

华润万家食品安全培训系列教材之二

交叉污染及外来物污染

华润万家质量管理部

目录

1 交叉污染的定义和途径

2 加工作业区清洁分类

3 案例分析

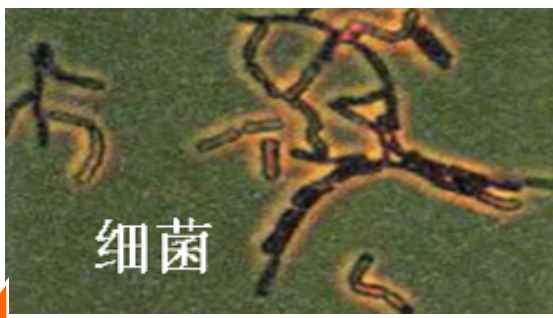
4 交叉污染预防要点

5 预防交叉污染总结

6 外来物污染

1 交叉污染的定义和途径

定义
有害物从一种食品或器具传递到另一种食品或器具



传递(直接或间接)
途径: 人员、设备
包材、环境、虫害



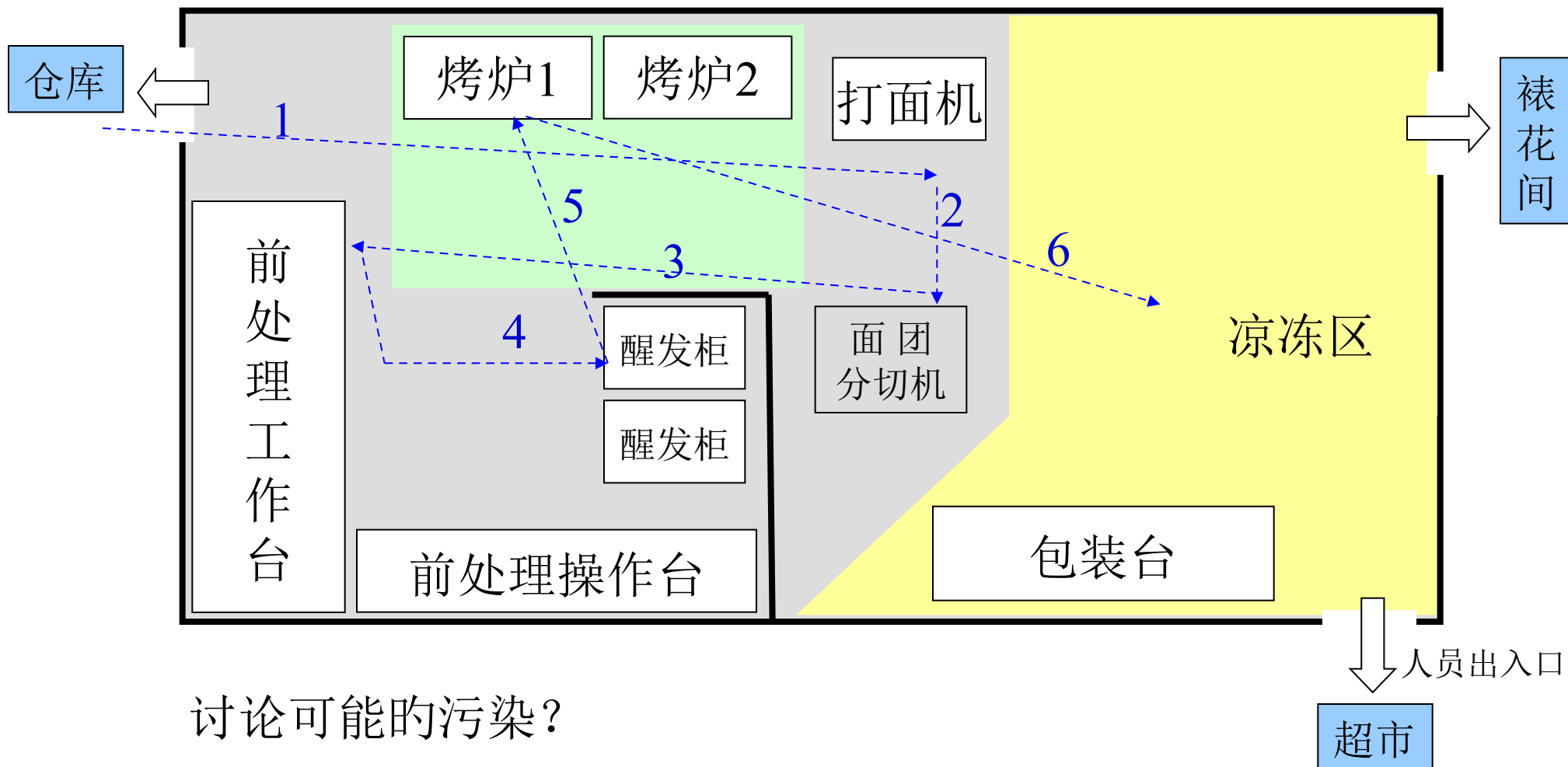


人、物、水、空气的流向原则

低清洁（生区）

高清洁（熟区）





讨论可能的污染？

- 按加工环节设置工艺流程
- 防止人员在不同清洁度间作业





处理生肉

处理即食蔬菜



即食蔬菜沙拉

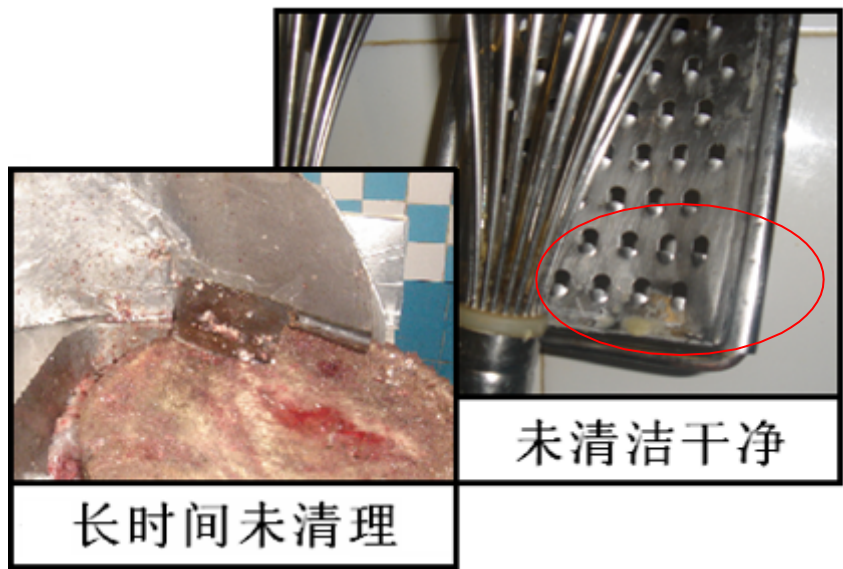
污染途径

- 人手
- 加工工具

- 生熟工具要分开
- 工具、人手要彻底消毒
- 先处理熟食再处理生熟

预防

4 交叉污染预防要点(续)



- 保持工具、包材清洁效果
- 保持包材的密封状态

4 交叉污染预防要点(续)



包材和工具间污染

不合理储存一次性食品用具

- 包材被器具污染
- 包材被虫鼠污染



虫鼠咬过及爬过



超市现场售卖时一次性餐盒摆放

4 交叉污染预防要点(续)



不合理存贮食品导致污染

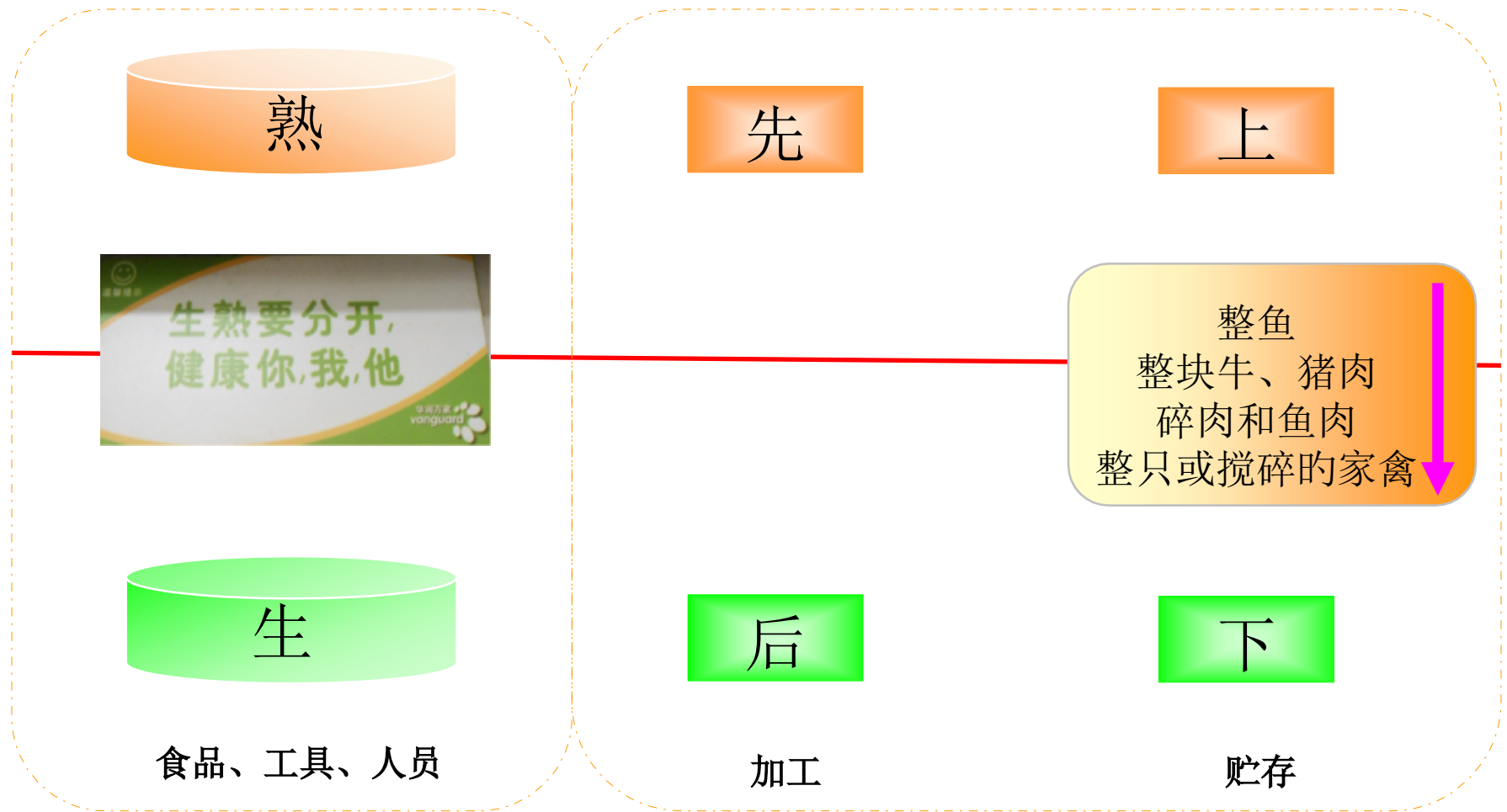
不合理的存贮食品：

- 与非预期的接触面接触污染
- 未密封保存易被虫害污染

存贮食品应：

- 有专用容器
- 密封
- 按要求温度

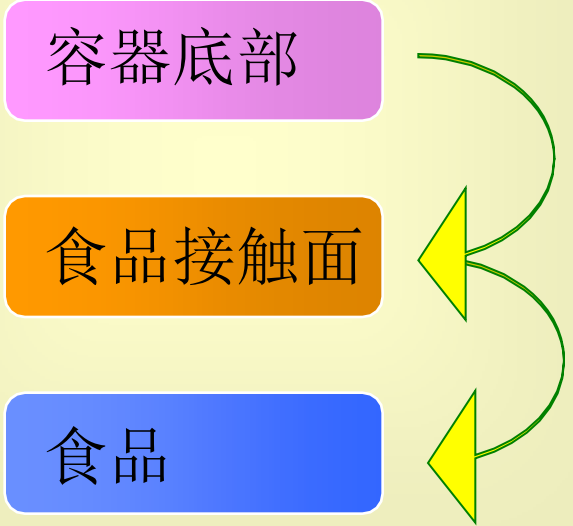
4 交叉污染预防要点(续)



4 交叉污染预防要点(续)



经过如下途径污染



以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/048051073116006132>