



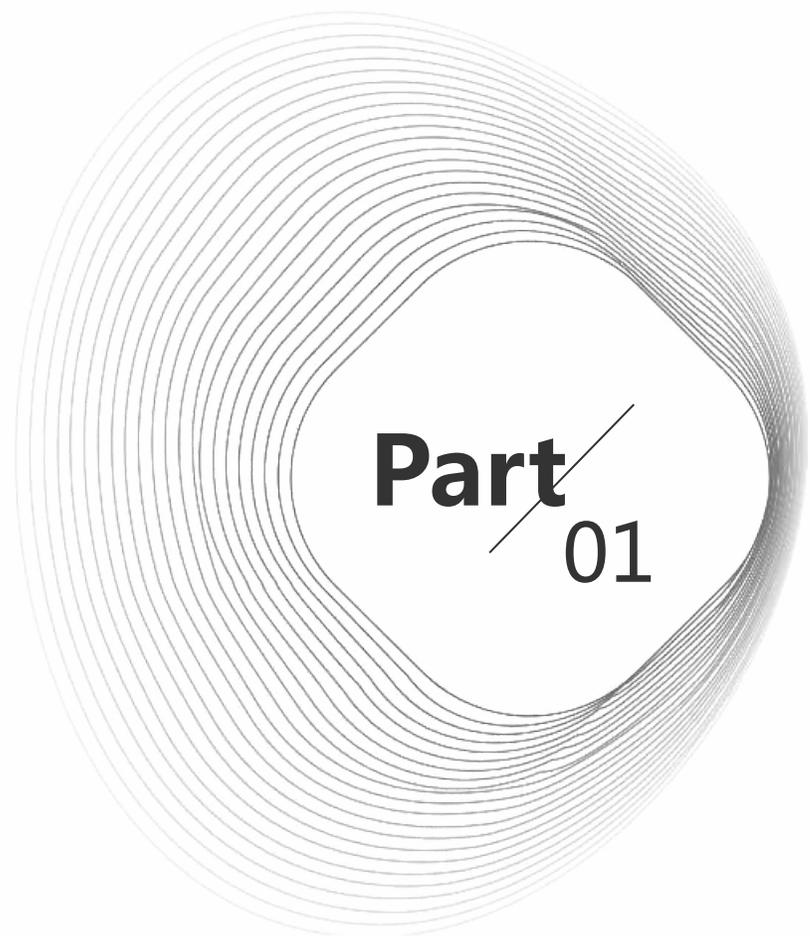
食品中异物培训

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**



Part
01

异物来源及危害

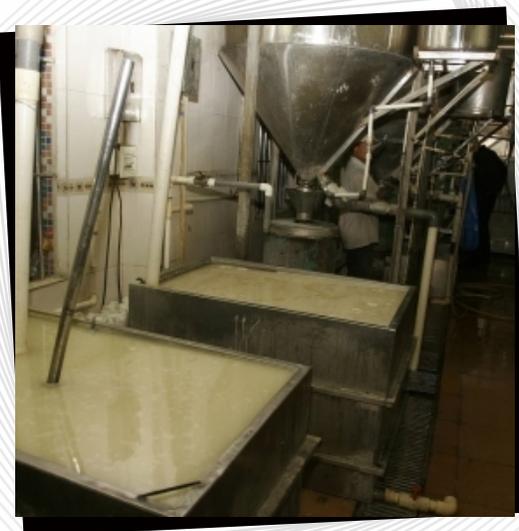
异物来源分析

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

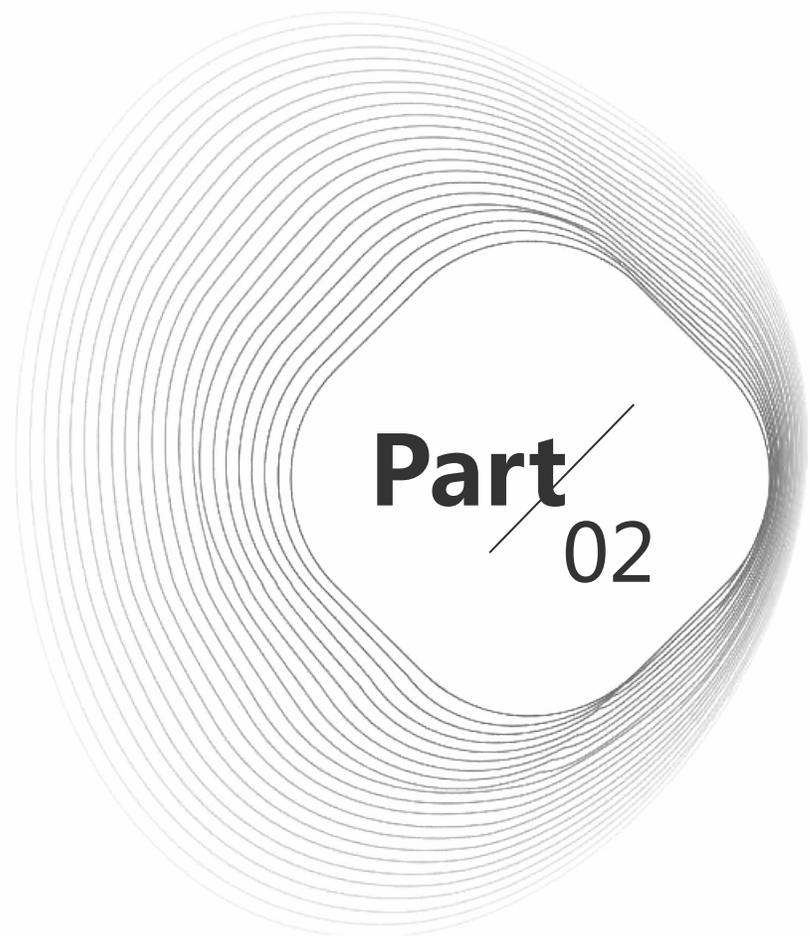
优化加工流程，减少异物产生的可能性，
加强加工设备的维护和保养。

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>