食品 | 食品门店消毒



关键词：糕点连锁门店，熟食门店，空气臭氧消毒
摘要：由于食品门店顾客人员流动性大，人员进出带来细菌病毒的传播，而且空调下密闭空间更容易滋生细菌，尤其在食品行业中糕点、熟食等门店，有一定比例的食品是暴露在空气中的，即使有冷藏展示柜等，没有对整个门店定期的消毒，都会影响到食品的保质效果。如果每天夜间循环定时消毒，将会大大改善门店的空气质量，有利于食物的储存、展示和保质。百悦康臭氧大量应用于食品工厂的大面积空气消毒应用，对于门店消毒有成熟的小规格的臭氧消毒机产品。按安装方式推荐手提式空气消毒机和壁挂式臭氧消毒机。

臭氧的应用及说明：

食品工厂生产车间利用臭氧的高效广谱、扩散不留死角、无二次污染以及无需通风换气等优点，臭氧空气消毒设备已经得到很广泛的使用。在类似糕点食品的存储、运输及销售环节，如果保证消毒洁净环节非常有意义，也将会是食品安全应用上的大趋势。

百悦康臭氧发生器系列产品中为食品门店推荐 GQO-V 壁挂式空气消毒机用于每天夜间消毒，配合 GQA-M 手提便携式空气消毒机进行局部机动消毒，将大大改善门店的空气质量效果。

臭氧发生器的选型：

- GQO-V10G 壁挂式臭氧发生器采用壁挂方式，设置循环定时器，可以固定每天工作的开始时间和工作时间，无需特殊管理，使用方便
- GQA-M01 便携式空气消毒机采用手提方式，方便移动在多区域使用，可以设置倒计时时间，每次工作只要放到合理的位置并设定时间即可，一般用于局部需要强化或机动消毒使用

安装使用注意事项：

- 由于臭氧的比重比空气大，一般建议臭氧设备尽量安装在高处，有利于臭氧在空间的弥散
- 有空调或风扇等加强空气流通条件下，臭氧的扩散效果更高，更好的对死角进行消毒
- GQO-V10G 安装在墙壁高处，与壁挂空调类似，设备上已配置定时器，也可以在墙壁开关上另加外置定时器，方便机动操作。

产品型号及参数表：



名称	壁挂式臭氧发生器	手提式空气消毒机
型号	GQO-V10G	GQA-M01
输入电压	AC220V	AC220V
功率	150 W	60 W
臭氧量	3-5g/hr@Air	1-2g/hr@Air
尺寸	600*280*180 mm	320*160*140 mm
特点	内置气泵	内置风扇
适用空间	100-200 m3	50-100m3
使用方式	壁挂固定，自动循环定时工作	手提便携，局部机动工作