

食品 | 洁净车间消毒

行业与选型 5411



关键词：食品安全，洁净无尘车间，净化车间，无菌，灭菌
摘要：在全社会越来越重视食品安全的背景下，有效的空气杀菌效果是食品生产的基础要求。食品生产过程中，由于加工、冷却、内包等环节中食品都暴露在空气中，这个时候若车间空气中有很多细菌，则这些细菌就会附着在食品表面、二次污染食品，导致菌落总数超标，或引起保质期内发霉变质。在食品生产所需的洁净车间需要对微生物进行有效的控制，以杀灭洁净环境内空气中和浮在机械设备、模具、容器、建筑物表面上的杂菌。在食品工厂洁净车间的杀菌消毒环节中，百悦康根据食品行业消毒要求，提供全方位的消毒产品系统。

臭氧的应用及说明：

洁净车间消毒系统（QSC™），包括空气臭氧消毒、空气全态净化、水塔管道消毒、手部清洁消毒 4 个系列产品。在洁净车间净化系统中重点解决消毒净化降低二次污染的环节。

臭氧消毒方式与传统紫外线消毒、化学熏蒸相比，使用方便、高效消毒、灭菌无死角、无二次污染等优势，在食品车间使用日渐普及。在食品生产中具有广泛用途：①对管道容器的灭菌；②利用中央空调净化系统对洁净区的灭菌；③对原辅助材料和工作器具的灭菌；④对密闭空间的灭菌；⑤对用水的灭菌处理。

臭氧消毒主要为下班后使用，根据设计要求选择合适的臭氧产量和安装方式及布局。安装方式有末端式（便携/壁挂/移动）、内置式、外置式。臭氧产量选型见安装部分。

本内容仅涉及空气臭氧消毒，其他详细手册请联系客服。

由于食品车间需要根据具体的布局和要求做详细发方案，如有需要请联系百悦康客服。

臭氧发生器的选型：

- 便携式 GQA-M 系列：手提便携方式，方便在多房间使用。内置风扇，操作方便、循环定时。
- 壁挂式 GQO-V 系列：壁挂方式固定安装。建议安装在走廊，通过软管穿墙通入室内，循环定时。
- 移动式 GQO-C 系列：手推车方式，带移动脚轮。气水两用，适合稍大空间，或用于小型水处理。
- 内置式 GQA-X 系列：利用 HVAC 系统的循环风通过风道集中将臭氧送到各个末端。可组合。
- 外置式 GQO-S 系列：自动运行臭氧制取系统，内置制氧/臭氧/冷却/自控。臭氧用管道通入风箱。

安装使用注意事项：

- 小型车间用移动或壁挂式单独安装于房间内
- 中型车间安装于室外用过管道布管送到房间内
- 大型车间利用 HVAC 系统直接加入臭氧

产品型号及参数表：

名称	便携式臭氧发生器	壁挂式臭氧发生器	移动式臭氧发生器	内置式臭氧发生器	外置式臭氧发生器
型号	GQA-M04/M16G	GQO-V20G	GQO-C40G	GQA-X20/X80G	GQO-S100
臭氧量	*12-16g/h	*15-20g/h	*30-40g/h	*60-80g/h	80-100g/h
输入电压	AC220V		AC220V	AC220V	AC220V
适用	200m3	400m3	800m3	1500m3	5000m3
功率	200W	240W	450W	900W	1.8KW
尺寸	460*240*200	600*280*180	650*350*250	800*260*370	1100*720*1700
备注				可叠加	一体化