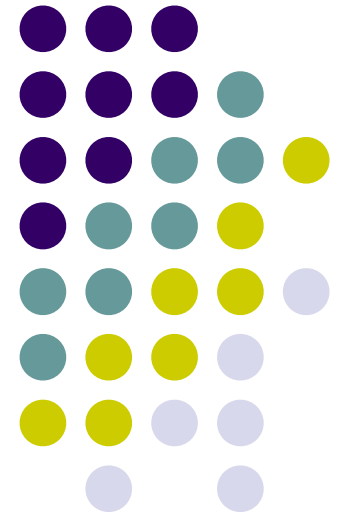
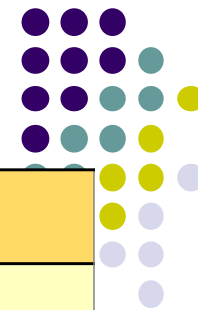


# 质量管理③ 细菌管理

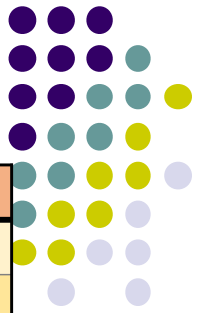
---





# 质量管理的内容

级别		内容	要点
初级	1	ABC	不能轻视理所当然的小事, 认真仔细对待每一件事
	2	5 S	质量管理的基本内容, (SEIRI=整理) (SEIDON=整顿) (SEISOU=清扫) (SEIKETSU=清洁) (SHITSUKE=教养)
	3	细菌管理	不产生细菌, 不使细菌繁殖增生, 尽早发现细菌源头
	4	异物管理	「严格控制出入」
	5	一般卫生管理	基于基本卫生管理要求
	6	HACCP	通过回收等手段严格控制重大问题的发展
中级	7	管理者的作用	主管要有自己就是各部门社长的觉悟
	8	文献和记录	留下记录并使之可视化是维护企业的一种手段
	9	服从分配和管理	遵守规章制度是比法律更严格的社会常识, 所以设定了更加严苛的公司内部规章制度
	10	法律风险	关于食品安全的法律有多条, 绝对不能触犯任何一条!
	11	申请应对	最优先考虑顾客提出的申请
	12	风险管理	你是否清楚各部门都存在怎样的风险?



分类	内容
今日要点	今日要点
I. 食物中毒的基础知识	1. 食物中毒的定义
	2. 引发食物中毒的病原物
	3. 滋生细菌的 3 个条件
	4. 食物中毒的发生情况
	5. 细菌检验
	6. 防止食物中毒的3项原则
	7. 细菌增殖时的结构和实时变化
	8. 食品卫生的 3 项原则
	9. 洗手卫生
II. 制造现场的卫生管理要点	1. 温度管理
	2. 原材料的保管
	3. 加热杀菌的注意事项
	4. 加热后的冷却
	5. 温度和时间的记录
	6. 防止二次污染
	7. 杀菌的要点和试剂的使用方法
	8. 杀菌的方法
	9. 制造设备的杀菌
	10. 杀菌剂的使用方法
	11. 检验制品的手册
III. 主要的食物中毒细菌	1. 应该注意的食物中毒细菌
今日总结	今日总结



疏于对细菌的管理就会发生食物中毒！

在适宜的温度, 杀菌方法下才能杀死细菌。

掌握细菌的知识, 一起生产出安全的食品！

**POINT!!**

