

《暖通空调》杂志社

《食品工业洁净用房建筑技术规范》宣贯培训班

报名通知

主办单位：中国建筑设计研究院《暖通空调》杂志社

根据中华人民共和国住房和城乡建设部第 968 号公告,《食品工业洁净用房建筑技术规范》已于 2012 年 5 月 1 日实施,为宣贯规范,主办单位与规范编制组将举办宣贯培训班。此次培训班定于 2013 年 10 月 30—11 月 1 日(30 日报到)在北京举办。热诚欢迎大家报名参加!

食品工业生产环境是保障食品质量的重要一环。规范不仅有环境要求,还有详细的技术措施,包括对工艺设计的要求、建筑、通风与净化空调、给水排水、电气、检测验证与验收等内容。规范以细菌浓度为分级标准,按能否最终灭菌作为区分的依据,强调关键点控制,规定动态菌浓检测要求,全过程以空气净化技术为主要保障条件。

◇招生对象◇

食品工业、产业化餐饮行业、生产企业各相关业务部门;食品工业建设的设计、研究、施工单位及检测、运行管理人员;工程管理、招投标部门、质检与验收机构;洁净技术、食品工业设备相关产品的研发、制造公司与市场推广人员;相关的大专院校师生。

◇主讲专家◇

许钟麟 中国建筑科学研究院建筑环境与节能研究院 研究员

沈晋明 同济大学机械工程学院净化空调研究所 教授

曹国庆 中国建筑科学研究院建筑环境与节能研究院 副研究员

◇时间、地点◇

时间: 2013 年 10 月 30 日报到,报到时请持报名通知。10 月 31 日—11 月 1 日全天上课。

地点: 北京新大都饭店西区副楼 3 号楼 北京市西城区车公庄大街 21 号(车公庄桥往西 1.5km)(统一包房,食宿自理。住宿标准双人间 280 元/(间·天))。前台电话:(010)68319988。

路线: 距离机场 30 分钟车程,北京站 20 分钟,北京西站 10 分钟。

培训地点: 北京教育学院文兴街校区(北京市西城区文兴街 2 号)

◇听课费◇

1600 元/人,食宿统一安排,费用自理,请于 2013 年 10 月 23 日前将听课费汇入以下账号,并将汇款底单传真到 010-88373572。

单位名称: 亚太建设科技信息研究院 **账 号:** 110 908 001 310 606

开 户 行: 招商银行北京东三环支行 **汇款用途:** 食品规范宣贯听课费

◇联系人◇

陈晓梅 电话:010-88362746,手机:13911812026, E-mail: chenxm@cadg.cn

于松波 电话:010-57368821,手机:13520877041, E-mail: hvac@cadg.cn



◇报名须知◇

本次宣贯班名额有限,欲报从速。如若参加,请于 2013 年 10 月 23 日前将报名回执(下表)传真至《暖通空调》杂志社陈晓梅收,传真:(010) 88373572;或以电子邮件返回, E-mail: chenxm@cadg.cn。

| | | | | | |
|------|----|----|----|----|--------|
| 单位 | | | | | |
| 通讯地址 | | | | 邮编 | |
| 姓名 | 性别 | 职务 | 电话 | 手机 | E-mail |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

住宿： 是 否 包间： 是 否 发票抬头：

国家标准《食品工业洁净用房 建筑技术规范》编制说明及解读

随着全球经济发展和科学技术进步，世界食品工业取得了长足发展，尽管新兴产业不断涌现，但食品工业仍然是世界制造业中的第一大产业，食品工业的现代化水平已成为反映人民生活质量高低及国家发展程度的重要标志。民以食为天，长期以来，食品安全一直是世界范围内关注的热点，近年来我国食品质量屡受质疑，影响经济发展及国家声誉。食品污染是指食物受到有害物质的侵袭，造成食品安全性、营养性或感官性状发生改变的过程。

目前在主要发达国家，不仅传统的、产业化的食品工业已采用了洁净技术，规定了洁净度级别，而且快餐、正餐的餐饮业也在走向产业化。产业化生产的质量保证核心是生产环境。长期以来各国及相关国际组织已经建立了许多相对成熟的控制措施与相应的规范，如美国航天局于1971年正式提出的HACCP标准（危害分析与关键控制点）和ISO 22000国际食品安全论证。但是目前国内外仍缺乏一套完整的建筑技术标准用以指导食品工业洁净用房的设计、施工、检测和验收。我国食品生产正逐步走向产业化，一些食品厂将药品生产中应用较成熟的洁净技术引入食品生产中，作为生产过程中的安全保障，因此规范食品工业洁净用房建设已提到议事日程上来。根据建标[2008]102号文件，由中国建筑科学研究院作为主编单位，会同食品生产厂家、科研院所、设计院、施工企业、设备厂家等，结合我国在食品工业洁净用房建设的研究成果和实践经验，同时吸取国外相关技术成果，共同编制了国家标准《食品工业洁净用房建筑技术规范》（下称《规范》）。《规范》旨在为食品工业洁净用房建设提供参考指南。《规范》是在广泛调研、参考国内外相关标准，吸收国内工程建设有关科研成果和实践经验的基础上编制完成的，充分考虑了我国食品工业洁净用房建筑的实际情况，可以满足当前对食品工业洁净用房建设的广泛而迫切的需求，对保证食品质量能起到积极的引导及推动作用。《规范》的编制目的虽然不是直接针对食品本身的安全，但是间接地通过正确应用空气洁净技术提高食品和产业化餐饮业的生产环境卫生条件和污染控制管理水平，为食品安全增加保障条件，使GMP，SSOP和HACCP在洁净用房的建筑技术方面得以具体化。

《规范》共10章，分别为：1. 总则，2. 术语，3. 工厂平面布置，4. 洁净用房分级和环境参数，5. 对工艺设计的要求，6. 建筑，7. 通风与净化空调，8. 给水排水，9. 电气，10. 检测、验证与验收。《规范》有2个技术性附录，分别为：A. 食品生产良好卫生生产环境，B. 工程验收检查确认项目。为了在某些方面留有技术发展余地，参照国际标准采用了列出条件的方法，同时也采用建议进行风险评估由应用者根据实际情况而定的原则。

《规范》适用于各类食品加工和生产（包括产业化餐饮业的加工、生产）过程中需要采用洁净用房以降低食品生产过程不良率及保证产品安全性的工厂的设计、施工、工程检测和验收。《规范》对食品工业洁净用房的规划、设计、施工、检测、验收等内容进行了规定，不涉及对无洁净用房的一般食品工业厂房建设的通用要求。《规范》在国内属于首次制订，国外也无完整的同类标准可以借鉴，有些措施如分级标准及可操作性（尘、菌指标）、保证关键点的送风方式、净化空调系统新回风减少污染的措施等都是首次出现在食品工业标准中。