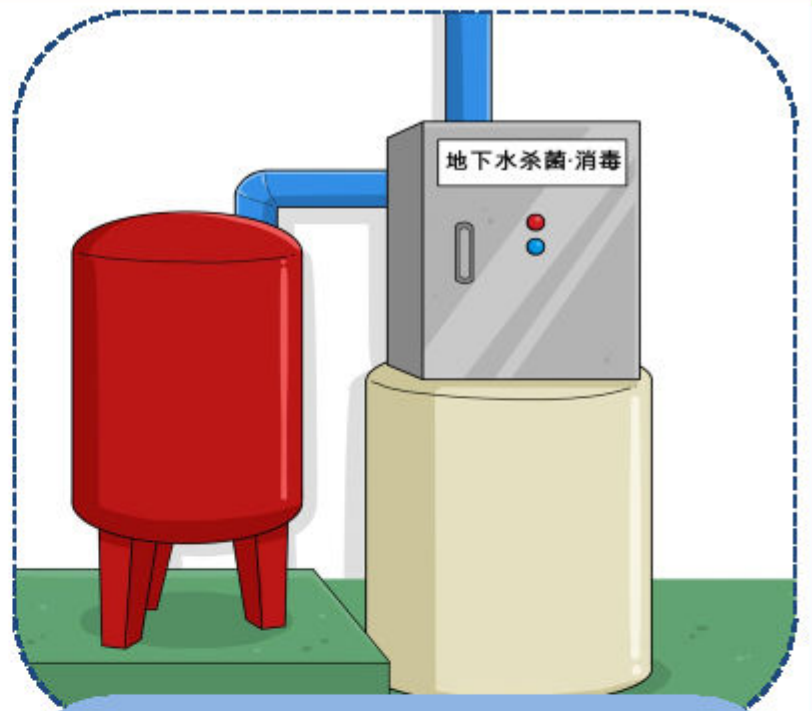


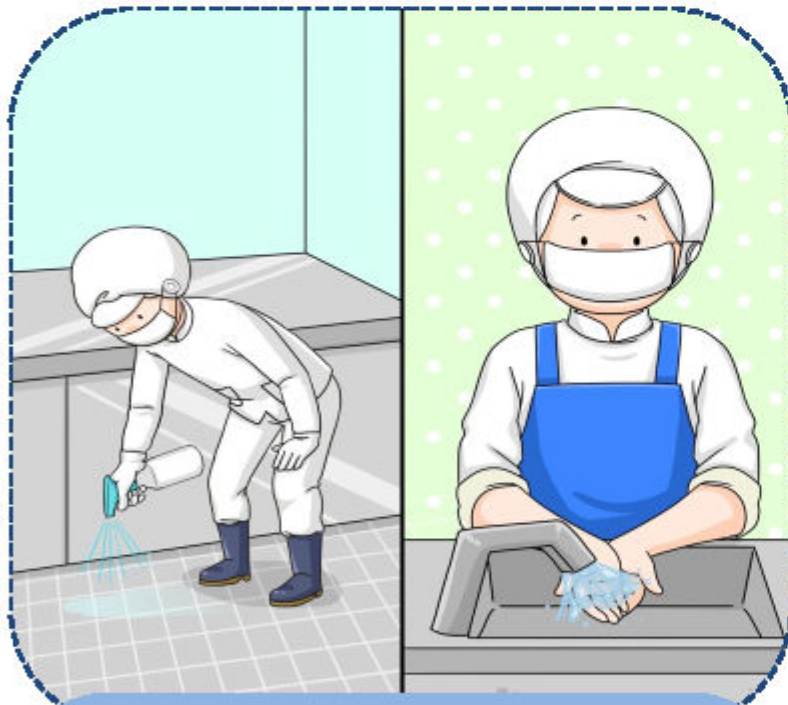
# 必须遵守“主要卫生安全条款”的四点事项



① (原料管理) 原材料和辅材入库时，需确认检验报告并备好验收记录。



② (用水管理) 若用于非加热摄取食品，需对地下水进行杀菌·消毒。



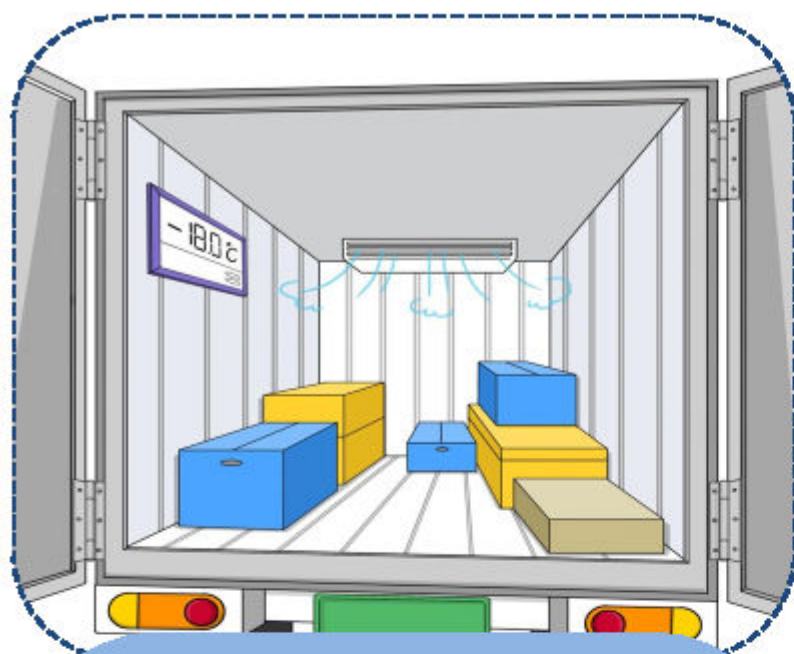
③ (卫生管理) 需对作业现场进行清洗·消毒，作业人员作好个人卫生管理。



④ (重点管理事项(CCP)的管理) 实施CCP监管，执行改进措施。

※ 违反以上事项超过1项时，**将立即取消HACCP认证!**

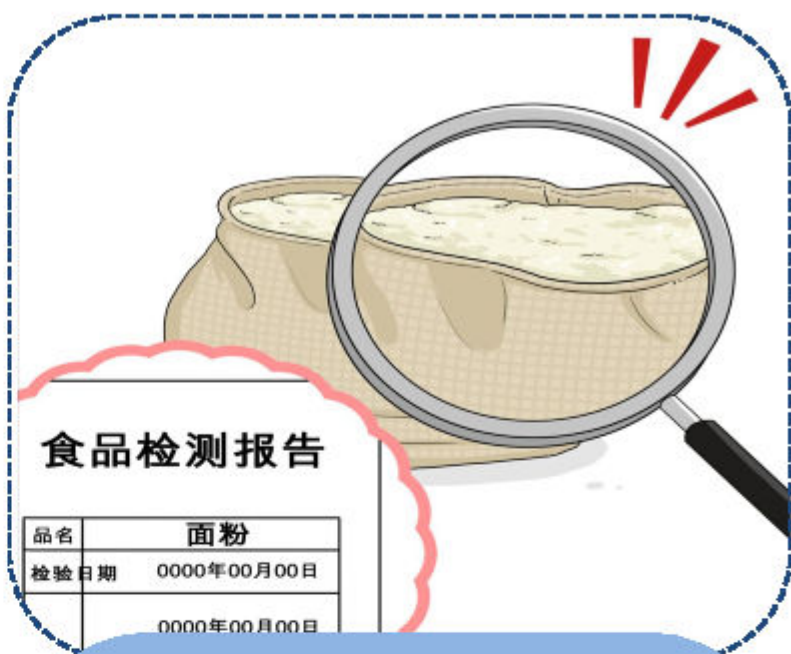
# 原材料·辅材验收方法



✓ 需确认冷藏·冷冻车辆有无保温及清洁。



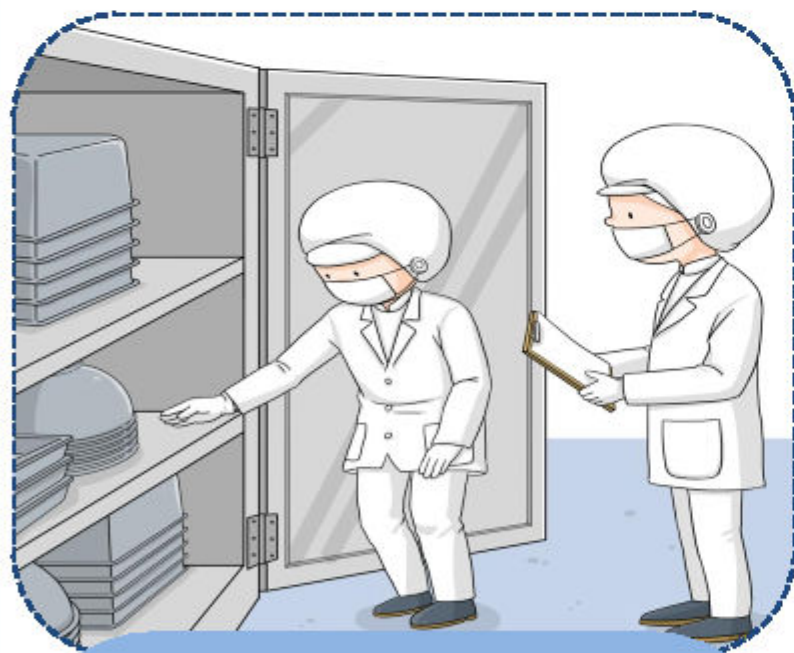
需对温度无法保温采取改进措施!



✓ 原材料·辅材入库时，应收取检测报告并进行肉眼检验。



需确认检测报告的可靠性(检验及评判日期等)! 同时, 应备好验收记录!



✓ 需确认原材料·辅材供应商等合作企业的卫生状况。



根据情况选择到场确认或材料确认! (HACCP认证企业可省略上述步骤。)



✓ 甄选及检验区作业现场需维持一定光照度(540Lux以上)。



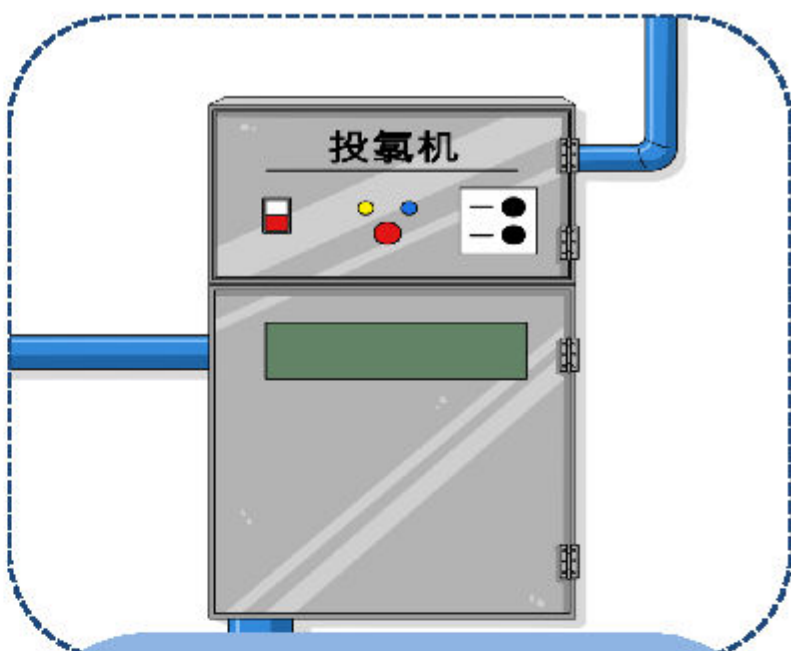
仅在实施作业操作的位置和高度进行测定·评估, 而非整个作业现场!

# 地下水管理



✓ 作好取水源管理，以免取水源被污染。

💡 需确认取水源周边有无可能被污染!  
(厕所、废弃物、废水设施、牲口棚等)



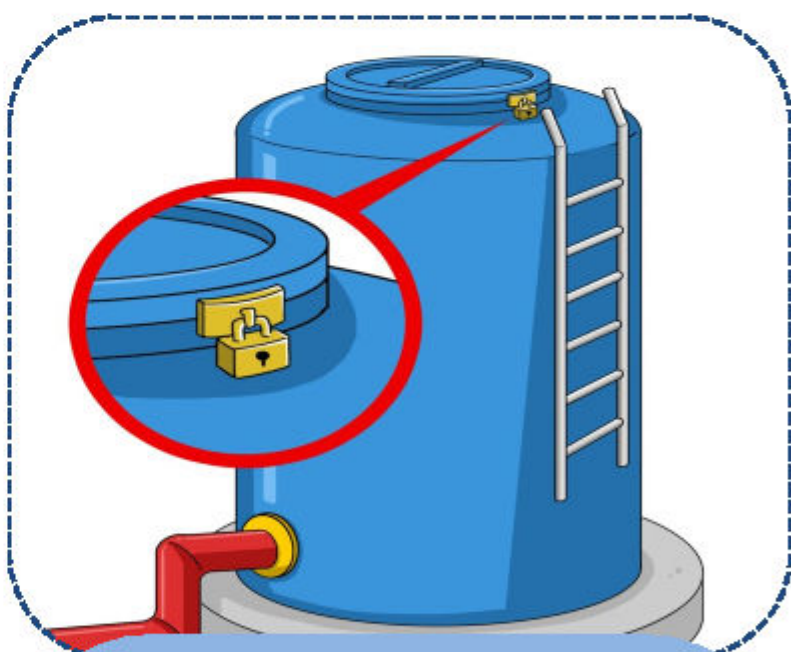
✓ 在需要时安装消毒和杀菌装置。

💡 使用自动投氯机、微型过滤器装置等。



✓ 应根据“饮用水水质标准”，每年至少作1次水质检测。

💡 若是用于饮料类等直接饮用，  
则应每半年至少作1次水质检测。



✓ 储水罐应使用对人体无害的安全材质，并安装锁定装置。

💡 水泥材质需要作好防水、涂层处理。

# 个人卫生管理及作业现场的清洗·消毒



✓ 作业中的操作人员应经常穿戴消毒服·卫生帽·卫生鞋等。

💡 个人严禁携带戒指、手机、打火机等物件!



✓ 出入作业现场时，应作手部清洗·干燥·消毒。

💡 待手部完全变干后再进行消毒。



✓ 根据制定的管理计划，定期进行清洗·消毒。

💡 制定清洗·消毒方法及周期、管理负责人的指定等相关标准。



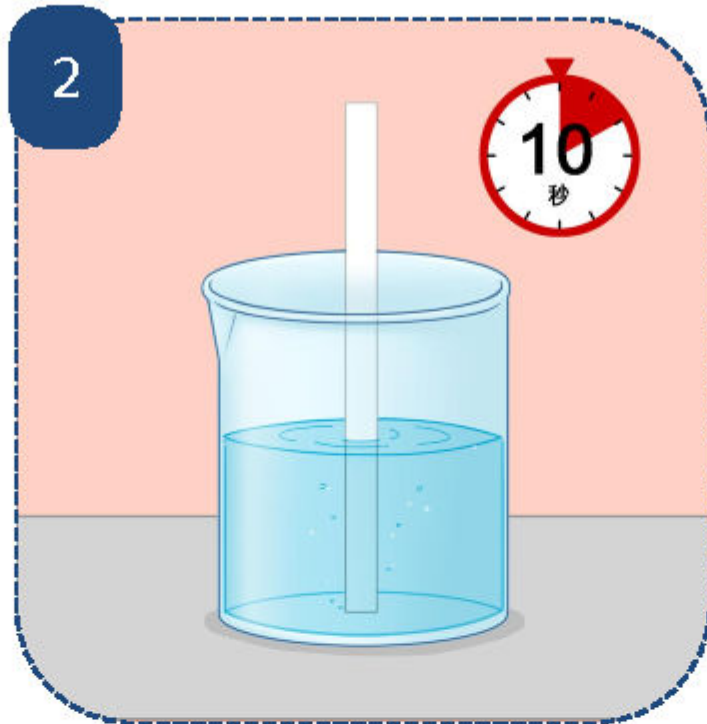
✓ 需确认洗涤剂·消毒剂的正确使用及保存方法。

💡 若出现一层膜(灰尘、细菌等)，则表明消毒效果变差，应在清除掉膜后重新消毒。

# 氯消毒液浓度监管方法(使用试纸)



① 将稀释后的消毒液用适当的容器盛放。



② 将试纸放进消毒液中约10秒钟。



③ 将发生变化的试纸颜色与对比色进行对比来测定消毒液浓度。

※ 若稀释后的消毒液浓度与对比色不一致, 则应重新稀释直至达到相应浓度。



经过检测的消毒液应丢弃, 不可重复使用。