

济南兰桥净化设计施工 洁净车间净化工程 泰安净化工程

产品名称	济南兰桥净化设计施工 洁净车间净化工程 泰安净化工程
公司名称	济南兰桥净化工程有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	济南市天桥区新沙工业园五区
联系电话	18660748817

产品详情

食用菌接种车间环境消毒的方法|食用菌净化车间|济南兰桥净化

食用菌生产的流程不管是大棚生产还是工厂化还是基本一样的，由先是原料准备----装袋-----灭菌--制种（分为液体制种和固体种）-----接种-----养菌-----出菇（耳），这个过程都是不变的。而在几乎所有的食用菌生产厂家中，接种车间的卫生环境是关系到整个食用菌生产，自然空气中含有各类的“杂菌”，如在接种、制种环节中受到污染，洁净车间净化工程，会大大影响接种成功率及日后食用菌外形长相的美观度。

食用菌的接种操作需要无菌环境，所以接种室必须经过空气消毒，使之达到适宜接种的生物洁净等级。此外，还配以其他消毒方式，目前国内食用菌行业接种室的消毒主要是采用以臭氧、紫外线、甲醛为代表的静态消毒方法，本文结合食用菌行业特点，对食用菌接种室常用的消毒方式，做一下详尽的分析：

1、臭氧消毒属于静态杀菌，其化学式是O₃。臭氧灭菌属溶菌级，杀菌彻底，无残留，可杀灭细菌繁殖体和芽孢、病毒、真菌等，并可破坏肉毒杆菌毒素，泰安净化工程，不仅对各种细菌有极强的杀灭作用，对杀死霉菌也很有效。影响臭氧杀菌的因素有湿度、温度、新鲜空气量、臭氧发生量、臭氧杀菌时间等，可同步对空气、物体表面、水消毒。

臭氧消毒时对人体有毒性作用，因此不能在有人情况下使用，而且消毒后须在关机40分钟后方能进入车间。

2、紫外线消毒也属于静态杀菌，其原理为：细菌吸收紫外线后，引起DNA链断裂，造成核酸和蛋白的交联破裂，杀灭核酸的生物活性，致细菌死亡，杀菌效率可达96% - 99.9%。

食品无菌车间食品工厂设计与设施的卫生要求

厂区要远离有害场所。建筑结构完善，并能满足生产工艺和质量卫生要求；给排水系统应能适应生产需要，设施应合理有效。污水排放必须符合国家规定的标准；加工后的废弃物远离生产车间，且不得位于生产车间上风向；烟道出口与引风机之间须设置除尘装置；各种管道、管线尽可能集中走向。冷气管不宜在生产线上、设备和包装台上方通过，防止冷凝水滴入食品。生产车间人均占地面积（不包括设备占位）不能少于1.5m²，车间高度不低于3m，饮料、熟食、成品包装等生产车间或工序必要时应增设水幕、风幕或空调设备；生产车间、仓库应有良好通风，采用自然通风时通风面积与地面面积之比不应小于1：16；采用机械通风时换气量不应小于每小时换气三次。机械通风管道进风口要距地面2m以上，并远离污染源和排风口，开口处应设防护罩；车间或工作地应有充足的自然采光或人工照明，检验场所工作面混合照度不应低于540 lx；加工场所工作面不应低于220 lx；其他场所一般不应低于110 lx；洗手设施应分别设置在车间进口处，和车间内适当的地点，无尘厂房净化工程，配备冷热水混合器，其开关应采用非手动式，龙头设置以每班人数在200人以内者，按每10人1个，200人以上者每增加20人增加1个。消毒池内壁内则与墙体呈45度坡形；淋浴室可分散或集中设置，淋浴器按每班工作人员计每20—25人设置1个。生产的厕所应设置在车间外，并一律为水冲式，备有洗手设施和排臭装置，其出入口不得正对车间门，要避开通道；其排污管道应与车间排水管道分设。

防止差错、污染与交叉污染的发生是GMP的核心之一。交叉污染是指通过人员往返、工具运输、物料传递、空气流动、设备清洗与消毒、岗位清场等途径，将不同品种药品的成分混入导致污染，或因人为、工器具、物料、空气等不恰当的流向，使洁净度低的区域的污染物传入洁净度高的区域，而造成交叉污染。济南兰桥净化设计施工(图)-洁净车间净化工程-泰安净化工程由济南兰桥净化工程有限公司提供。济南兰桥净化工程有限公司（www.lanqiaopf.com）是从事“QS无菌食品车间空气净化工程,食品添加剂无菌净化车间,无菌卫”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：胡经理。