净化车间空气净化系统的工作原理

模式一：标准组合室空调风柜+空气过滤系统+洁净室通风保温管道+HEPA高效送风口+洁净室回风管道系统的工作原理，不断的循环和补充新风送入洁净室车间内，以达到生产环境所需的洁净度。模式二：洁净室车间天花安装FFU工业空气净化器直接往洁净室送风+回风柱回风系统+吸顶式空调机制冷的工作原理。这种形式一般对用于环境洁净度要求不是非常高的场合，并且成本相对低一些。如食品生产车间、普通的理化实验室工程、产品包装间、化妆品生产车间等。