

食品企业ISO22000资质办理--食品企业常用的清洗、消毒方法2

产品名称	食品企业ISO22000资质办理--食品企业常用的清洗、消毒方法2
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

食品企业常用的清洗、消毒方法2

三、食品从业人员手的清洗、消毒

食品加工经营过程中从业人员的手与食品接触ZUI多，是食品污染的重要途径。手部皮肤上存在的细菌无论从种类还是数量上都较身体其他部位要多。并以皮肤皱褶处及指尖为多。在皮肤的汗腺、毛囊和皮脂腺内，根据细菌寄生深度的不同，通常将皮肤上的细分为暂住菌和常驻菌两类。暂住菌位于皮肤表面，细菌的种类和数量不定，暂住菌和常驻菌可以互相转化，长时间不进行清洗，暂住菌就会进入毛发、汗腺和皮脂腺内，变成常驻菌。一般说经常注意手部皮肤清洁的人，其皮肤上细菌数量和种类要比不注意者少得多。

污染手指的细菌严重有碍食品卫生的主要是金黄色葡萄球菌和肠道致病菌。金黄色葡萄球菌在健康人的鼻腔存在较多，当手接触鼻部或鼻涕时，手指被污染。另外，金黄色葡萄球菌在自然界广泛存在，手指在任何情况下都有被污染的可能。

痢疾杆菌、伤寒杆菌、甲型肝炎病毒等肠道病原体，ZUI常见的是大便后手被污染，如在大便后所用的卫生纸张数少，手指就可能被污染。

在报告，经营鱼、肉类从业人员手上的大肠杆菌检出率达50%以上，经营副食品从业人员手上的大肠杆菌检出率达64%。也有报告，生产糕点人员的手有80%以上检出大肠菌群。而一般市民及工人手上大肠菌检出分别为13%和8%，因此科学的洗手有非常重要的意义。彻底的洗手方式应该是：

- 1、在手上擦肥皂，充分起泡，用刷子仔细刷(要剪去指甲)；
- 2、用流水充分冲洗手上的肥皂泡；
- 3、把消毒肥皂液滴(或含氯消毒液)在手上数滴，双手涂擦进行消毒；
- 4、暖风吹干。

对于食品从业人员，尤其是加工直接入口食品的从业人员，在以下情况时必须彻底洗手。

- 1、工作开始前；
- 2、大小便以后；
- 3、休息以后；
- 4、打电话后；
- 5、接触生肉、蛋、蔬菜及不干净的餐具、容器等之后；
- 6、洗手后经过2h继续烹饪加工时。

对于接触直接入口食品加工的从业人员，如冷拼间的从业人员，应该经常用75%酒精擦手进行消毒。