



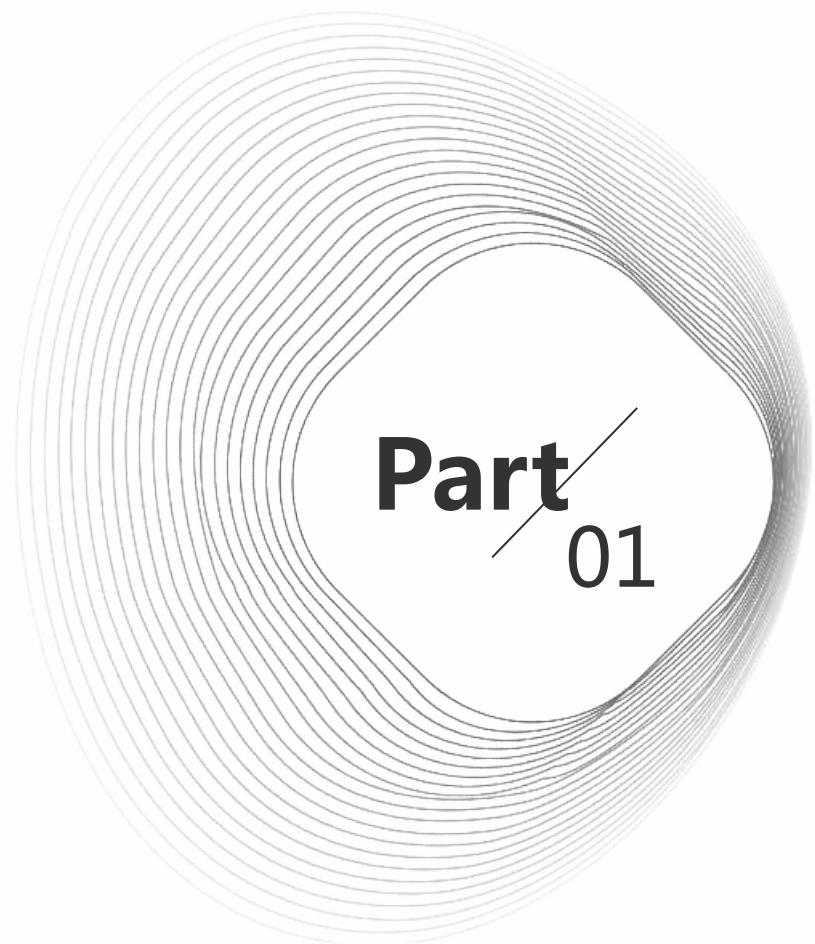
# 食品中异物培训

演讲人：

日期：

# 目录

- **异物来源及危害**
- **食品加工过程中异物控制**
- **包装材料选择及使用过程中异物防范**
- **成品检测与异物处理方案**
- **案例分析：食品企业异物事件应对策略**
- **法律法规要求及企业责任担当**



# 异物来源及危害

# 异物来源分析

## 原材料带入

原材料中可能含有石子、尘土、金属等杂质。

## 包装材料带入

包装材料可能含有塑料、橡胶、纸片等异物。



## 加工过程产生

加工过程中可能产生金属碎片、塑料颗粒、木屑等异物。

## 运输和储存过程

在运输和储存过程中，食品可能受到污染，如灰尘、昆虫等。



# 异物对食品安全影响

01

## 食品安全风险增加

异物混入食品中，可能导致食品污染、腐败，增加食品安全风险。

02

## 消费者健康受损

异物进入人体，可能导致消化不良、感染、过敏等问题。

03

## 产品质量下降

异物影响食品的外观、口感和品质，降低产品的市场价值。



# 异物污染途径与预防措施



食品安全管理师

## 原材料控制

加强原材料检验，确保原材料质量，  
避免异物混入。

## 加工过程管理

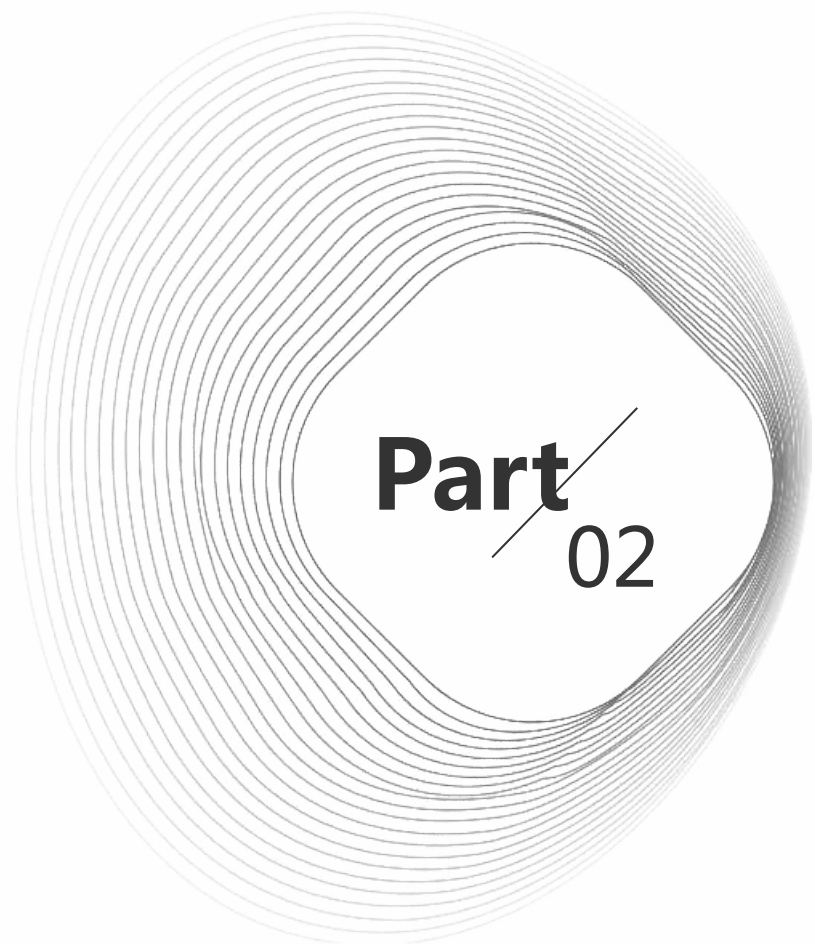
优化加工流程，减少异物产生的可能性，  
加强加工设备的维护和保养。

## 包装材料选择

选择符合食品安全标准的包装材料，  
避免异物带入。

## 储存与运输管理

加强储存和运输过程中的管理，保持  
食品干燥、清洁、无污染。



# 食品加工过程中异物控制

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：  
<https://d.book118.com/977032005112010012>