



日照职业技术学院
RIZHAO POLYTECHNIC

食品品质控制技术

Food Quality Control Technology

——食品企业品控工作指南



主讲人：唐清桓



日期：2023.8.29

目录

Contents



1

品控部简介

2

质量管理基础知识

3

前提方案重点控制过程

4

接触物的管理

5

相关方的管理

6

常见的异常及处理措施

7

质量相关审核

4.3

食品企业消毒剂的应用与管理

课程引言

消毒剂是食品企业进行消毒采用的物质，虽然每天都在用，但是依然有很多企业对消毒剂不是很了解，管理也不到位。

今天我们就与大家聊聊消毒剂，希望本课程可以帮助大家更好的了解、使用和管控消毒剂，保证食品安全。

主讲内容

1

消毒剂介绍

2

消毒剂的管理

4.3 食品企业消毒剂的应用与管理

1

消毒剂介绍

4.3 食品企业消毒剂的应用与管理

一、消毒剂相关定义

消毒

杀灭或清除传播媒介上病原微生物，使其达到无害化的处理。

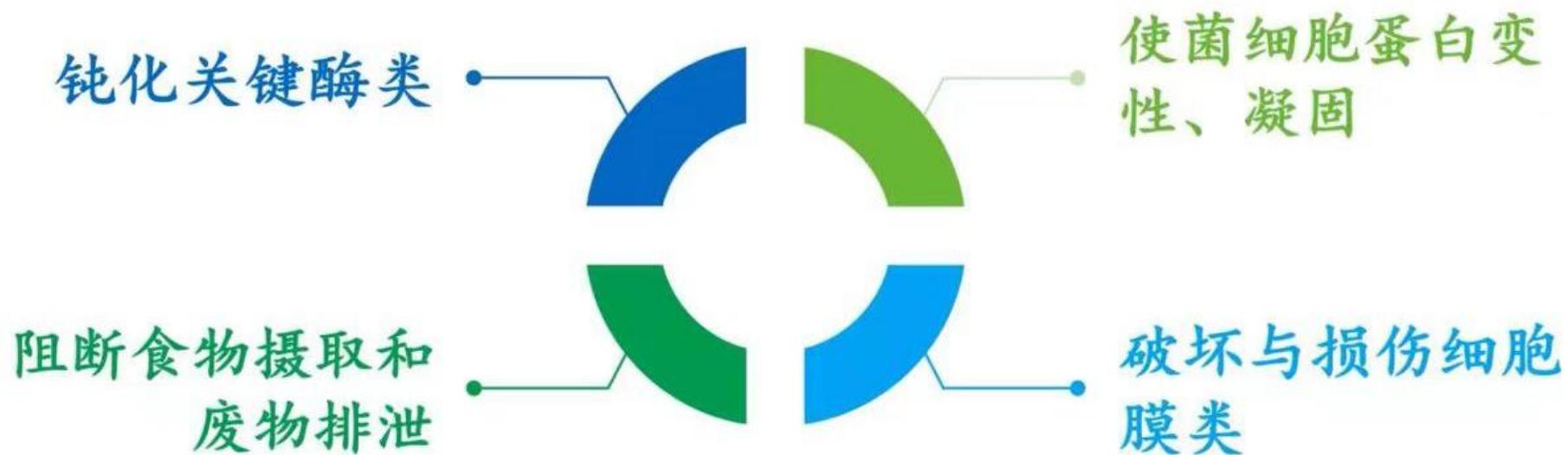
消毒剂

用于杀灭传播媒介上的微生物使其达消毒或灭菌要求的制剂。

4.3 食品企业消毒剂的应用与管理

一、消毒剂相关定义

消毒剂的作用机理



4.3 食品企业消毒剂的应用与管理

二、消毒剂的分类

按作用对象分类：



4.3 食品企业消毒剂的应用与管理

二、消毒剂的分类

按物理状态分类：



液态

固态

气态

4.3 食品企业消毒剂的应用与管理

二、消毒剂的分类

按作用效果类：

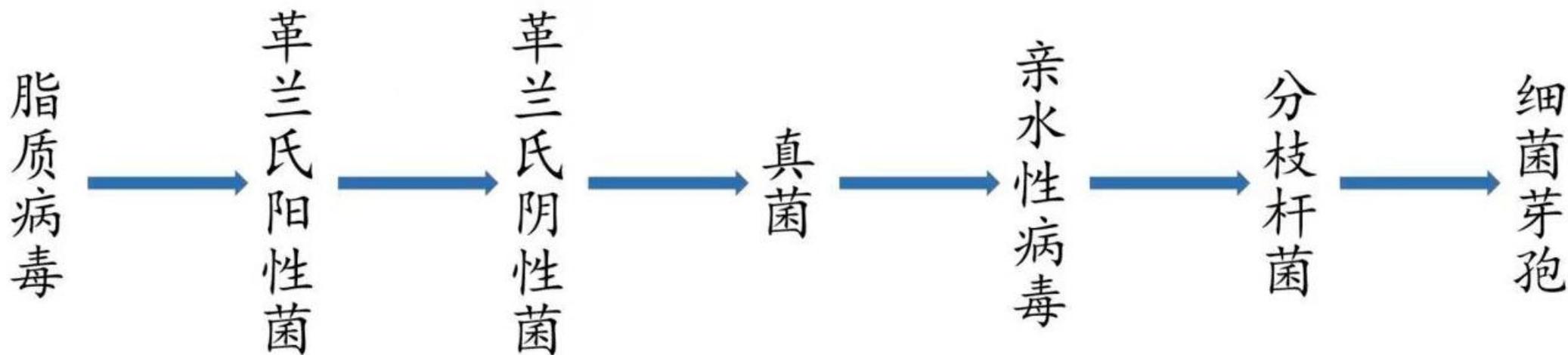
分类	作用效果	常见消毒剂举例
灭菌剂	可杀灭一切微生物，使其达到灭菌要求	甲醛、戊二醛、环氧乙烷、过氧乙酸、过氧化氢、二氧化氯、氯气、硫酸铜、生石灰、乙醇等
高效消毒剂	可杀灭一切细菌繁殖体(包括分枝杆菌)病毒、真菌及其孢子等，对细菌芽胞也有定杀灭作用，达到高水平消毒要求	含氯消毒剂、臭氧、甲基乙内酰脲类化合物、双链季铵盐等
中效消毒剂	仅可杀灭分枝杆菌、真菌、病毒及细菌繁殖体等微生物，达到消毒要求	含碘消毒剂、醇类消毒剂、酚类消毒剂等
低效消毒剂	仅可杀灭细菌繁殖体和亲脂性病毒，达到消毒要求	季铵盐类消毒剂、氯己定等双胍类消毒剂，汞、银、铜等金属离子类消毒剂及中草药消毒剂

4.3 食品企业消毒剂的应用与管理

二、消毒剂的分类

微生物对消毒剂的耐受力大小

对消毒剂的耐受力从小到大



低效消毒剂

中效消毒剂

高效消毒剂

4.3 食品企业消毒剂的应用与管理

二、消毒剂的分类

按化学成分分类：

醛类

过氧化物类

卤素类

醇类

季铵盐类

胍类

酚类

杂环类

其他类

4.3 食品企业消毒剂的应用与管理

三、食品企业车间常用的消毒剂介绍

- 1 含氯化合物
- 2 醇类
- 3 酸类
- 4 过氧化物类
- 5 季铵盐类

4.3 食品企业消毒剂的应用与管理

本章小结

定义

用于杀灭传播媒介上的微生物使其达消毒或灭菌要求的制剂。

分类

作用对象、作用效果、物理状态、化学成分

常用

含氯化合物、醇类、酸类、过氧化物类、季铵盐类

4.3 食品企业消毒剂的应用与管理

2

消毒剂的管理

4.3 食品企业消毒剂的应用与管理

一、相关的法规、标准要求

《中华人民共和国食品安全法》

第二条 在中华人民共和国境内从事下列活动，应当遵守本法：

(三) 用于食品的包装材料、容器、洗涤剂、**消毒剂**和用于食品生产经营的工具、设备（以下称食品相关产品）的生产经营。

4.3 食品企业消毒剂的应用与管理

一、相关的法规、标准要求

● 《中华人民共和国食品安全法》

第三十三条 食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求：

(五) 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、**消毒**，炊具、用具用后应当洗净，保持清洁；

(十) 使用的洗涤剂、**消毒剂**应当对人体**安全、无害**。

4.3 食品企业消毒剂的应用与管理

一、相关的法规、标准要求

- 《中华人民共和国食品安全法》

- GB14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》

8.2.1.1 应根据原料、产品和工艺的特点，针对生产设备和环境**制定有效的清洁消毒制度**，降低微生物污染的风险。

8.2.1.2 **清洁消毒制度**应包括以下内容：清洁消毒的区域、设备或器具名称；清洁消毒工作的职责；使用的洗涤、消毒剂；清洁消毒方法和频率；清洁消毒效果的验证及不符合的处理；清洁消毒工作及监控记录。

4.3 食品企业消毒剂的应用与管理

一、相关的法规、标准要求

- 《中华人民共和国食品安全法》

- GB14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》

8.2.1.3 应确保实施清洁消毒制度，如实记录；及时验证消毒效果，发现问题及时纠正。

4.3 食品企业消毒剂的应用与管理

二、消毒剂在食品生产过程中的应用

01

原辅料、包材的消毒

02

操作人员的消毒

03

生产设备与环境的消毒

04

仓储设施的消毒

4.3 食品企业消毒剂的应用与管理

三、常用消毒剂的选择

01 需控制的微生物的类型和数量

02 消毒剂的抗菌范围

03 消毒剂的品种、价格

04 浓度、使用方法和接触时间

05 消毒剂与消毒物体的材质的兼容性，以及和其它清洁剂/消毒剂的相容性

三、常用消毒剂的选择

06 可能影响杀菌效力的表面有机物种类、数量

07 对操作者的安全性

08 交替使用方案

09 对产品的影响

4.3 食品企业消毒剂的应用与管理

四、常用消毒剂的采购、验收

《食品安全法》第五十条

食品生产者采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应当**查验供货者的许可证和产品合格证明**。

GB 14881-2013《食品生产通用卫生规范》

7.4.1 采购食品包装材料、容器、洗涤剂、**消毒剂等食品相关产品应当查验产品的合格证明文件**，实施许可管理的食品相关产品还应查验供货者的许可证。

《消毒管理办法》第三十二条

经营者采购消毒产品时，**应当索取下列有效证件**：生产企业卫生许可证复印件，产品备案凭证或者卫生许可批件复印件；有效证件的复印件应当加盖原件持有者的印章。

4.3 食品企业消毒剂的应用与管理

四、常用消毒剂的采购、验收

产品安全数据表
(MSDS)

产品说明书

产品的合格证明



生产企业的卫生
许可证

产品卫生许可
或卫生备案凭
证批件

产品标准

五、消毒剂的保管

保管

- ① 不可与原材料、包材、成品存放于同一仓库中，以防对食品造成污染；
- ② 设置专柜或专用仓库进行放置，专人进行管理；
- ③ 存放于阴凉、干燥处，严禁接触热源、火源，放置时应开口向上，以免洒漏或挥发失效；
- ④ 标识清楚，生产日期清晰可见
- ⑤ 按需领用、发放；发放时应仔细核对，确认发放物品正确并在有效期内
- ⑥ 保证安全存量，避免出现中断现象

六、消毒剂的配制

- 专人负责消毒剂的配制；
- 配制时，做好安全防护；
- 按照使用方法，采用专用量具配制，配置后测浓度
- 配制好的消毒剂存放于专用的容器中，该容器不得与其他容器混用，并做好标识。
- 如实做好消毒液的配制记录

4.3 食品企业消毒剂的应用与管理

次氯酸钠消毒液浓度：

手部消毒：

50-100ppm

工器具、设备的消毒：

100-200ppm

车间地面消毒：

200-300ppm

鞋靴消毒：

200-300ppm



4.3 食品企业消毒剂的应用与管理

七、消毒剂的使用



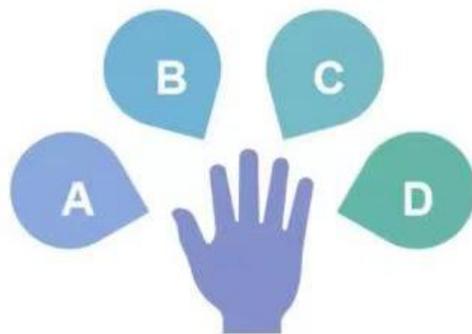
4.3 食品企业消毒剂的应用与管理

七、消毒剂的使用

使用时要做好防护，
佩戴口罩及橡胶手套

物体在消毒前一定要
进行全面清洗

使用时按照清洗消毒
规程准确使用，特别
是消毒时间和消毒频
率



使用注意事项

做好相应的使用记
录

八、消毒验证



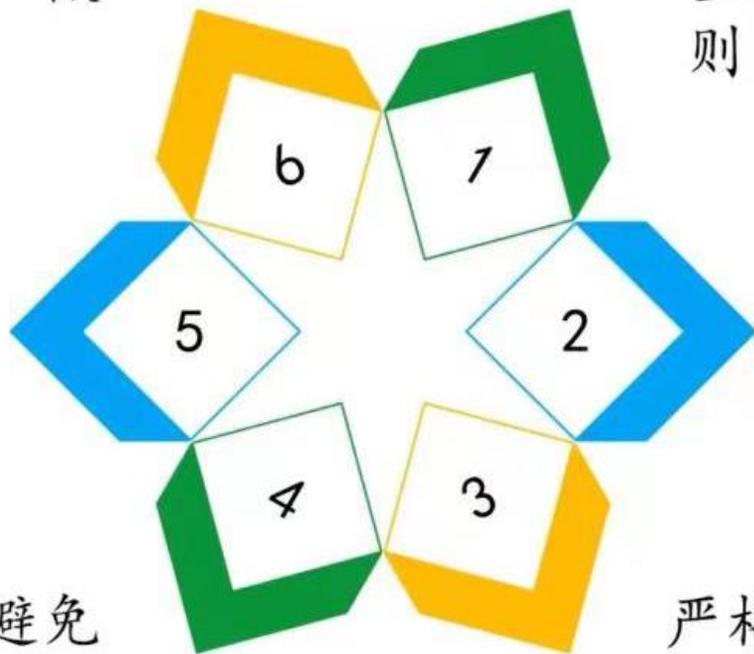
4.3 食品企业消毒剂的应用与管理

本章小结

熟悉消毒剂的副作用，做好工作人员的防护

消毒前要清洗干净，消毒后要冲洗干净。

消毒剂要妥善保存，避免变质。



坚持必需、合理、少用的原则

根据使用的物品的性能和各种微生物的特征，选择合适的消毒剂

严格掌握消毒剂的有效浓度、消毒时间和使用方法。



日照职业技术学院
RIZHAO POLYTECHNIC

食品品质控制技术

Food Quality Control Technology

下课！

——食品企业品控工作指南



主讲人：唐清桓



日期：2023.8.29