

卫生标准操作程序 SSOP 培训大纲

【课程大纲】

第一讲、SOP 简介

- 1、SSOP 的作用
- 2、必要的卫生条件是保证食品安全的基础
- 3、美国 FDA 推荐的 SSOP
- 4、国家认监委公告中确定的 SSOP
- 5、GMP 与 SSOP 的区别与联系
- 6、GMP、SSOP 是 HACCP 体系的基石
- 7、卫生标准操作程序 SSOP 的内容
 - 1) 水和冰的安全
 - 2) 食品接触表面的结构、状况和清洁
 - 3) 防止交叉污染
 - 4) 手的清洗、消毒及卫生间设施的维护
 - 5) 防止外来污染物（杂质）的污染
 - 6) 有毒化合物的正确标记、贮存和使用
 - 7) 员工健康状况的控制
 - 8) 害虫的灭除

第二讲、SSOP 重点内容之一：水的安全

- 1、水的供应
- 2、水中可能的危害
- 3、水源与水的处理、水的标准
- 4、饮用水与污水交叉污染的预防
- 5、冰/汽的安全
- 6、监测
- 7、相关记录

第三讲、SSOP 重点内容之二：食品接触表面的结构、状况和清洁

- 1、食品接触面的种类
- 2、食品接触面材料和结构的要求
 - 2.1 材料
 - 2.2 结构
- 3、食品接触面的清洗消毒
 - 3.1 清洗消毒的步骤
 - 3.2 消毒方法
 - 3.3 清洗消毒频率
 - 3.4 工器具清洗消毒几点注意事项
 - 3.5 手和手套的清洗消毒与管理
 - 3.6 工作服的管理
- 4、监测
- 5、记录

第四讲、SSOP 重点内容之三：交叉污染的预防

- 1、工厂和车间的选址、设计、布局合理
- 2、食品接触表面保持清洁
- 3、保持重复使用的水及各种食品组分的清洁
- 4、监测
- 5、记录

第五讲、SSOP 重点内容之四：手的清洗、消毒及卫生间设施的维护

- 1、洗手消毒的设施
- 2、卫生间的设施
- 3、监测
- 4、记录

第六讲、SSOP 重点内容之五：防止外来污染物（杂质）的污染

- 1、外来污染物的种类
- 2、外来污染物的控制
- 3、监督检查
- 4、记录

第七讲、SSOP 重点内容之六：有毒化合物的正确标记、贮存和使用

- 1、食品生产有关的有毒有害化合物的种类
- 2、有毒有害化合物的正确标记
- 3、有毒有害化合物的储存
- 4、有毒有害化合物的使用和管理
- 5、监督检查
- 6、记录

第八讲、SSOP 重点内容之七：员工健康状况的控制

- 1、健康检查
- 2、健康管理
- 3、有碍食品卫生的疾病
- 4、个人卫生习惯
- 5、培训
- 6、监督
- 7、记录

第九讲、SSOP 重点内容之八：害虫的灭除

- 1、害虫（有害动物）的种类
- 2、害虫的危害
- 3、预防与控制措施
- 4、存在问题
- 5、监督检查
- 6、记录