

ISO22000/HACCP认证-- 车间员工管理须知（三）

产品名称	ISO22000/HACCP认证-- 车间员工管理须知（三）
公司名称	河南蓝蜗牛商务服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	漯河市郾城区井冈山路北段莱茵风景26幢505号 （注册地址）
联系电话	15539593333

产品详情

车间员工管理须知（三）

九、交叉污染的原因：

各加工作业区的人员非工作需要不得私自串岗，所用工器具不能交叉使用，以免造成污染。并防止因工厂选址、车间设计不合理；加工人员个人卫生不良；清洁消毒不当；卫生操作不当；生熟产品未分开；原料和成品未隔离等原因造成的交叉污染。

十、落地产品如何处理：

有专人捡起，用无菌水清洗后进入下道工序。蒸煮和包装的落地产品应单独存放，评估后处理。

十一、割伤手怎么办？

在加工前或加工过程中一旦发现有割伤手的情况，应调离工作岗位，查看产品是否被血迹污染，并对工作台及刀具进行消毒，同时割伤轻者先将伤口清洗干净，贴上创可帖，戴上乳胶手套，消毒后继续工作；重者应立即调离工作岗位，待痊愈后方可上岗。

十二、与食品接触的员工，每年体检一次。

有下列疾病者应调离食品生产与食品管理岗位。例如：病毒性肝炎；活动性肺结核；肠伤寒及肠伤寒带菌者；细菌性痢疾及痢疾带菌者；化脓性、渗出性脱屑性皮肤病患者；手有外伤未愈合者。

十三、防止食品被以下污物污染：

水滴和冷凝水；不清洁水的飞溅；空气中的灰尘颗粒；外来物质；地面污物；无保护装置的照明设备；润滑油、清洁剂、杀虫剂等；化学药品的残留；不卫生的包装材料。