

简诺净化承接河北电子无尘车间,GMP净化车间,石家庄无菌实验室工程的设计安装与施工

产品名称	简诺净化承接河北电子无尘车间,GMP净化车间,石家庄无菌实验室工程的设计安装与施工
公司名称	河北简诺环保工程有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:简诺净化 净化级别:万级 产地:石家庄
公司地址	河北省石家庄市长安区西兆通镇荷园路59号博雅盛世商务大厦B座2303号（注册地址）
联系电话	13111593580

产品详情

简诺净化承接河北电子无尘车间,GMP净化车间,石家庄无菌实验室工程的设计安装与施工

GMP净化工程净化车间要求，制药GMP无尘车间设计，SC食品净化车间装修，SC食品饮料净化车间设计，SC认证车间装修，GMP净化工程装修设计，电子净化无尘车间，万级微组装净化车间，芯片净化车间，请找河北简诺净化工程有限公司，的洁净工程团队。

1，净化车间结构: 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。

2，净化车间布局: 净化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，使产品加工从非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流和物流，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，必要时，有冷热水供应，热水的温度应不低于82 。河北电子无尘车间

3, 净化车间地面, 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, 净化车间地面表面要平坦, 不积水。车间整个地面的水平在设计 and 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, 无毒, 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。

4, 供水与排水设施: 净化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, 以保证车间排水的通畅, 排水的方向也是从清洁区向非清洁区方向排放。排水沟上应加不生锈钢材料制成活动的蓖子。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。

5, 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。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。

6, 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。

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。槽罐设备在设计和制造时, 要能保证使内容物排空。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。