

2019 年食品企业卫生设计培训班内容

| Date/日期 | Time/时间 | Topic/内容 |
|-------------------------|-------------|--|
| Nov.10th / 11 月 10 日 | 10:00-12:00 | Register /报到，领取培训资料 |
| | 13:00-13:10 | CIFST opening speech /学会与 EHEDG 合作情况介绍 |
| | 13:10-14:00 | EHEDG Introduction /EHEDG 介绍 |
| | 14:00-15:00 | Legal Requirements /国际法规要求 |
| | 15:00-15:15 | 参会代表合影 |
| | 15:15-16:00 | 国际法规和国家标准与国内企业的对接 |
| | 16:00-17:00 | Hazards in Hygienic Engineering /卫生工程中危害控制 |
| Nov.11th / 11 月 11 日 | 08:30-10:00 | Hygienic Design Criteria /卫生设计标准 |
| | 10:00-11:30 | Materials of Construction /食品接触设备的结构材料 |
| | 11:30-12:00 | 生产过程中残留物（过敏原/蛋白）管控 |
| | 13:00-14:30 | Cleaning and Disinfection /清洗和消毒原则 |
| | 14:30-16:00 | Building and Processing Lay Out //厂房和工艺布局设计 |
| | 16:00-17:30 | Hygienic Design Case Study in Open Operation Area /开放型食品加工区域的卫生设计及案例分享 |
| Nov.12th / 11 月 12 日 | 09:00-11:00 | Pumps and Homogenizers /泵和均化器 |
| | 13:00-14:30 | Valves /阀门 |
| | 14:30-16:00 | Test /测试 |