

# T

## 江苏省食用菌协会团体标准

全国团体标准信息平台

T/JSEFA 003—2018

### 草腐食用菌厂房技术要求

Technical Requirements of Workshops for Straw-rotting Edible fungi

全国团体标准信息平台

2018- 2 - 28 发布

2018- 2 - 28 实施

江苏省食用菌协会 发布

# 目 次

目 次.....	I
前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 总则.....	2
5 总体设计.....	2
5.1 基本要求.....	3
5.2 工艺平面布置和设计综合协调.....	3
5.3 路线设计.....	3
5.4 噪声与微振控制.....	3
6 建筑规定.....	3
6.1 基本要求.....	3
6.2 防火与安全.....	3
6.3 材料与装修.....	3
6.4 洁净设计.....	4
7 分部结构.....	4
7.1 基本要求.....	4
7.2 原料仓储区.....	4
7.3 菌种室.....	4
7.4 出菇室.....	4
7.5 发酵隧道.....	5
7.6 采收包装间.....	5
7.7 成品保鲜库.....	5
8 锅炉房.....	5
9 给水排水.....	5
10 电气控制.....	5
10.1 配电.....	5
10.2 照明.....	5
10.3 静电防护及接地.....	6

## 前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分:标准的结构和编写》中的规定编写。  
请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。  
本标准由江苏省农业委员会归口。

本标准由江苏省食用菌协会提出。

本标准起草单位:盐城爱菲尔菌菇装备科技有限公司、吉林农业大学、农业部南京农业机械化研究所、上海农业科学院、盐城爱乐科网络科技有限公司。

本标准主要起草人:李长田、刘兵、宋卫东、黄建春。

全国团体标准信息平台