

食品處理員之食品安全培訓清單

食品安全是培訓新員工掌握正確食品處理程式的重要部分。以下清單強調了所有食品處理員日常工作中應該熟悉並且遵守的主要食品安全領域。

個人衛生和食品操作規範

- 食源性疾病（病因、食品正確處理的重要性）
- 個人清潔
- 疾病和創傷
- 個人飲食
- 使用水槽（洗手池、墩布池、備餐池、3 槽洗滌池）
- 洗手（何時洗手、如何洗手、何處洗手）
- 使用手套
- 不可用手直接接觸即食食品
- 交叉污染
- 器具存放

潛在有害食品和食品溫度

- 潛在有害食品
- 清洗農產品
- 解凍食品
- 冷卻食品
- 再加熱食品
- 保持高溫
- 保持低溫
- 烹飪溫度
- 溫度計（如何使用和校準）
- 食品儲存

消毒和化學品的使用

- 餐具洗滌設置（手洗或在 3 槽洗滌池內）
- 消毒液方案（如何設置濃度，ppm）
- 如何清潔設備和工作區域
- 化學品存儲
- 殺蟲劑和害蟲防治

本人瞭解以上所列的食品安全準則，並且也瞭解在日常工作中遵守這些食品安全協議的重要性。

食品員工姓名（請使用印刷體） _____

食品員工簽名 _____ 日期 _____

經理或老闆簽名 _____ 日期 _____

