

食品安全培训指导手册

- 第一章 食品安全基础知识.....3
 - 1.1 食品安全定义与重要性.....3
 - 1.1.1 食品安全定义.....3
 - 1.1.2 食品安全重要性.....3
 - 1.2 食品安全法律法规概述.....4
 - 1.2.1 法律法规体系.....4
 - 1.2.2 法律法规内容.....4
 - 1.3 食品安全标准与规范.....4
 - 1.3.1 食品安全标准.....4
 - 1.3.2 食品安全规范.....5
- 第二章 食品原料的安全管理.....5
 - 2.1 原料采购与验收.....5
 - 2.1.1 原料采购.....5
 - 2.1.2 原料验收.....5
 - 2.2 原料储存与管理.....5
 - 2.2.1 储存条件.....6
 - 2.2.2 储存管理.....6
 - 2.3 原料处理与加工.....6
 - 2.3.1 原料处理.....6
 - 2.3.2 原料加工.....6
- 第三章 食品生产过程的安全控制.....6
 - 3.1 食品生产流程.....6
 - 3.2 食品生产关键控制点.....7
 - 3.3 食品生产环境与设备卫生.....7
- 第四章 食品加工过程中的危害分析.....8
 - 4.1 食品危害的种类与来源.....8
 - 4.2 食品危害的预防与控制.....8
 - 4.3 食品加工过程中的危害分析.....9
- 第五章 食品包装与储存.....9
 - 5.1 食品包装材料的选择.....9
 - 5.2 食品包装方法与要求.....10
 - 5.3 食品储存条件与要求.....10
- 第六章 食品运输与配送.....11
 - 6.1 食品运输的安全要求.....11
 - 6.1.1 运输工具的选择与清洁.....11
 - 6.1.2 食品包装与标识.....11
 - 6.1.3 运输温度控制.....11
 - 6.1.4 运输时间控制.....11
 - 6.2 食品配送过程中的安全管理.....12
 - 6.2.1 配送人员的培训与考核.....12
 - 6.2.2 配送过程的监督与检查.....12

6.2.3 配送设施的维护与保养.....	12
6.2.4 配送信息的实时跟踪.....	12
6.3 食品运输与配送的风险评估.....	12
6.3.1 食品污染风险.....	12
6.3.2 食品变质风险.....	12
6.3.3 食品安全事件风险.....	12
6.3.4 食品法律法规风险.....	12
第七章 食品销售环节的安全管理.....	13
7.1 食品销售场所的卫生要求.....	13
7.1.1 环境卫生	13
7.1.2 设施设备	13
7.1.3 食品储存	13
7.2 食品销售过程中的安全控制.....	13
7.2.1 食品进货查验.....	13
7.2.2 食品陈列	13
7.2.3 食品销售过程.....	14
7.3 食品销售环节的风险评估与应对	14
7.3.1 风险识别	14
7.3.2 风险评估	14
7.3.3 风险应对	14
第八章 食品安全检测与监控.....	14
8.1 食品安全检测方法及设备.....	14
8.1.1 化学检测方法及设备.....	14
8.1.2 生物检测方法及设备.....	15
8.1.3 快速检测方法及设备.....	15
8.2 食品安全监测与预警系统.....	15
8.2.1 信息采集与整合.....	15
8.2.2 风险监测与评估.....	15
8.2.3 预警与应急处理.....	15
8.3 食品安全事件的应急处理.....	15
8.3.1 信息报告	16
8.3.2 现场调查与评估.....	16
8.3.3 应急处理	16
8.3.4 信息披露与舆论引导.....	16
8.3.5 后期恢复与总结.....	16
第九章 食品安全的处理.....	16
9.1 食品安全的分类与级别.....	16
9.1.1 分类	16
9.1.2 级别	17
9.2 食品安全的报告与调查.....	17
9.2.1 报告	17
9.2.2 调查	17
9.3 食品安全的处理与预防.....	17
9.3.1 处理	17

9.3.2 预防	18
第十章 食品安全培训与教育	18
10.1 员工食品安全意识培训	18
10.2 食品安全培训内容与方法	18
10.3 食品安全培训效果评估	19
第十一章 食品安全管理体系的建立与运行	19
11.1 食品安全管理体系的构成	19
11.2 食品安全管理体系的建立与实施	20
11.3 食品安全管理体系的持续改进	21
第十二章 食品安全法律法规与政策	21
12.1 我国食品安全法律法规概述	21
12.1.1 法律层面	21
12.1.2 行政法规层面	22
12.2 食品安全法律法规的实施与监管	22
12.2.1 监管体系	22
12.2.2 监管手段	22
12.3 食品安全政策的制定与执行	22
12.3.1 食品安全政策制定	22
12.3.2 食品安全政策执行	23

第一章 食品安全基础知识

1.1 食品安全定义与重要性

1.1.1 食品安全定义

食品安全是指食品在生产 and 消费过程中，保证对人体健康无害，防止食品污染和食品中有害物质对人体健康造成危害的一种状态。具体来说，食品安全包括食品的卫生、营养、质量等方面，旨在保障人民群众的饮食安全。

1.1.2 食品安全重要性

食品安全是关乎人民群众身体健康和生命安全的重要问题，是国家民生支柱产业。以下是食品安全的重要性：

（1）保障人体健康：食品安全直接关系到人体健康，保证食品安全，有利于预防食源性疾病，降低发病率。

（2）维护国家形象：食品安全问题关系到国家的国际形象，保障食品安全，有助于提升国家在国际舞台上的地位。

（3）促进经济发展：食品安全是食品产业的基础，保障食品安全，有助于推动食品产业的健康发展，促进经济增长。

（4）社会稳定：食品安全问题容易引发社会不安定因素，保障食品安全，有利于维护社会稳定。

1.2 食品安全法律法规概述

1.2.1 法律法规体系

我国食品安全法律法规体系主要包括以下几个方面：

（1）宪法：宪法明确规定国家保障食品安全，为食品安全法律法规的制定提供了最高法律依据。

（2）食品安全法：食品安全法是我国食品安全的基本法律，规定了食品安全的基本制度、监管体系、法律责任等内容。

（3）行政法规：如《食品安全法实施条例》等，对食品安全法进行具体实施和补充。

（4）部门规章：如《食品生产许可管理办法》等，对食品安全法的具体实施进行细化。

（5）地方性法规：地方人民代表大会及其常委会制定的关于食品安全的地方性法规。

1.2.2 法律法规内容

食品安全法律法规主要包括以下几个方面：

（1）食品生产、流通、销售环节的监管制度。

（2）食品添加剂、食品相关产品的监管制度。

（3）食品安全的应急处理制度。

（4）食品安全监测、检验、认证制度。

（5）食品安全宣传教育、培训制度。

1.3 食品安全标准与规范

1.3.1 食品安全标准

食品安全标准是对食品生产、流通、销售过程中涉及的安全指标、检验方法、生产规范等方面的规定。我国食品安全标准体系包括：

（1）国家标准：由国家标准化管理委员会组织制定，具有普遍约束力。

（2）行业标准：由国务院有关部门或者地方标准化主管部门组织制定。

（3）地方标准：由地方人民代表大会及其常委会制定。

(4) 企业标准：企业根据自身生产实际，制定的内部标准。

1.3.2 食品安全规范

食品安全规范是指对食品生产、流通、销售环节的操作规程、管理制度等方面的规定。主要包括：

(1) 食品生产许可证制度：对食品生产企业的生产条件、管理制度、产品质量等方面进行审核，核发生产许可证。

(2) 食品安全管理人员制度：要求食品生产、流通、销售企业设立食品安全管理人员，负责食品安全管理工作。

(3) 食品原料采购、验收、储存、加工、销售等环节的规范。

(4) 食品添加剂使用规范。

(5) 食品生产环境、设备、卫生等方面的规范。

第二章 食品原料的安全管理

2.1 原料采购与验收

食品原料的采购与验收是保证食品安全的第一道关卡。以下是对原料采购与验收的详细介绍：

2.1.1 原料采购

(1) 选择合格供应商：企业在采购原料时，应选择具备合法资质、信誉良好、质量稳定的供应商。供应商需具备相应的生产许可证、卫生许可证等证件。

(2) 签订采购合同：与供应商签订采购合同，明确双方的权利和义务，包括原料质量、数量、价格、交货时间等。

(3) 原料质量要求：采购的原料应满足国家相关标准和规定，符合食品安全要求。对于进口原料，还需关注是否符合我国进口食品安全法规。

2.1.2 原料验收

(1) 验收标准：根据采购合同、国家标准和相关法规，制定原料验收标准。

(2) 验收流程：验收人员按照验收标准，对原料的外观、气味、口感、卫生状况等进行检查。对于进口原料，还需关注是否符合我国进口食品安全法规。

(3) 验收记录：验收过程中，应详细记录原料来源、批次、数量、验收结果等信息，以备后续追溯。

2.2 原料储存与管理

原料储存与管理是保证原料质量和食品安全的重要环节。

2.2.1 储存条件

- (1) 温度：根据原料性质，选择适宜的储存温度，如冷藏、冷冻、常温等。
- (2) 湿度：保持储存环境干燥，避免原料受潮、发霉。
- (3) 卫生：储存环境应保持清洁卫生，避免原料受到污染。

2.2.2 储存管理

- (1) 分类储存：按照原料种类、性质进行分类储存，避免交叉污染。
- (2) 先进先出：遵循先进先出的原则，保证原料在保质期内使用。
- (3) 定期检查：定期对储存原料进行检查，发觉问题及时处理。

2.3 原料处理与加工

原料处理与加工是食品生产的关键环节，以下是对原料处理与加工的介绍：

2.3.1 原料处理

- (1) 清洗：对原料进行彻底清洗，去除表面的杂质、微生物等。
- (2) 消毒：对原料进行消毒处理，降低微生物污染的风险。
- (3) 分级：对原料进行分级处理，保证产品质量的统一。

2.3.2 原料加工

- (1) 加工工艺：根据原料特点和产品要求，选择合适的加工工艺。
- (2) 加工设备：使用符合食品安全标准的加工设备，保证原料在加工过程中不受污染。
- (3) 加工环境：保持加工环境的清洁卫生，减少微生物污染的风险。
- (4) 加工人员：加强加工人员的培训和健康管理，保证其在操作过程中符合食品安全要求。

第三章 食品生产过程的安全控制

3.1 食品生产流程

食品生产流程是指从原料采购、加工、包装、储存到销售等一系列环节。在这个过程中，食品安全控制。以下是食品生产流程的简要概述：

- (1) 原料采购：选择优质、新鲜的原料，保证原料来源可靠、无污染。

(2) 原料处理：对原料进行清洗、消毒、去皮等预处理，去除杂质和污染物。

(3) 加工：根据食品种类和工艺要求，进行切割、烹饪、炖煮等加工过程。

(4) 包装：将加工后的食品进行包装，防止食品在运输、储存和销售过程中受到污染。

(5) 储存：在适宜的温度、湿度等条件下储存食品，防止食品变质。

(6) 销售：将食品销售给消费者，保证食品在销售过程中安全、卫生。

3.2 食品生产关键控制点

在食品生产过程中，关键控制点是指对食品安全具有重要影响的环节。以下是一些常见的食品生产关键控制点：

(1) 原料采购：对原料进行严格筛选，保证原料质量。

(2) 原料处理：对原料进行清洗、消毒等预处理，减少污染物。

(3) 加工过程：控制加工温度、时间等参数，保证食品煮熟、炖煮等。

(4) 包装环节：保证包装材料符合卫生标准，防止食品在包装过程中受到污染。

(5) 储存条件：控制储存温度、湿度等条件，防止食品变质。

(6) 销售环节：保证销售环境清洁卫生，防止食品在销售过程中受到污染。

3.3 食品生产环境与设备卫生

食品生产环境与设备卫生是保障食品安全的重要环节。以下是食品生产环境与设备卫生的相关要求：

(1) 生产环境：保持生产车间清洁卫生，定期进行消毒处理。

(2) 设备卫生：对生产设备进行定期清洗、消毒，保证设备表面无污染物。

(3) 人员卫生：加强员工个人卫生管理，保证员工操作过程中不会污染食品。

(4) 物料卫生：对生产过程中使用的物料进行严格筛选，保证物料符合卫生标准。

(5) 废弃物处理：及时清理生产过程中的废弃物，防止废弃物对食品造成污染。

(6) 卫生监测：定期对生产环境、设备、人员等进行卫生监测，保证食品

安全。

第四章 食品加工过程中的危害分析

4.1 食品危害的种类与来源

在食品加工过程中，危害种类繁多，来源复杂。根据危害的性质，食品危害可分为以下几类：

（1）生物危害：主要包括细菌、病毒、真菌、寄生虫等微生物污染，它们在食品中繁殖、产生毒素，对人体健康造成严重威胁。例如，沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠杆菌等。

（2）化学危害：包括农药残留、兽药残留、食品添加剂、重金属、有毒有害物质等。这些化学物质在食品中积累，对人体健康产生慢性或急性影响。例如，甲醛、亚硝酸盐、镉等。

（3）物理危害：主要包括异物污染，如玻璃、金属、塑料等硬质物质，以及放射性物质等。这些物质在食品中造成机械损伤，对人体健康产生危害。

（4）经济危害：指食品中掺假、欺诈等行为，如地沟油、瘦肉精等。这些行为损害消费者权益，对人体健康造成潜在威胁。

食品危害的来源主要有以下几点：

（1）原料污染：原料在种植、养殖、采摘等过程中可能受到生物、化学、物理危害的污染。

（2）加工过程污染：食品在加工、包装、储存、运输等环节可能受到污染。

（3）环境因素：空气、水源、土壤等环境中的污染物可能进入食品。

（4）人为因素：食品加工过程中，操作不当、设备老化等原因可能导致食品污染。

4.2 食品危害的预防与控制

针对食品危害的种类与来源，以下是预防与控制食品危害的措施：

（1）加强原料质量控制：对原料进行严格检测，保证原料安全。

（2）严格加工过程管理：加强食品加工过程中的卫生管理，严格执行操作规程，防止污染。

（3）提高食品加工技术水平：采用先进的加工技术，降低食品危害的风险。

（4）加强食品安全监测：建立健全食品安全监测体系，及时发觉和处理食品安全问题。

(5) 加强法律法规宣传与执行：加大对食品安全法律法规的宣传力度，严厉打击食品安全违法行为。

4.3 食品加工过程中的危害分析

以下对食品加工过程中可能出现的危害进行分析：

(1) 原料环节：原料在种植、养殖、采摘等过程中可能受到生物、化学、物理危害的污染，如农药残留、重金属污染等。

(2) 加工环节：食品在加工过程中可能受到微生物、化学物质、物理因素的污染。例如，热加工过程中可能产生致癌物质，冷加工过程中可能滋生微生物。

(3) 包装环节：包装材料可能含有有害物质，如塑化剂、重金属等。包装过程也可能导致食品污染。

(4) 储存环节：食品在储存过程中可能受到微生物、化学物质、物理因素的污染。例如，冷藏食品可能滋生李斯特菌。

(5) 运输环节：运输过程中的温度、湿度等条件可能导致食品变质、污染。

(6) 销售环节：销售过程中的卫生条件、食品储存方式等可能导致食品污染。

通过以上分析，我们可以看出食品加工过程中危害的多样性和复杂性。为了保障食品安全，必须加强各环节的危害分析与控制。

第五章 食品包装与储存

5.1 食品包装材料的选择

食品包装是保证食品在运输和储存过程中安全、卫生、保质的重要环节。选择合适的食品包装材料。以下是几种常见的食品包装材料及其特点：

(1) 塑料：塑料具有良好的阻隔性、耐腐蚀性、轻便、成本低等特点，是目前应用最广泛的食品包装材料。但部分塑料材料可能对环境造成污染，需谨慎选择。

(2) 纸和纸板：纸和纸板具有较好的强度、可印刷性、环保等特点，适用于包装干燥食品、糕点等。

(3) 金属：金属包装材料具有优良的阻隔性、耐腐蚀性、强度高等特点，适用于包装罐头食品、饮料等。

(4)

玻璃：玻璃具有良好的透明性、耐腐蚀性、可重复使用等特点，适用于包装液体食品、调味品等。

（5）天然材料：如竹编、草编、麻袋等，具有环保、可再生等特点，适用于包装农产品、土特产等。

在选择食品包装材料时，需考虑以下因素：

（1）食品种类：不同食品对包装材料的要求不同，如干燥食品需选用阻隔性好的材料，易腐食品需选用密封性好的材料。

（2）包装要求：根据食品的保质期、运输距离等因素，选择合适的包装材料。

（3）成本：在满足食品包装要求的前提下，尽量降低包装成本。

（4）环保：优先选择环保、可降解的包装材料。

5.2 食品包装方法与要求

食品包装方法应根据食品的特点和包装材料的要求进行选择。以下是几种常见的食品包装方法：

（1）真空包装：将食品放入真空包装机中，抽出包装内的空气，使食品与空气隔绝，延长保质期。

（2）密封包装：通过热封、冷封等方式，将食品包装材料密封，防止细菌滋生。

（3）气调包装：在包装过程中，将食品周围的空气替换为惰性气体，降低食品氧化速度，延长保质期。

（4）防潮包装：在包装材料中加入防潮剂，防止食品受潮变质。

（5）防腐包装：在包装材料中加入防腐剂，抑制细菌生长，延长食品保质期。

食品包装要求如下：

（1）包装材料应具有良好的阻隔性、耐腐蚀性、强度高等特点。

（2）包装过程应严格遵守卫生规范，保证食品不受污染。

（3）包装应具有足够的强度，以承受运输过程中的压力和振动。

（4）包装应具有良好的印刷功能，便于宣传和销售。

5.3 食品储存条件与要求

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/995231321020012021>