

食品加工安全如何控制

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/e69bf278db7051a883e0f9f42cb778bc.html>

范文网，为你加油喝彩！

随着发展已经出现了很多食品安全事件，这些食品都是加过程中造成的。那么食品加工安全如何控制呢?下面和<https://www.882682.com/>了解下吧。

食品加工机器的洗净，防止食品污染是控制微生物生长繁殖的极重要的手段。设备经清洗后微生物绝对减少，而且洗去了以蛋白质和碳水化合物为主的微生物营养源，杜绝了微生物繁殖。清洗时，使用水和洗涤剂，需达到清洁度高、不影响加工机械及食屈服的近义词品质优秀教师事迹简介150字量、操作方便卫生又要安全、废水处理容易、经济的目的。

食品加工设备进行杀菌也是保持设备卫生方法的重要措施，除采用物理杀菌法外，食品机器的杀菌几乎都可用化学杀菌。理想的杀菌剂应该是杀菌范围广、杀菌效果快、对机器及食品质量无影响、游戏角色名称大全杀菌的持续效果高、洗脱容易、万一混入安全无毒、对废水处理设施及环境的不利影响小、经济等要求。工厂可根据微生物污染情况合理选用杀菌剂。国外主要洗净剂和杀菌剂。

车间的地面要用防滑、坚固、不渗水、易清洁、耐腐蚀的材料铺制，车间地面表面要平坦，不积水。车间整个地面的水平在设计和建造时应该比厂区的地面水平略高，地面有的斜坡度。

车间的墙面应该铺有2米以上的墙裙机械迷城 加里奥，墙面用耐腐蚀、易清洗消毒、坚固、不渗水的材料铺制及用浅色、无毒、防水、防霉、不易脱落、可清洗的材料覆涂。车间的墙角、地角和顶角曲率半径不小于3厘米呈弧形。车间的顶面用的材料要便于清洁，有水蒸气产生的作业区域，顶面所用的材料还要不易凝结水球，在建造时要形成适当的弧度，以防冷凝水滴落到产品上。车间门窗有防虫、防尘及防鼠设施，所用材料应耐腐蚀易清洗。窗台离地面不少于1米，并有45度斜面。车间用臭氧发生器净化空气，杀菌消毒。

保持穿戴整洁，工作时间内穿白工作衣裤、戴白帽，进熟食间操作和开饭供餐时要增戴白口罩。

个人卫生要做到“考研流程四勤”，执行“六不”规定。“四勤”指勤理发、勤洗澡、勤换衣

、勤剪指甲;“六不”是指不留长指甲，不涂指甲油，不戴戒指，不穿拖鞋，不穿短裤背心，不在操作间和专用间吸烟。

以上是 食品加工过程中如何确保食品安全
。我们在平时最好多学习一些有毒食品安全知识
，这样更有利于我们的生活，更多食品安全知识尽在<https://www.882682.com/>。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发