

乳制品洁净车间装修空气洁净度等级要求

产品名称	乳制品洁净车间装修空气洁净度等级要求
公司名称	长沙市凯冠企业管理咨询有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市芙蓉区朝阳街道韶山北路139号文化大厦1902、1903房A3
联系电话	15211159178 15211159178

产品详情

乳制品洁净车间空气洁净度等级主要有以下几个标准：

1. 十万级空气净化标准：这是常规食品净化车间需要达到的标准，少数食品厂可能要求更高的万级别标准。在十万级洁净车间中，车间每小时换气需达到15~19次，且完全换气后空气净化时间不超过40分钟。

2. ISO洁净度等级：根据ISO标准，不同乳制品生产所需的洁净度等级有所不同。例如，肉（含鱼肉）类加工品、奶制品、饮料、糕点类等的空气洁净度等级一般为6~8级或6~7级。这些等级反映了车间内空气中尘埃颗粒的数量和大小。

需要注意的是，乳制品洁净车间的空气洁净度等级并非一成不变，它可能会根据乳制品的种类、生产工艺、设备配置以及国家或地区的法规标准而有所不同。因此，在实际操作中，乳制品生产企业应根据具体情况确定所需的空气洁净度等级，并采取相应的措施来车间空气的洁净度符合要求。这包括选用合适的空气净化设备、制定合理的清洁和消毒制度、严格控制人员进出等。

总之，乳制品洁净车间空气洁净度等级的选择和实施应基于产品特性、生产需求和法规要求，以乳制品的质量和安全性。