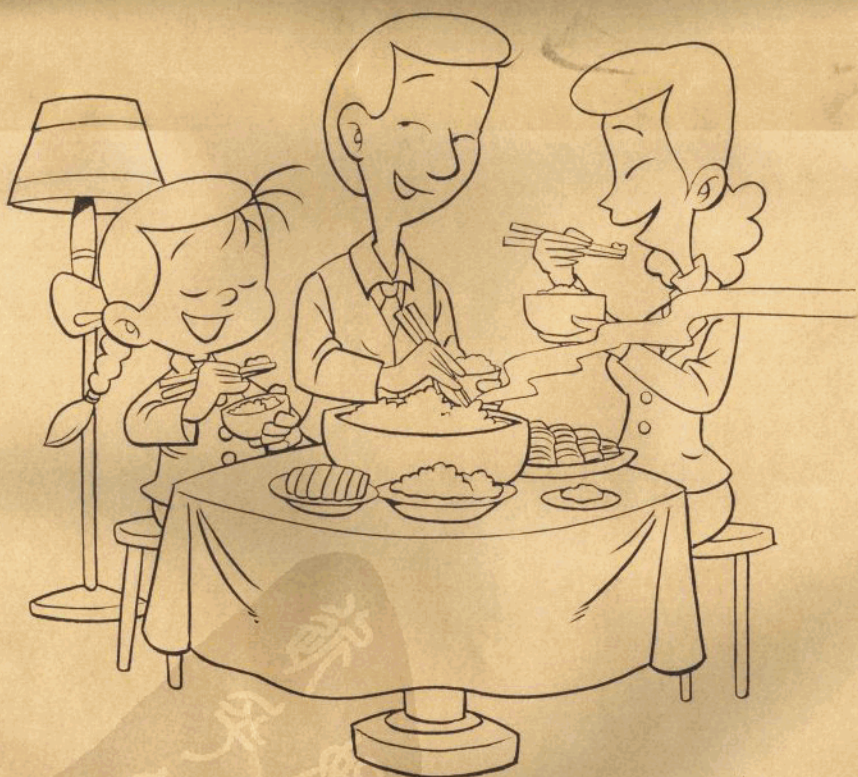


食品安全卫生知识挂图 (三)

国家认证认可监督管理委员会 编



中国计量出版社

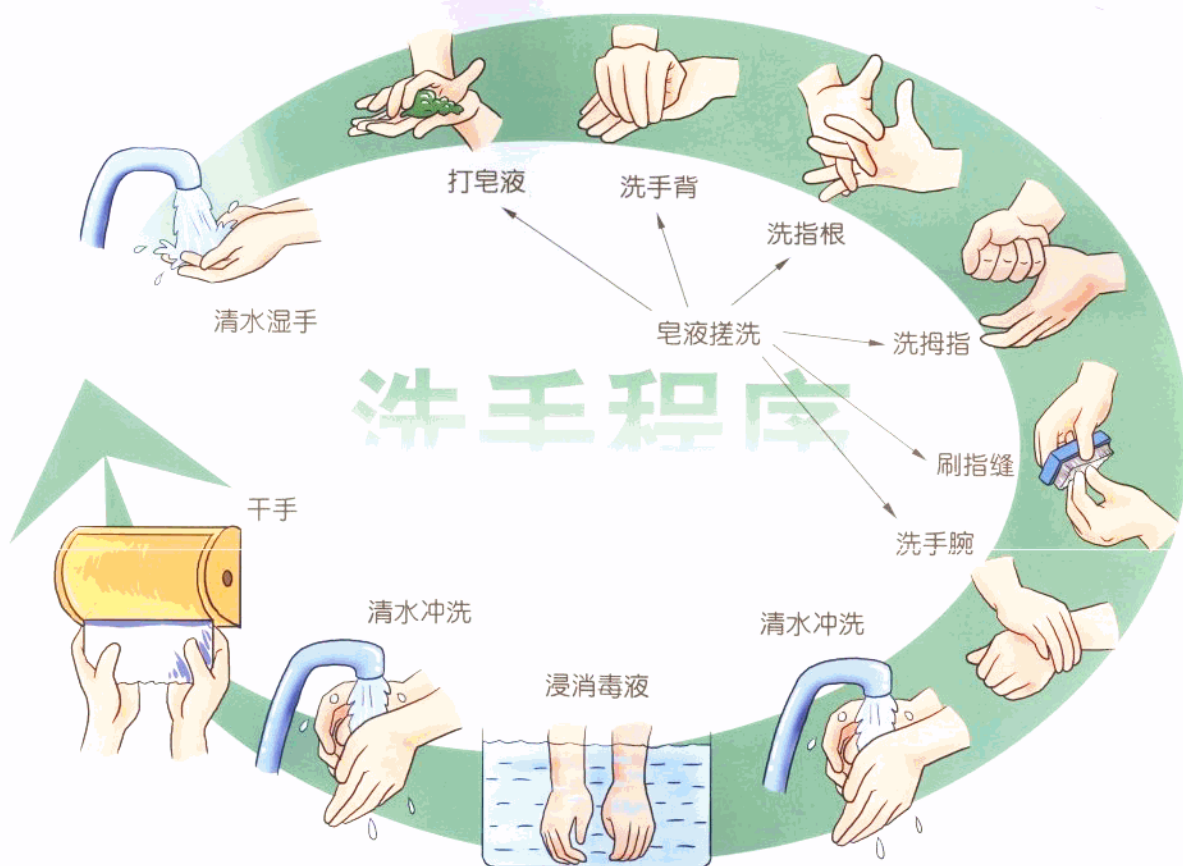
更衣程序



员工进入车间的更衣程序应为：

1. 戴口罩。
2. 戴帽子。
3. 先穿上衣，再穿裤子。
4. 穿鞋。

洗手程序



员工正确的洗手程序：

清水湿手——皂液搓洗——清水冲洗——浸消毒液——清水冲洗——干手

休息后、从洗手间回来、扫垃圾、接触脏的工器具后要注意洗手。

器具的清洗



清除食品碎渣



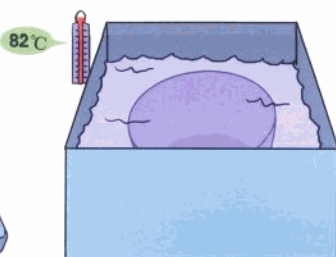
清水冲洗



清洁剂浸泡、刷洗



清水冲洗



82℃热水浸泡

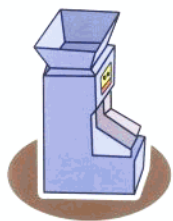


清水冲洗

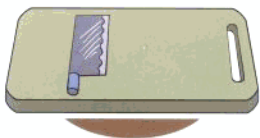
器具的清洗程序：

清除食品碎渣——清水冲洗——清洁剂浸泡、刷洗——清水
冲洗——82℃热水或消毒液浸泡——清水冲洗

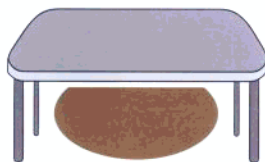
与食品接触表面的卫生



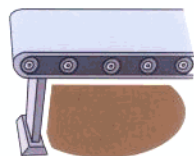
设备



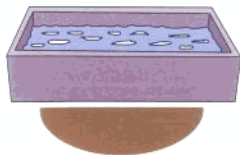
案板



台面



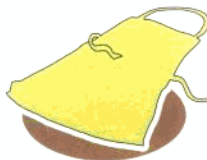
传送带



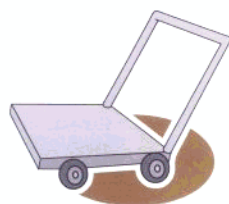
贮水池



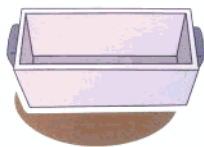
手套



围裙



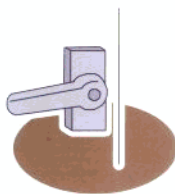
推车



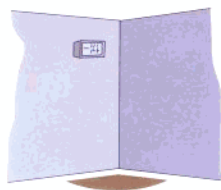
物料箱



开关



门把手



冷库

注意与食品接触的表面卫生

食品接触表面包括：设备、刀具、台面、案板、传送带、贮水池、手套、围裙、推车、物料箱等。开关、门的把手和冷库是间接的食品接触面，也要进行清洁。

员工卫生要求



勤洗澡



勤理发



勤剪指甲



工作服清洁



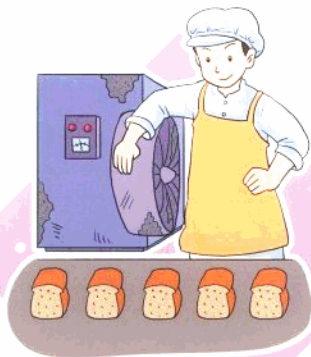
勤换衣

员工要保持个人清洁，做到勤剪指甲、勤洗澡、勤理发、勤换衣。
男员工头发短而齐，鼻毛不外露，不吸烟。
女员工要将头发束在帽子里，不化妆、不戴首饰。

员工不良习惯 (1)



对着食物打喷嚏



手在不干净的区域乱摸



挠痒痒



用脚接触食品

生产岗位员工不利于食品卫生的习惯：

对着食物打喷嚏，手在不干净的区域乱摸，咳嗽、打喷嚏后不洗手，
挖鼻子、抠耳朵、挠痒痒后接着操作，用脚接触食品。

员工不良习惯 (2)



患传染病后不休息



手部有伤口不包扎



在车间里吃东西



在车间里喝水



在车间里抽烟



将自用品带入车间

生产岗位员工不利于食品卫生的习惯：

患传染病后不休息，手部有伤口不包扎，上厕所后不洗手，扫垃圾后不洗手，在车间里吃东西、喝水或抽烟，将自用品带入车间。