

中山卫生消毒洁净车间装修设计 汇龙净化技术

产品名称	中山卫生消毒洁净车间装修设计 汇龙净化技术
公司名称	深圳市汇龙净化技术有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	深圳平湖新木昭晨工业区A区8栋厂房
联系电话	13530865139 13530865139

产品详情

食品工业洁净用房建筑技术规范GB50687-2011

4 洁净用房分级和环境参数

4.1 一般规定

4.1.1 食品工业洁净用房应根据食品生产对除尘和无菌生产要求的高低分级。

4.1.2

洁净用房应明确其中生产的关键控制点、关键区域和背景区域，分别定级。尽可能缩小别区域的面积。

4.2 分级

4.2.1 食品工业洁净用房宜分为以下 4 个等级：

I 级 高污染风险的洁净操作区。高污染风险是指进行风险评估时确认在不能终灭菌条件下，食品容易长菌、配制灌装速度慢、灌装用容器为广口瓶、容器须暴露数秒后方可密闭等状况。

级 I 级区所处的背景环境，或污染风险仅次于 I 级的涉及非终灭菌食品的洁净操作区。

级 生产过程中重要程度较次的洁净操作区。

级 属于前置工序的一般清洁要求的区域。

4.2.2 各级洁净用房应符合表 4.2.2 对细菌数量的要求。

表 4.2.2 洁净区微生物监控的低动态标准

4.2.4 洁净用房工程验收时必须达到相应各等级的静态标准，生产操作全部结束，操作人员撤离现场并经

30 min 自净后洁净区的洁净度应达到相应各级的静态标准。

4.2.5 应根据不同生产阶段、不同关键控制点或食品本身的属性（包括水分含量、酸碱性、营养性以及防腐剂含量等）在适当等级的洁净区域内进行食品生产。涉及婴幼儿和特殊高危人群的食品，可适当提高生产环境洁净用房等级。食品检验应在 I 级环境中进行。推荐的良好卫生生产环境见附录 A。

国外食品饮料净化工程趋势-3：

肉类加工

美国联邦一项研究表明，美国的即食肉制品差不多有5%都了单核细胞增多性李氏菌（*Listeria monocytogenes*），一种可以使人致命的食物病菌，可导致、或脑膜炎（meningo-encephalitis）——一种影响大脑和脊髓组织的疾病。对于孕妇来说，李氏菌属可引起胚胎夭折和死产。即食肉制品市场的扩大是增加对洁净室技术需求的一个因素。瑞典是这一领域的者。

面包房

面包房现在正逐渐接受洁净室技术。日本有许多这种例子。受神户市的Nada Ward合作机构委托，卫生消毒洁净车间装修设计报价，Chiyoda设计公司设计了一座通用食品厂。这一工厂有3000m²的建筑面积，是神户市Rokko岛上一个8层高的建筑，它使用了清洁技术。这个工厂生产几种面包、糖果、大豆豆腐、面条和几种传统的日本食品。

糖果工业采用了生物洁净室技术。新的、越来越复杂的、包装新颖的糖果产品增加了对受控环境的需求（温度、湿度、细菌的水平，等等），以及生产过程的自动化，以便保证良好品质和耐久性。

食品工业洁净用房建筑技术规范GB50687-2011

5 工艺设计

5.4 人员净化

5.4.1 人员通过用房宜包括雨具存放、换鞋、存外衣、卫生间、盥洗室、淋浴室、换洁净或无菌工作服、换无菌鞋和空气吹淋室等部分。

5.4.2 更衣室内区和穿洁净衣区应有分隔，穿洁净衣区宜按 ~ 级洁净用房设计。

5.4.3 可灭菌食品生产人员净化程序宜按图 5.4.3 顺序安排。

图 5.4.3 可灭菌食品生产区人员净化程序

5.4.4 不可灭菌食品生产人员净化程序应按图 5.4.4 顺序安排。

图 5.4.4 不可灭菌食品生产区人员净化程序

5.4.5 宜在生产人员通道上多处适当地点设置手消毒器和手消毒擦拭巾。

中山卫生消毒洁净车间装修设计报价-汇龙净化技术(图)由深圳市汇龙净化技术有限公司提供。行路致远，砥砺前行。深圳市汇龙净化技术有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成

为工程施工具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!