

MANUAL PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

食品

操作守则

SANIDAD ALIMENTARIA SERVICIOS

1

总结 备忘录

在食物中带有病毒的叫食物污染,有2种:食物传染和食物中毒。

食物病毒是在操作过程中产生的(用肉眼是看不见的,要用显微镜)叫病菌。

最容易产生病菌的食物是:蛋类毒,肉类毒,葡萄球菌等等。

salmonera(蛋类毒)一般都寄存在动物和人的体内,依附在粪便中流通。可以高温杀毒。

肉类毒中毒是非常严重的。病菌生长在没有氧气的地方(在常温下)。要保存好的食物。

产生食物中毒必须要有几个数的病菌。

2 总结 备忘录

被污染的食物和变质的食物是不一样的。

被污染的食物会对生命造成危害。

变质的食物不会对生命造成危害，但是不利于健康。

食物变质的原因如下：物理性，灯光，热，冷。化学性：变味的，变形的。。。生物性的：虫害。。。

3

总结 备忘录

被污染的食物是由变质的食物所引起的。人为的物理性，化学性和生物性，会对身体有害。

被污染的食物会引起生命危险。

食物被污染可以是物理性的，化学性的和生物性的。

最重要的污染源是环境(地面，水，空气)。人为(操作过程)，动物产生(草料，牛奶)工业污染(垃圾等废物。)造成。

4

总结 备忘录

食物中毒的原因有2种:第1种是食物污染,第2种是多种病菌。

如果你知道病菌是怎样产生的,那我们就可以预防,那样就可以减少病菌产生。

细菌是活性的,产生细菌的主要原因是:气温,潮湿,阴暗的和天气。

最适宜产生细菌的温度36-37c,高温可以杀菌。低温可以减少生长细菌,但不能杀菌。

不长久的食物是丰盛的汤类,比其它的更容易产生病菌。不长久的食物应该冷藏保存。

有营养的食物(蛋,奶油,肉类。。。)是最危险的。

阻止细菌产生的基础是时间与气温的关系。常温下的食物要尽快用了。

5
总结
备忘录

保存食品是为了尽可能的延长它的使用时间，最大程度的质量和安全。

保存好的首要办法：在冷的环境下，冷藏(0-5c)，硬冰(-18c)决不可以中断制冷程序。

在热环境下：高温灭菌(消灭所有的病菌)低温灭菌法(消灭病原体)。

缩水法：晒干，脱水，腌制法。

附加方法(以油，醋，盐等)腌制法。

每种食物必须选择最适当的保存法。

6 总结 备忘录

在食品操作过程中，每个环节都要用不同的工具。

食品是一种化学性的东西，可以在操作过程中与工具产生反应和产生毒素。

有时候也会发生在容器给食品带来污染。

给我们的安全保质期是在标准的操作与机器和工具的卫生情况下提供。

7

总结 备忘录

垃圾是最重要的污染源:是祸害和臭味的中心。
垃圾房应该有通风,排水渠和水龙头。
垃圾不可以和食物放在一起。
垃圾桶要有密封的,自动开的和垃圾袋。

8

总结 备忘录

用适当和正确的卫生操作,食物病毒传染是可以预防和避免的.

食物操作人员必须安国家标准2000年2月11日的202号法令和1995年12月28日的2207号法令.

每个企业都必须有一本好的人工操作守则指导.

食品操作人员的工作是很有意义和每次工作的时候要有更大的责任感.今时今日的工作要有更好的卫生标准,希望这个培训班能让工作人员们知道,你们的工作对他人的健康是很重要的.

9

总结 备忘录

清洁和消毒是不一样的. 清洁的话只能减少几个病菌并不可以清除. 所以先清洁后消毒.

食品传染是可以控制的, 要用适当的温度, 这样才可以挑选有用的材料和好的质量, 但是清洁不干净的话, 那么剩余的检查结果会失效. 如果清洁不干净会产生污染, 那些细菌会隐藏在这些食物中, 同时也会带给消费者.

清洁品和产品储藏必须跟食物分开的地方.

每个公司都要保持环境卫生, 每个部门都要有专人负责.

10

总结 备忘录

苍蝇, 蟑螂, 老鼠等等是祸害的制造者, 是病毒的传递者, 它们会威胁食物的安全. 对健康, 经济, 心理上造成危害.

清除祸害, 对苍蝇, 蟑螂, 蚂蚁等可以用杀虫法驱除法. 对老鼠等用灭鼠法.

做好监控与预防措施是很重要的, 苍蝇灯, 管理好垃圾, 和维护环境卫生.

做好根除措施与根除公司的记录是强制性的.

11

总结 备忘录

为了保证食品的安全操作者必须会读和熟悉产品的标签的内容。

标签内容必须是客观的有效的和真实的。

最佳使有期是指产品在这段时间内能维持产品的质量保证。过期是指不能确定保证质量标准。