

# 河南净化车间

产品名称	河南净化车间
公司名称	河南佳景环保科技有限公司
价格	.00/平方米
规格参数	佳景环保:50mm
公司地址	郑州市金水区
联系电话	0371-63344990 18703694678

## 产品详情

食品厂房和车间设计布局要求

一、厂房和车间设计布局通用要求：

- 1、厂房和车间的内部设计和布局应满足食品卫生操作要求，避免食品生产中发生交叉污染。
- 2、厂房和车间的设计应根据生产工艺合理布局，预防和降低产品受污染的风险。
- 3、厂房和车间应根据产品特点、生产工艺、生产特性以及生产过程对清洁程度的要求合理划分作业区，并采取有效分离或分隔。如：通常可划分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区；或清洁作业区和一般作业区等。一般作业区应与其他作业区域分隔。
- 4、厂房内设置的检验室应与生产区域分隔。
- 5、厂房的面积和空间应与生产能力相适应，便于设备安置、清洁消毒、物料存储及人员操作。

二、不同食品厂设计布局的特别要求：

蛋与蛋制品生产企业：

- 1.厂房和车间应合理设计,建造和规划与生产相适应的相关设施和设备,以防止微生物孳生及污染,特别是应防止沙门氏菌的污染,接收及贮存原料的区域应与终产品的加工及包装区域分隔;用于贮存、生产或者处理可食产品的区域应与用于处理不可食物质的区域明确分隔;破壳、巴氏杀菌以及灌装各区域应分隔以防止交叉污染。
- 2.厂房的结构和设计应能保证蛋与蛋制品加工过程的有序进行,并提供适合的温湿度条件,不应在露天环境

下进行生产加工。

3.应按照生产工艺和卫生要求,划分作业区洁净级别,原则上分为一般作业区、准清洁作业区和清洁作业区,不同洁净级别的作业区域之间应设置有效的分隔。

4.进出清洁作业区应有合理的限制和控制措施,以避免或减少微生物污染。进出清洁作业区的人员、原料、包装材料、废弃物、设备等,应有防止交叉污染的措施,如设置人员更衣室更换工作服、工作鞋或鞋套,设置专用物流通道以及废弃物通道等。

5.企业应根据实际情况制定标准,确保各作业区空气净化级别满足蛋与蛋制品加工对空气净化的要求,并定期检测,检测时间间隔应不大于3个月。

膨化食品生产企业：

应根据生产工艺需要,设置不同的功能区域,如配料区域、挤压区域、成型区域、焙烤区域、油炸区域,以及清洁度要求相对更高的赋味区域、冷却和包装区域等。

谷物加工企业：

用于堆放、晾晒谷物、半成品、成品的地面不得铺设含有沥青等有害物质的材料。