



课程目标

在完成食品安全基本知识课程后，您将了解更多的信息：

GMPs

- 为什么保障食品的清洁、安全是您工作的重要部分 ；
- 个人卫生的重要性 ；
- 在生产区域内外要注意哪些污染风险 ；
- 如何防止设备、工具和器皿的污染 ；
- 如何安全地处理、检查原材料和配料，以及如何记录检查结果。

HACCP

- 物理、化学和生物危害 ；
- HACCP 的七个原则 ；
- 处于 “受控 ”和 “失控 ”过程之间的区别 ；
- 如果某一个过程失去控制，应该做什么？
- HACCP 手册应包含哪些内容。

过敏原控制

- 食品过敏原引起的轻度和严重反应 ；
- 列入 “8 大 ”的食物 ；
- 如何正确储存和识别过敏原成分 ；
- 在配料审查中应包括哪些内容 ；
- 常见的交叉污染问题以及如何防止交叉污染 ；
- 湿洗和干洗的区别 ；
- 如何正确返工。

食品防御

- 食品安全和食品防御之间的区别；
- 指向可疑活动的警告标志；
- 与访客有关的安全风险；
- 可疑的活动；
- 食品供应的常见威胁；
- 重大的食品安全问题；
- 基本的食品安全计划应该解决哪些问题。

异物控制

- 法律之下如何落实保障食品安全；
- 异物控制计划的五个部分；
- 如何对原料进行目测检查；
- 何时需要将样品送到实验室进行检查；
- 食品和原料的正确储存方法；
- 应该成为习惯的生产实践；
- 防止设备和其他物品污染产品的维护措施；
- 如何使用和检查异物控制装置。

清洁操作规范

- 保持设备清洁为何如此重要；
- 保持清洁的益处；
- 人员行为如何影响清洁设施；
- 维护食品安全的方法；
- 清洁计划的类型；
- 各种清洁方法以及何时使用这些方法；
- 如何正确清洁设备、用具和废物区；
- 如何储存清洁设备和化学品。

识别和控制害虫

- 常见的鼠类、鸟类和昆虫害虫；
- 如何控制啮齿动物的数量；
- 结构性害虫和食用植物害虫的区别；
- 工厂消灭昆虫的方法；
- 虫害控制的好处。

基础微生物学

- 影响食品工业的微生物；
- 不同种类的微生物；
- 细菌是如何污染食品的；
- 通过食品传播的病毒；
- 在食品中发现的寄生虫类型；
- 工厂在防止微生物污染食品方面的作用。

建筑物维护

- 预防性维护的好处；
- 建筑物维护对食品安全的重要性；
- 合适的建筑材料类型；
- 如何防止公用设施的交叉污染；
- 良好照明的好处；
- 建筑结构中的问题；
- 员工在维修检查中的作用；
- 在检查中应注意和纠正的情况。

外部场地

- 保持外部场地清洁和无虫害的重要性；
- 外部检查的准则；
- 工厂以外，在哪里寻找害虫；
- 预防害虫的方法；
- 如何保持仓库无虫害危害；
- 如何防止害虫沿着地基进入建筑物；

- 如何维护停车场、车道和道路。

设备维护

- 设备维护的重要定义；
- 良好的生产操作规范要求；
- 食品厂中的污染源；
- 正确的设备维护的重要性；
- 预防性维护；
- 开机和故障期间的常见问题；
- 培训的重要性；
- 常规维护程序；
- 常见的问题。

温度控制

- 潜在危险食品（PHF）的类型；
- 哪些类型的食品不需要冷藏或冷冻；
- 与温度控制有关的健康风险；
- 杀死细菌所需的温度；
- 常见的细菌类型；
- “危险区”的温度水平；
- 温度如何影响食品安全和质量；
- 在食品加工过程中需要进行温度控制的阶段。

来料检查

- 不检查进货货物的风险；
- 来料检查准则；
- 如何为检查做准备；
- 保存记录的重要性；
- 车辆到达时要检查哪些文件；
- 在材料卸下之前要看什么；
- 应遵循的取样准则；
- 材料卸下后要注意什么？
- 检查清单上应包括的信息。

储存方法

- 法律规定的储存条例；
- 常见的储存词汇；
- 如何检查进入的材料；
- 可能导致材料被拒收的问题；
- 轮换材料的重要性；
- 不同类型的轮换计划；
- 对储存区的要求；
- 如何处理损坏的材料；
- 冷藏和冷冻产品的特殊储存条件；
- 如何储存过敏性材料。

追溯和召回

- 食品行业召回的原因；
- 常见的追溯和召回词汇；
- **FDA** 和 **FSIS** 的责任；
- 追溯代码的类型；
- 召回时应采取的步骤；
- 召回的目的和目标；
- 召回是如何分类的；
- 召回小组成员的责任；
- 追溯演习的目标；
- 在模拟召回中应包括的项目。