

福建ISO22000认证顾问福州厦门食品安全管理体系认证咨询培训辅导申请办理

产品名称	福建ISO22000认证顾问福州厦门食品安全管理体系认证咨询培训辅导申请办理
公司名称	厦门汉墨企业管理咨询有限公司
价格	19000.00/单
规格参数	证书:有效可查 公司机构:专业权威 费用价格:优惠面议
公司地址	思明区龙山南路 84-2 号龙山时尚中心 206 室
联系电话	18950166287 18950166287

产品详情

1 目的

确保食品接触面的清洁和消毒，以免食品接触面的不清洁引起食品的污染，导致食品不安全。

2 范围

适用于本公司加工、运输等过程中食品接触面的清洁和作业管理。

3 定义

食品接触面：在服务过程中与产品内容物或内容物组成部分相接触的容器，设备及相关包装物的接触面，以及在加工过程中将水滴等污染物溅到食品或其接触面的那些表面。

4 职责

4.2 配送人员负责消毒液配制，检查作业场所对食品接触面的清洁、消毒状况并记录。

4.1 作业场所员工负责食品接触面之器具进行清洗消毒并记录。

5 程序

5.1 食品接触面的结构及材料的卫生要求。

5.1.1 食品接触面的要求：

与食品接触工器具、设备使用不锈钢材料、焊缝光滑、无破裂及凹陷，管道接头及阀门使用食品级密封件密封；

5.1.2 食品接触面的材料要求：

a) 接触设备：不锈钢材料及食品级橡胶密封件。

b) 包装材料：塑料编织袋（清洁、干净、无毒）

5.1.3 接触设备制造精细，达到无粗糙焊接、凹陷、破裂，便于清洗消毒；设备要安装合理，保持好的维修状态，便于彻底清洗消毒。

5.2 食品接触面的清洁与消毒

5.2.1 分拣岗位使用橡胶手套。

5.2.2 周转筐、运输车辆定时，然后再用清水冲洗干净，用消毒液冲洗。

5.2.4 监测、记录、纠正或纠正措施

检测人员每日检测消毒剂浓度，并检查卫生状况，对不符合项当班应立即进行整改并填写《工具清洗消毒记录》、《容器清洗消毒记录》。

5.3 作业场所涉及食品接触面的清洁与消毒

5.3.1 接触设备

a) 每日作业结束后，先用清水进行冲洗，然后用洗涤剂进行冲洗，再喷洒84消毒液消毒，消毒完后用清水冲洗干净。

b) 接触设备的清理每周六下午下班时彻底清理一次

— 设备表面用湿布擦拭干净，要无污渍并确保安全；

— 设备内部及表面、架、台顶、各种管道、地沟盖须清理干净；

5.3.2 工器具的日常清理

- a) 各种工器具应在挂物架上，各工序不得混用；
- b) 在运输过程中，应按消毒程序消毒；
- c) 每天作业结束后对各工序使用的工器具进行清洗消毒。

5.3.3 工器具每周六下午下班时彻底清理一次。表面用湿布擦拭干净，要无污渍，之后清洗消毒，消毒完后用清水冲洗干净并挂在物架上。

5.3.4 地面、墙壁、玻璃及其他辅助设备的日常清理

- a) 大小门窗应安排专人进行清理；
- b) 清洁地沟、地沟铁算及打滑的地面；
- c) 落地的物料要及时清理；
- d) 随时清扫地面异物、积水、纸屑；
- e) 下班前地面擦干净；

5.3.5 地面、墙壁、玻璃及其他辅助设备的定期清理

- a) 用笤帚、托布清扫地面，使地面无死角、不打滑；
- b) 门窗明亮干净，户外门要用湿布擦拭干净；
- c) 擦拭墙壁瓷砖并补修破损处；
- d) 用84消毒液清洗地沟及地沟盖，无粘稠物残留；
- e) 擦洗工作台、计量器具、物品架、设备表面、设备地脚不得有粘性附着物残留；

5.3.5 监测、记录、纠正或纠正措施

- a) 日常清洗消毒由配送主管检查，定期清洗消毒由检验人员监测。监测按规定要求检查、抽样监测消毒液浓度和清理、消毒的效果并记录；

b) 发现不符合规定要求时需重新清洗消毒合格后方可进入生产。