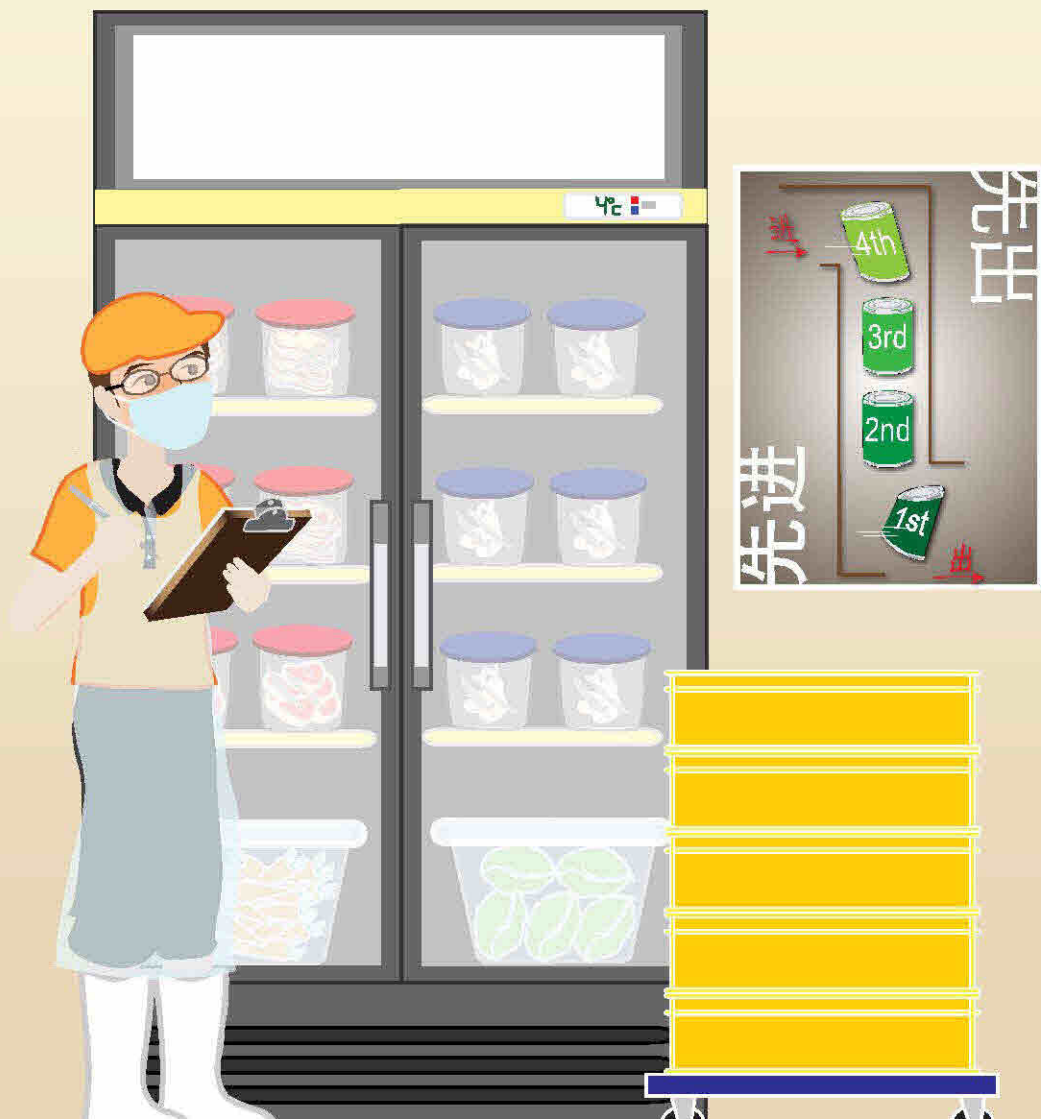


良好

食品儲藏

指南



目录

本手册为食品业者提供一套良好的食品储藏作业指导原则。食品业者必须采用全面及有效的食品安全管理系统来控制及减少食源性疾病的发生。

简介

■ 良好食品储藏作业的重要性 3

良好储藏作业的基本原则

■ 保护食品免遭污染 4

■ 最佳储藏条件 6

■ 将食品妥善的分类隔开储藏 10

■ 明确的食物识别标记及食物可追溯性 12

■ 记录和维修 13

运输食品

■ 保护食品免遭污染 14

■ 最佳的储藏条件 15

■ 装卸食品 18

■ 运输车的维修 19

趣味常识 20

总结

■ 良好食品储藏的贴示 21

良好食品储藏指南

良好食品储藏作业的重要性



将食品妥善储藏在合适的环境下可以保持食品的品质及其卫生安全。

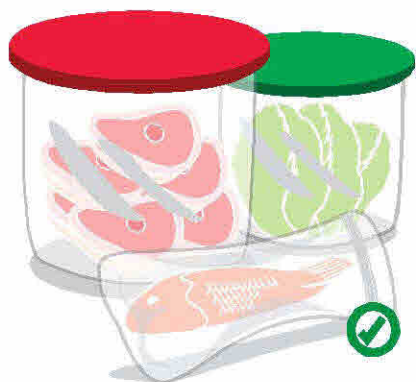
良好的储藏作业是保护食品免遭污染所必要的。



食品若不适当的储藏会导致细菌大量滋生而造成食品腐坏、食物浪费并引发食物中毒。

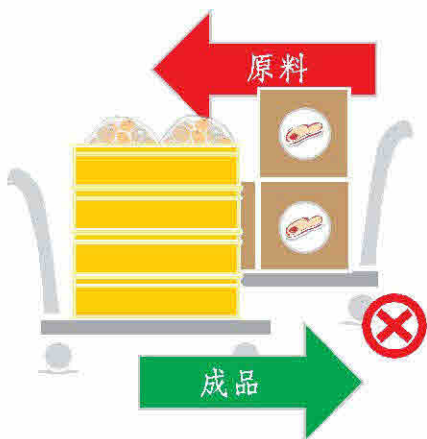
保护食品免遭污染

将食品储存在干净、食品等级的容器内。



食品的包装材料应该妥善的储藏以防止外来物质的污染。

原料接收处应该设在远离熟食/即食食品所经区域的一个适当地点。



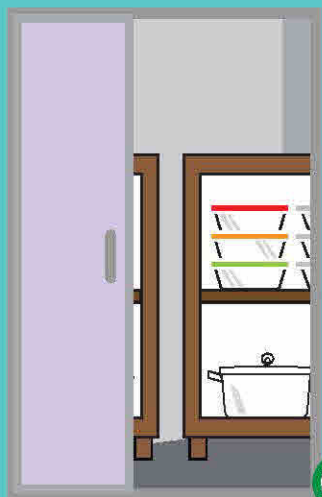
良好储藏作业的基本原则

食品与食品包装材料储藏区应该远离厕所、灰尘、烟雾、异味及其它污染物。



把厨房用具,碗碟等储存在干净及离开地面有一定距离的架子上。

储藏区需要时刻保持干净整齐,确保没有虫鼠滋生。所有没有用到或极少使用的物品和仪器必须移开或分开存放,以防止成为虫鼠的窝藏处。



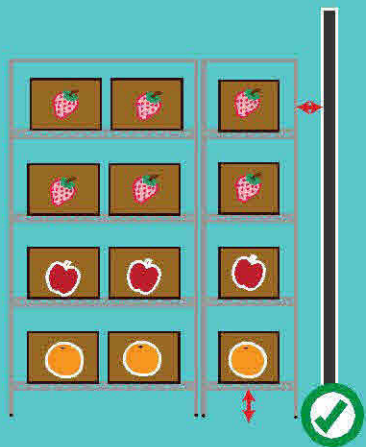
最佳储藏条件

接收食品后需要尽快将食品储藏在有足够空间并具最佳储藏条件的指定储藏区。



食品储藏架和叉车托盘保持在良好及卫生状态。

良好储藏作业的基本原则



食品或食材的储藏点必须离开地面及墙壁有一定的距离。

先将热食快速冷却至所需储藏温度后才储藏在冷藏库或冰冻库里。

