



# Box

Food Quality 4.0

[www.qu-box.com](http://www.qu-box.com)



## 食品处理课程（中文）



符合现行法规：

欧洲法规 852/2004，关于食品卫生。

皇家法令 109/2010，它修改了有关健康问题的各种皇家法令。



# Box

Food Quality 4.0

## 食品处理课程（中文）



版权所有。 未经本作品所有者的明确授权，根据法律规定的制裁，严禁以任何方式或程序部分或全部复制，包括复制和计算机处理，以及以不同的方式分发副本。媒体。

作者: Rubén Pons Cara **QBox Food Quality 4.0**

## 开始

- 前言
- 关于作者
- 课程简介和目标
- 定义 - 词典 - 术语
- 测验 1 (最终资格的 6%)

## 历史

- 食品卫生和食品安全的历史
- 食品卫生和食品安全的历史 2
- 食品微生物学的历史
- 食品法典
- 从农场到餐桌
- 视频 从农场到餐桌
- 测验 2 (最终资格的 6%)

## 法律框架

- 法律框架与粮食危机
- “欧洲食品卫生一揽子”立法计划
- 食品法
- 食品处理人员的义务
- 公司在食品卫生和食品处理方面的义务
- 测验3 (最终资格的 6%)

## 食品质量与食品安全标准

- 食品质量与食品安全标准
- 食品工业示例 1

## 食物

- 食物
- 宏量营养素
- 微量营养素

## 食品危害

- 食品危害 (物理)
- 化学危害
- 生物危害
- 生物危害
- 根据微生物造成的损害或功能进行分类
- 食物中的细菌 1
- 食物中的细菌 2
- 食物中的细菌 3
- 食物病毒
- 寄生虫
- 影响微生物生长的条件

测验4 (最终资格的 18%)

## 过敏原

- 前言
- 过敏原表
- 食品工业示例 3
- 测验 5 (最终资格的 12%)

## 食品保藏技术

- 温度保存法
- 化学保存法
- 干燥保存法
- 添加剂保存法
- 其他食品保存方法
- 风险较高的食物
- 食品工业示例 4
- 测验 6 (最终资格的 15%)

## 我如何知道食物是否受到污染?

- 受污染的食品
- 测验 7 (最终资格的 10%)

## 食品卫生

- 有关食品工业中食品卫生的视频
- 缺乏食物卫生的影响
- 食品及其安全性特征
- 食品污染源
- 食品工业示例5
- 良好卫生规范及良好生产规范 (GHP, GMP)
- 不当的食品处理方法
- 食品储存规范
- 工作场所和设施的一般性规定
- 器具和设备的一般规则
- 什么时候洗手?
- 如何洗手?
- 食品工业示例 6
- 测验8 (最终资格的 27%)