

<<最新中国农业行业标准（第6辑）>>

图书基本信息

书名：<<最新中国农业行业标准（第6辑）>>

13位ISBN编号：9787109153219

10位ISBN编号：7109153215

出版时间：2011-1

出版时间：中国农业出版社

作者：中国农业标准经典收藏系列

页数：全两册

字数：3107000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<最新中国农业行业标准（第6辑）>>

内容概要

《最新中国农业行业标准（第六辑）（全两册）》收录了2009年发布的农业行业标准137项。

## 书籍目录

## 出版说明

- NY/T 58—2009民用火坑性能试验方法  
NY/T 229—2009天然生胶胶清橡胶  
NY/T 247—2009剑麻纱线细度均匀度的测定片段长度称重法  
NY/T 250—2009剑麻纱线断裂强力的测定  
NY/T 259—2009剑麻加工机械并条机  
NY/T 420—2009绿色食品花生及制品  
NY/T 431—2009绿色食品果(蔬)酱  
NY/T 436—2009绿色食品蜜饯  
NY/T 843—2009绿色食品肉及肉制品  
NY/T 1154.15—2009农药室内生物测定试验准则杀虫剂第15部分:地下害虫浸虫法  
NY/T 1156.17—2009农药室内生物测定试验准则杀菌剂第17部分:抑制玉米丝黑穗病菌活性试验浑浊度—酶联板法  
NY 1500.41.3~1500.41.6—2009  
NY 1500.50~1500.92—2009农药最大残留限量  
NY/T 1679—2009植物性食品中氨基甲酸酯类农药残留的测定液相色谱—串联质谱法  
NY/T 1680—2009蔬菜水果中多菌灵等4种苯并咪唑类农药残留量的测定高效液相色谱法  
NY/T 1681—2009木薯生产良好操作规范(GAP)  
NY/T 1682—2009椰纤果生产良好操作规范  
NY/T 1683—2009主要热带草坪草种子种苗  
NY/T 1684—2009柱花草种子生产技术规程  
NY/T 1685—2009木薯嫩茎枝种苗快速繁殖技术规程  
NY/T 1686—2009橡胶树育苗技术规程  
NY/T 1687—2009澳洲坚果种质资源鉴定技术规范  
NY/T 1688—2009腰果种质资源鉴定技术规范  
NY/T 1689—2009香蕉种质资源描述规范  
NY/T 1690—2009香蕉种质资源离体保存技术规程  
NY/T 1691—2009荔枝、龙眼种质资源描述规范  
NY/T 1692—2009热带牧草品种资源抗性鉴定柱花草抗炭疽病鉴定技术规程  
NY/T 1693—2009芦荟及制品中芦荟甙的测定高效液相色谱法  
NY/T 1694—2009芒果象甲检疫技术规范  
NY/T 1695—2009椰心叶甲检疫技术规范  
NY/T 1696—2009棕榈象甲检疫技术规范  
NY/T 1697—2009番木瓜病虫害防治技术规范

.....

章节摘录

版权页：插图：5.4.3地面应设足够的排水口。

排水口不得直接设在生产设备的下方。

所有排水口均应设置存水弯头，并配有相应大小的滤网，防止异味产生及固体废弃物堵塞排水管道。

5.4.4排水沟的侧面与底面交接处应有适当的弧度（曲率半径在3 cm以上），排水沟应有约3.0%的倾斜度，其流向应由高清洁区流向低清洁区，并有防止逆流的设计。

5.4.5排水出口应有防止有害动物侵入的装置。

5.4.6废水应排至废水处理系统或经其他适当方式处理。

5.4.7排水沟内不得配有其他管道。

5.5屋顶及天花板 5.5.1生产、包装、储存等场所的室内屋顶应选用不吸水、无异味、表面光洁、易清洗、耐腐蚀、耐温的浅色材料覆涂或装修，不得有长霉或成片剥落现象存在。

5.5.2食品及食品接触面暴露的上方不应设有蒸汽、水、电气等辅助管道，以防止灰尘及冷凝水等落入。

5.6墙壁与门窗 5.6.1管制作业区的内墙装修材料应采用无毒、不吸水、不渗水、防霉、平滑、易清洗的浅色防腐材料，不得使用含铅涂料，并用白瓷砖或其他防腐蚀性材料作为装修墙裙，墙裙高度不低于1.8 m。

5.6.2管制作业区和潮湿环境内，墙壁与墙壁之间、墙壁与天花板之间、墙壁与地面之间的连接处应有适当弧度（曲率半径应在3 cm以上），以便于清洗和消毒。

5.6.3生产车间的所有门窗应采用防锈、防潮、易清洗的密封框架，不应使用木质门窗。

5.6.4作业时需要打开的窗户，应装设易拆卸清洗的26目以上的双层不生锈纱网。

5.6.5管制作业区对外出入口应有隔离缓冲室，并装置缓冲设施（如空气帘、塑料门帘、能自动关闭的纱门等），及（或）清洗消毒鞋底的设备，门应以平滑、易清洗、不透水的坚固材料制作，并经常保持关闭。

5.7照明设施 5.7.1车间应有充足的自然采光或人工照明，加工场所和内包装作业面混合照度不应低于220 lx，检查作业台面不应低于540 lx。

5.7.2照明设施不应安装于暴露食品的直接上方，并装上防护罩，不得采用水银灯泡或含水银的设施。

5.8通风设施 5.8.1车间必须通风良好，保持室内空气清新。

必要时，应装置通风设备。

空气流向应从高清洁区域流向低清洁区域。

5.8.2通风排气装置应易于拆卸清洗、维修或更换，通风口应装有耐腐蚀网罩。

进气口必须距地面2 m以上，并远离污染源和排气口。

排气口要防止有害动物侵入。

5.8.3准清洁区及清洁区应相对密闭，并设有空气消毒设施。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>