

食品处理人员手册

食品处理操作证书课程

目录:

- 1.----- 前言
- 2.----- 细菌引起的食品感染
- 3.----- 细菌感染的影响因素
- 4.----- 预防
- 5.----- 食品
 - 5.1--- 运送
 - 5.2--- 储藏和保存
 - 5.3--- 包装
 - 5.4--- 标签
 - 5.5--- 与食品接触的材料和用具
- 6.----- 清洁和卫生
 - 6.1--- 清洁和器具和设备的消毒以及病虫害的防治
 - 6.2--- 个人卫生
- 7.----- 关键控制点和危险区域
- 8.----- 立法

1 前言.

食品处理人员是指在接触食品过程中专业的从事运输，储存，配制，包装，配送和销售的人员。

食品的处理工作是非常重要的，因为它是生产食品，防止感染和中毒的第一线

对于这一切，食品处理人员的培训是非常重要的。对于食品处理人员，熟悉可导致食品污染的传染，如何避免食品在到达消费者面前时被污染及如何分辨哪些食品已被污染，哪些没有都是非常重要的。

本手册在前一段中，已明确了一个在所有表现方面都合适的培训标准并且能够获得的训练证书，然而，我们应该记得，**食品处理员的训练永远都不应该结束**而那些有责任心的公司的食品部门应该继续的教育和检查他们的食品处理人员的知识，这也是为什么，此教育证书要**每四年更换**的原因。

最后，我们应该记住，如果不去认真地执行，知道再多的处理食物的先进技术，也是无用的。

因此，**请认真的阅读本手册并将建议付诸与实践**中。

2 细菌感染

食用受到污染的食物，会引起身体健康问题，进而可能会导致死亡。

食物在食品处理人员的整个处理过程中都可能会受到污染。

可能的污染源：

A - 由细菌，病毒等引起的污染

B - 有毒废料，农药，溶剂污染,...



在工作人员操作时，最常见的是细菌和酵母(真菌)。

从下面的表格我们可以看到那些最为显赫常见的。当遇到这些时我们应该特别注意，并遵循这些预防措施。

	沙门氏菌	大肠杆菌	肉毒杆菌	葡萄球菌
发病现象	高烧，腹痛，头痛和腹泻	头痛，便血，持续高烧，咬伤...	食物中毒是一种严重的疾病，综合表现：腹泻，恶心，呕吐，麻痹，... 死亡	腹泻，呕吐，皮疹...
易感染食品	蛋类，禽类，蛋黄酱，蛤蜊，生食	肉馅，奶制品	自制罐头（果酱，蛋黄酱...）	常温食品或靠近人群
加工	适当加工的食品	隔热	一次污染的食品，不应废除。应该剔除所有气味，颜色和味道奇怪的。	高于 70° C 加热食物
预防措施	将生食放入冰箱，接触前要彻底清洁双手	保持个人的清洁卫生然后处理食品	保持冷藏室黑暗和干燥	禁止在食物旁说话，吸烟，咳嗽，打喷嚏...

2.1-危险食物

下列食品更易受到污染，因此处理和储存是要格外注意小心。



- 肉馅



- 禽类



- 奶制品



- 蛋类



- 糕点



- 沙拉

2.2- 污染方式

以下几种食品污染的方式较为常见：



-接触其他已污染食物

-唾液污染:说话, 咳嗽或打喷嚏等



- 粉尘传播

- 生食易受到感染



-接触动物或其他受污染物品

3

细菌污染的影响因素

细菌的生长受到一些因素的严重影响，如果可以控制这些因素，我们可以防止感染和中毒。

最重要的因素分别是：

A- 温度

最适宜于细菌生长的温度是37°C 左右。

低于4 °C将抑制细菌的生长，到0 °C以下时，将停止生长。

高于50 °C时也能抑制细菌的繁殖而当达到100 °C以上时将彻底消灭细菌和病毒。



B- 湿度

湿润的环境适合细菌和其他有机体的生长，因此，保存食物的好方法是脱水（除去几乎所有水分），腌制，泡制，等。所有这些方法都是减少食物中的水含量，从而更好地保存食物。



C- 时间

随着时间的流逝，更有可能滋生细菌，而且细菌的生长将耗尽食物营养。



D- 酸性

提高食品的酸度能减少细菌的生长。一般，添加柠檬，醋，等弱酸物质来提高酸性。



4

预防细菌感染

最简单的预防细菌源感染的方法是遵循简单的标准，从而有效地减少食品接触细菌的风险。



必须做到:

- 保持生食和熟食分开放置。
- 避免唾液接触食物（说话，咳嗽...）。
- 在处理食品过程中避免接触动物。
- 保持食品和清洁用品及药品的分开放置。
- 保持食品远离垃圾。



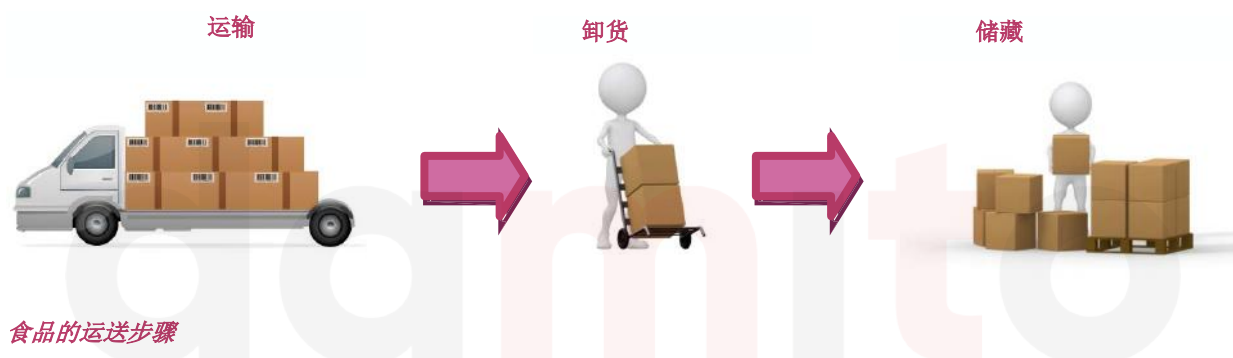
不能做:

- 不能使用处理过生食而未清洁的器具准备食物。

5 储藏

5.1 运送

食品运送，是从运输车上卸货到将货物放到仓库或冷藏室的阶段。



这个阶段十分重要，因为可以在入库前对食品进行第一次检查，从而检测出可能的问题，这中间最重要的是填写运送卡片，以便可以检查到达的食品和包装可能出现的问题。

下面是一个食品运送卡

日期	产品	公司	数量	冷冻	附注	接受
12/10/2011	干金枪鱼罐头	La Ria 罐头公司	40X5 箱	否	有一箱中的罐头有点压扁了。	是
17/10/2011	鲜肉	Lito 肉厂	20 支腿 X5Kg	是	有一只腿的包装破损。	除 1 支外



必须做到:

- 落实检查接收到的产品问题。



不能做:

- 不接收放置在展示台的无保护的，危险的和有虫等问题的产品
- 不接收有凸起，生锈的或有裂缝的罐头。.
- 不接收包装有问题的。
- 不接收不制冷的冷藏车运送的冷冻食品。
- 不接收已经化冻又重复冷冻的冷冻食品

5.2 储藏和保存

存储器就是保存食物直到准备使用。
根据食品种类，有以下两种主要存储方式：

A- 冷藏

B- 常温保存

A- 冷藏

冷藏是为了防止细菌，病毒等的生长。

有以下两种冷藏方式：



- 冷藏

保存于冰箱或冷藏室中，温度在0 °C和5 °C之间。



- 冷冻

保存于冷冻箱中，温度为-18 °C或更低。



必须做到:

- 最大程度上保持生食和已加工的食物分开。
- 冷藏室或冷冻室的温度，应该保持在食品保存最低要求之上。
- 应该定期的检查冷藏室或冷冻室的温度（每周一次）。
- 冷藏室的温度应保持在0 °C 和5 °C之间，冷冻室的温度应保持在低于 -18 °C.
- 解冻的食物放入冰箱中，不可以放在空气中。



不能做:

- 不能复冻已解冻过的食物。
- 不能破坏冷藏链条。
- 冷藏室或冷冻室不能过量储存食物。

B- 常温保存

- 储存种类

可以常温保存的食品有：



- 罐头制品



- 真空包装



- 腌制，液体保存



- 处理过的



- 发酵食品



- 脱水，风干制品



必须做到:

- 保存在干燥，通风处。
- 如有窗户或通风口，应该防止栏杆防止昆虫和鼠类的进入。
- 库存的食品应该离开地面和墙壁，以便清洁并避免出现霉菌。
- 库存的食品应该彻底的和化学产品及清洁用品分开放置。
- 根据食品的有效期，接近有效期的产品要放置在最外面。
- 非真空包装的食品应该放置在公众不可碰触的地方（玻璃橱窗，柜子，等）。



不能做:

- 不能出售已过期食品。
- 不能将食品放置在潮湿高温的环境中。
- 不能将食品放置在垃圾附近。
- 不能将禽类和其他肉制品混放。
- 不能允许人们碰触无包装的食品。

5.3 包装

包装可以使食品避免：

- 光，粉尘，污垢和碰撞。
- 昆虫，细菌，病毒，等。

包装分为包装和打包。

包装是放置食品的器皿，而打包则是，分类集中一个或几个包装以方便食品的运输并防止撞击加以保护等。

A- 包装

根据材料可以分为以下几种包装：



- 塑料包装



- 玻璃包装



- 铝制包装



- 马口铁包装



- 纸和纸壳包装



必须做到:

- 包装必须是“食品专用”并来自卫生保健部门登记许可的厂家。
- 必须检查储存包装的地方以避免微生物，污垢或弄脏包装。
- 在包装的过程中，必须控制环境达到最高清洁要求。

B- 打包

是为了避免食物在运送过程中受到外部的伤害（弄脏，撞击等）。



必须做到:

- 包装必须便于清洁。
- 包装必须携带正确的标签。



不能做:

- 不能有任何原因使包装暴露于空气中。
- 打包不能污染，改变颜色，气味或食品特性。

5.4 标签

是用于告知消费者和必须包括以下数据:



- 产品名称.
- 成份清单
(如只有一种成份则不需要)。
- 各个成份的最高和最低含量
- 酒精含量 (若含酒精)



- 净重或净含量 (无包装重量).
- 包装样式
- 生产厂家
- 产地
- 应怎样保存
- 有效期.

如需要也可添加以下说明：

- 数量 (本产品的数量)

- 可能产生的刺激



必须做到:

- 将标签放置在最显眼处。
- 标签应尽可能的使用结实材料以防止丢失产品信息。.
- 产品有效期放在标签显著标明。



不能做:

- 不能出售给消费者没有标签的产品。
- 标签信息不能欺骗消费者。

5.5 接触食品的机械设配和用具



这节涉及的任一用于接触食品的设备或仪器，都必须遵循非常严格的操控否则将会污染食品。



必须做到:

- 必须方便清洁而且没有裂口，氧化的部分或可以藏污纳垢的孔洞。
- 机器的各个组件必须便于拆卸。
- 必须是可用于食品的材质。



不能做:

- 不能使用非食品用途的机械或器皿

6

清洁和卫生

6.1 器具的清洁和放置及灾害防治

人员和器具及设备一样应保持最洁净状态。

清洁是食品处理人员工作中最重要的一部分，因为这决定着消费者的健康和食品的卫生。

清洁工作分为：

A- 有效的清洁厨房和各个组成部件：

分为以下几个步骤：

1. 除去剩余的食物残留。
2. 用热水进行有效的浸泡和漂洗。
3. 用含有清洁剂的热(40°-50°C)清洗。
4. 用大量的流动水漂净或冲洗以去除清洁剂。
5. 消毒:
 - 在热水(80°C)中浸泡2分钟。
 - 在清洁剂中至少浸泡1分钟，
(接下页的工作生产步骤)



6. 漂净后在空气中弄干，若是人工工作，用一次性的纸或每日清洗的布料擦干。



必须做到:

- 当消毒时，固定住叉子，勺子等的柄，
- 用含有洗涤剂和消毒液的热水清洁电磁炉，烤箱，壁炉，烤盘，洗涤池等，然后漂洗最后放置在空气中晾干。



不能做:

- 在不碰触那些将接触口腔或食品的茶杯，酒杯，盘子...
- 在已清洗的器具上不遗留洗涤剂或消毒剂残留。

B- 设备的清洁

在所有的食品操作的区域（厨房等），应该清洁和消毒所有的设备，
要注意以下3点：

1. 使用适当的设备清洁和消毒**

这些产品应保持和食品分开放置。

**

清洁和消毒是有区别的。清洁是用清洁剂去除残渣和污秽。
消毒是用碱水，氨水等，除去细菌和其他微生物。



2. 适当的清洁方式

- 适当的清洁方式要避免扬尘。
- 当周围有食物时禁止清扫。
- 要提前做好充分的炉灶等用具的清洁工作，并且晾干后方可与食品接触。
- 结束一天的日程后，应该清洗和消毒所有的器皿和所以接触过或将要接触食品的表面。

3. 要经常的充分的清洁

每天应做的日常清洁

- 厨房和餐厅
- 所有已接触食品的器具。
- 刀具，餐具，等。
- 脏的餐巾，桌布，等（用机器清洗）
- 工作人员和客人使用的卫生间，重新放置卫生纸，洗手液，等并清空垃圾桶。
- 地板和弄脏的墙壁。
- 食品操作人员的服装（用机器清洗）。
- 垃圾桶和厨房内的储物箱。

每周清洁一次：

- 深度清洁所有接触食品的器具的各个角落。
- 深度清洁卫生间和更衣室。
- 冷冻室和储藏室
- 工作人员遗留的服装。

如果制定一个明确的清洁日程，能够更好地监督控制清洁工作的实施：

- -何时应清洁和消毒（每周的日期和时间）
- -委托何人清洁，何人做适当的监督检查工作。
- -应使用什么清洁产品。
- -告知何时需使用手套，拆卸用具，等。

C- 处理废弃物及食物残留

垃圾是细菌的源头，也吸引着动物和昆虫。

在存储区正确的处理和储存垃圾是极其重要的，可以防止中毒和传染病。



必须做到:

- 有足够数量的带盖并用踏板开合的垃圾桶。
- 应该有一个放大的垃圾集装箱的小房间。
- 每天扔垃圾。
- 保持食品区与垃圾区的分开。
- 所有的垃圾桶都应配有一次性垃圾袋。



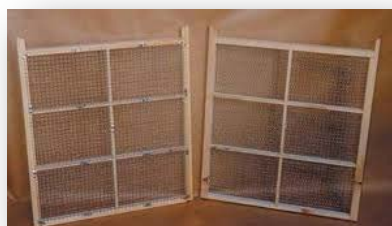
不能做:

- 不能将垃圾放在垃圾桶外。
- 垃圾桶不能是敞开状态。

D- 灾害

不惜一切代价的避免啮齿目或昆虫出现在操作区及食品储藏区，一般有两种常用用具。

1. 防护用具



用于阻止昆虫和啮齿目的进入。



必须做到:

- 封住所有的窗户，排水管，管道...的孔洞。
- 安装窗户网，摆动门或塑胶窗帘。
- 保持所有设备的清洁。
- 保持远离垃圾区。
- 用可密封容器保存食品。



不能做:

- 不要忘记关闭厨房门或仓库门。
- 不要将剩余食物放置在空气中。
- 存储的食物不要接触墙壁或地板。

2. 积极措施



用于除去昆虫和啮齿目。



必须做到:

- 所有的杀虫剂，农药和灭鼠药必须是由授权并登记的公司圣餐。
- 杀虫剂和灭鼠药必须是有食品监督的授权。
- 所使用的陷阱，昆虫电击器，等... 不能污染到食品。
- 定期检修所有设施是否有昆虫巢，老鼠窝或啮齿目和昆虫脚印。



不能做:

- 不能将杀虫剂或农药靠近食品。

6.2 个人清洁卫生

食品处理人员有很大的责任，工作方式会影响居民的健康，所以他们应该最大程度的注意他们的卫生以及日常所穿的服装。

最应该注意检查的几点：

A- 双手.



双手是避免食品污染的身体中最应该重点警戒的。

damito



必须做到:

- 勤剪指甲，禁用乳液或使用乳胶手套。
- 在盥洗池用热水和杀菌液洗手。
- 用刷子清洁指甲。
- 用热空气烘干或一次性消毒纸巾擦干。
- 以下情况必须要洗手，接触生食后，去洗手间后，扔垃圾后或由于任何原因中断工作。



不能做:

- 不能使用用于其他用途的毛巾擦手。
- 不能在洗涤池或任意的有生食或脏盘子的地方洗手。
- 不能在洗手后接触例如钥匙，钱币，等物品。
- 不能不洗手就去工作。

B- 鼻子，口腔和咽喉



唾液，粘液等里含有数百万的细菌，是很多食品污染事件的主要原因，因此我们应该格外谨慎。



必须做到:

- 在面包店和糕点店工作，制作食品时要佩戴口罩。



不能做:

- 在食品旁边不能打喷嚏或咳嗽。
- 当处理食品时，不能吃东西，吸烟和说话。

C- 头发.



头发是一个污染源。尽管已经清洁过，但头部本身的结构致使它堆积或储藏灰尘，所以，应该携带头套。



必须做到:

- 长头发可以携带头套或帽子。



不能做:

- 当处理食品时，不能触摸头部，也不能抓头。

D- 伤口，疹子，等



食品处理人员的伤口，疹子等能够接触到血液或细菌，这是非常危险的并且必须避免。



必须做到:

- 必须用绷带或防水布条保护包裹伤口。



不能做:

- 不能用正在准备食品的手触碰伤口和疹子。
- 不能未经包裹伤口就去处理食品。

E- 工作服



食品处理人员应该精心注意工作时穿着的服装
应该穿着准备食品工作的指定的特制服装。

必须做到:



- 使用具有明亮的颜色并容易清洗的服装工作。
- 该服装应没有外部的纽扣或外部纽扣缝合结实牢固。

不能做:



- 不能使用平常外出的服装工作。
- 当处理食品时，不能携带手表，手镯或戒指。

F- 食品处理人员的健康



根据常规，患有疾病或带有患病征兆的任一食品处理人员，有义务报告给他的上级并离开食品处理的工作直到康复。

尤其是当食品处理员出现以下症状时应该报告给上级：

- 腹泻
- 发烧
- 恶心
- 胃部疼痛
- 出皮疹
- 出斑

7

关键点控制和危险区域

本节主要讲述APPCC系统（危险分析和关键点控制）

此系统基于对于已知的问题和展示食品可能出现的危险，从而能够建立控制和检测系统，以便检测偏差极限。

这种方式能够规划现有行为从而避免等出现问题后再去解决现状，同时这种方式不得不拒绝链条末端的少量产品以确保食品销路的安全。

下面是一个使用APPCC系统来控制羔羊肉的例子。

羔羊肉的控制系统

羊肉会出现的问题：

- - 当杀死动物时会被污染。
- - 高温会加速污染。
- - 动物可能已经生病。
- - 一般只割取所需要的部分（里脊肉，排骨，等）。
- - 会同其他的肉类混合。

自始至终应该确保：

- - 应确保羊羔的健康（兽医来控制）。
- - 肉质应尽快放入冷藏室。
- - 肉类应该冷藏或冷冻运输。
- - 切肉的器具，在使用前应清洗并消毒。

8

规范制度

由于卫生部门的食品处理人员培训的需要，各部委会同皇室的卫生保健部一起制定了以下的卫生法令。

- 皇家法令 **381 / 1984** , 1月25日。

食品店必须获得卫生技术部门的法令（BOE 1984年二月27日）。

- 皇家法令 **2207 / 1995**, 12月 28日

确立食品基本卫生条例。（BOE 1996年2月27日）。

- 皇家法令 **202 / 2000**, 2月11日

确立食品处理人员的操作标准（BOE N ° 48 2000年2月25日）。

- 皇家法令 **3484 / 2000**, 12月29日

确立食品加工，配送和备餐贸易所必须遵循的卫生标准（BOE 2001年1月12日）。

- 皇家法令 **109 / 2010**, 2月5日

废除皇家法令202/2000，并确立食品企业在卫生设施和产品的责任，以及在系统控制协议和分析系统及关键点控制（APPCC）实际责任。

企业也有责任担保他们的食品处理人员，根据他们的工种经过适当的培训。

damito

食品处理人员课程测试

1. 什么食品更易受到污染？

- ☐ **A-** 奶制品，蛋类，肉馅，糕点，沙拉，禽类。
- ☐ **B-** 所有的食品都一样。
- ☐ **C-** 只有肉类和蛋类。
- ☐ **D-** 所有生食。

2. 以下哪种食品污染不常见？

- ☐ **A-** 接触已被污染的食品。
- ☐ **B-** 接触生食。
- ☐ **C-** 接触脏的器皿。
- ☐ **D-** 接触打喷嚏，说话，咳嗽...所产生的唾液。

3. 高温烹煮能够确实的抑制细菌的生长。以下哪个温度正确？

- ☐ **A-** 100 °C
- ☐ **B-** 50 °C
- ☐ **C-** 75° C
- ☐ **D-** 200 °C

4. 除温度之外，还有什么其他的因素可以减少细菌的生长？

- ☐ **A-** 湿度
- ☐ **B-** 酸性
- ☐ **C-** 温度
- ☐ **D-** 黑暗

5. 为了避免污染食品，应和什么保持距离？.

- ☐ **A-** 垃圾，清洁用品，动物，药品。
- ☐ **B-** 垃圾，人群，清洁用品。
- ☐ **C-** 药品和清洁用品。
- ☐ **D-** 垃圾，动物，植物。

6. 生食和熟食能够保存在一起吗？.

- ☐ **A-** 是，总是。
- ☐ **B-** 是，总是，特别是和蔬菜。
- ☐ **C-** 否，从不。
- ☐ **D-** 否，当熟食是热的时不可。

7. 哪个是不能作为冷冻食品储藏？

- ☐ **A-** 复冻已解冻的食品。
- ☐ **B-** 维持冷冻链条。
- ☐ **C-** 保持冷冻室食品不过量。
- ☐ **D-** 保持冷藏室的温度低于-18 °C。

8. 在常温保存食品时，哪个做法是不正确的？

- ☐ **A-** 非真空包装食品放置在人群可接触处。
- ☐ **B-** 库存食品远离垃圾。
- ☐ **C-** 库存食品放置在湿热环境中。
- ☐ **D-** 维持库存食品远离地板和墙壁。

9. 哪个是可接触食品的合适的器具和器皿？

- ☐ **A-** 必须是塑料制品。
- ☐ **B-** 必须是可拆卸，无裂缝，无氧化区域且无可积累污垢的孔洞。
- ☐ **C-** 不能是电子器具。
- ☐ **D-** 必须是铝制品，可拆卸和清洗的。

10. 必须用什么洗手？

- ☐ **A-** 用洗涤池内积蓄的水洗手。
- ☐ **B-** 用热水和杀菌液洗手
- ☐ **C-** 用食品处理人员共用的毛巾擦手。
- ☐ **D-** 当手弄脏后才洗手。

11. 哪个是每天需要清洗？

- ☐ **A-** 冷冻室和冷藏室。
- ☐ **B-** 地板，墙壁和垃圾间。
- ☐ **C-** 餐具，刀具和食品处理人员的服装。
- ☐ **D-** 上面所有答案再加上所有的接触过食物的器具和器皿。

12. 当清洗厨房用具及器具部件时，哪个做法是不正确的？

- ☐ **A-** 漂洗后，放置在空气中晾干。
- ☐ **B-** 用刷子去除食物残渣。
- ☐ **C-** 用热水清洗。
- ☐ **D-** 保留使用过的消毒液以便能继续使用更长时间来清洗器皿。

13. 为了防止灾害，哪个是不正确的？

- ☐ **A-** 保持远离垃圾区域。
- ☐ **B-** 存储的食物要与墙壁或地板接触。
- ☐ **C-** 封死窗户，下水道等的孔洞。
- ☐ **D-** 安装窗户防护网。

14. 对于残留和垃圾我们应该做什么？

- ☐ **A-** 保持垃圾桶盖的敞开以便方便将垃圾扔入。
- ☐ **B-** 垃圾桶应尽可能的靠近在准备的食物以方便扔垃圾。
- ☐ **C-** 直到垃圾袋装满，几天都用同一个垃圾袋
- ☐ **D-** 每天扔垃圾。

15. 哪个涉及到APPCC系统（危害分析和关键点控制）？

- ☐ **A-** 是为了核实食品是否收到污染的系统。
- ☐ **B-** 是卫生监察系统用来核实一个机构是否有受到污染的危险。
- ☐ **C-** 该系统允许有计划的处理食品，事先知道可能出现的问题（解冻，等）。
- ☐ **D-** 是为了控制某些地区可能出现的危险情况的系统。

16. 食品处理人员的个人卫生应该注意哪些重点区域:

- ☐ **A-** 双手, 头发, 伤口和疹子, 服装, 口腔和鼻子。
- ☐ **B-** 双手, 口腔和鼻子。
- ☐ **C-** 双手, 面部和头发。
- ☐ **D-** 双手, 伤口, 头发, 口腔。

17. 当感到不舒服或发现起了疹子或斑点, 食品处理人员应该做什么?

- ☐ **A-** 吃药并在可以坚持的情况下继续工作。
- ☐ **B-** 回家直到感到好转回来继续工作。
- ☐ **C-** 停止食品处理工作并通知某负责人, 让他决定怎么做。
- ☐ **D-** 先等待看看是否真的生病或是无谓的恐慌然后再通知负责人。

18. 根据国家规定, 谁负责食品处理人员参加适当的培训?

- ☐ **A-** 食品处理人员自己。
- ☐ **B-** 在学习并获得食品处理人员证件的地方。
- ☐ **C-** 食品处理人员工作的公司。
- ☐ **D-** 卫生保健部。

测试答案:

答案 1:

A- 手册第 2.1 节

- 奶制品, 蛋类, 肉馅, 糕点, 沙拉, 禽类。

答案 2:

C- 手册第2章 2.2 节

- 接触脏的器皿。

答案 3:

B- 手册第3章 A 部分

最适宜细菌生长的温度是**37 °C**左右。

低于**4°C**将抑制细菌的生长, 达到**0°C**以下是, 将停止生长。

高于**50°C**也能抑制细菌的繁殖而当温度达到**100°C**以上时将彻底消灭细菌和病毒。

答案 4:

B- 手册第3章 D 部分

提高食物的酸度可以抑制细菌的生长, 一般为了提高事物的酸性, 添加弱酸如柠檬, 醋, 等...

答案 5:

A- "应该做什么" 手册第 4 章

- 保持生食和熟食的分开放置。
- 禁止唾液接触到食物（说话，咳嗽...）。
- 在处理食物的过程中禁止接触动物。
- 保持食品和清洁用品及药品的分开放置。
- 保持食物远离垃圾。

答案 6:

C- "应该做什么" 手册第 4 章

- 保持生食和熟食的分开放置。
- 避免唾液接触到食物（说话，咳嗽...）。
- 在处理食品的过程中禁止接触动物。
- 保持食品和清洁用品及药品的分开放置。
- 保持食物远离垃圾。

答案 7:

A- "应该做什么" 手册第5章 5.2节

- 不能复冻已解冻的食品。
- 不能破坏冷冻链条。
- 冷藏室或冷冻室的食物不能过量。

答案 8:

C- "应该做什么" 手册第5章 5.2-B 节

- 不能出售已过期的食品。
- 不能在潮湿高温的地方储藏食品。
- 储藏的食品不能靠近垃圾。
- 不能将禽类和其他肉质混合放置。
- 不能让人触摸没有包装的食品。

答案 9:

B- "应该做什么" 手册第5章 5.5 节

- 应该容易清洗，没有裂纹，无氧化区域也没有能够藏污纳垢的孔洞。
- 机器的部件应该便于拆卸。
- 必须是食品专用材料。

答案 10:

B- "应该做什么" 手册第6章 6.2-A 节

- 勤剪指甲不用乳液用乳胶手套。
- 在盥洗池用热水和杀菌液洗手。
- 用刷子清理指甲。
- 用热空气烘干或用一次性消毒卫生纸擦干。
- 每接触生食，去卫生间，扔垃圾以及由于任何原因暂停处理食品工作后都要洗手。

答案 11:

D- 手册第6章 6.1-B节

- 厨房和餐厅。
- 所有接触过食品的器具。
- 刀具，餐具，等。
- 用过的脏的餐巾，桌布，等（用机器洗）。
- 工作人员和客人用过的洗手间，更换卫生纸，洗手液等并清空垃圾桶。
- 地板及弄脏的墙壁。
- 食品处理人员的服装（用机器洗）。
- 垃圾桶和厨房内大的垃圾箱。

答案 12:

D- 手册第6章 6.1-A 节

- 在将要接触口腔或食品的区域内的茶杯，酒杯和盘子...
- 在清洗的器皿上不能有洗涤剂 and 消毒剂残留。

答案 13:

B- 手册第6章 6.1-D节

- 不能敞开厨房和仓库的门。
- 不能将剩余食物放置在空气中。

- 存储室的食物不能接触墙壁和地板。

答案 14:

D- "应该做什么" 手册第6章 6.1-C节

- 要有一定数量的带盖并可用脚踏开关控制的垃圾桶。
- 应该准备一个存放大垃圾箱的小房间。
- 每天扔垃圾。
- 保持垃圾区远离食品区。
- 所有垃圾桶要准备一次性垃圾袋。

答案 15:

C- 手册第 7章

此系统是基于对于已知的问题和展示食品可能出现的问题，从而能够建立控制和检测系统，以便检测偏差极限。

答案 16:

A- 手册第6章 6.2节

- 双手，头发，伤口和疹子，服装，口腔及鼻子。

答案 17:

C- 手册第6章 6.2-F节

根据常规，患有疾病或带有患病征兆的任一食品处理人员，有义务报告给他的上级并离开食品处理工作直到康复。

答案 18:

C- 手册第 8 章.

- 皇家法令 109 / 2010，2月5日。

废除皇家法令202/2000，并确立食品企业对卫生设施和产品的责任，以及在系统控制协议和分析系统及其关键点控制（APPCC）的实际位置。

企业也有责任担保 的食品处理人员根据他们的工种进行适当的培训。