

## 实训一

根据下图看到的画面，指出不符合卫生标准操作程序（SSOP）之处，并提出改进意见。

一、目的：

- 1、理解卫生标准操作程序（SSOP）包括的八个方面；
- 2、能就某一现场场景指出不符合卫生标准操作程序，并提出改进意见。



## 实训二 卫生标准操作程序文件和卫生标准操作记录的编制

根据 SSOP 的内容与要求，结合生产实习所在车间的实际情况，为该车间编写 SSOP 计划和卫生控制记录。具体要求及说明如下。

- 一、从 SSOP 八大方面中任选一方面进行编写。
- 二、卫生标准操作程序文件的编写一般包括的内容为标题、目的、范围、职责、实施的程序、监测监督、纠正措施、记录等。
- 三、记录要形成表格，每方面至少设计 2-3 个记录表。

### 实训三 HACCP 计划的制订

为猪肉香肠的生产或你所熟悉的某种食品生产制订 HACCP 计划。内容包括：  
一、该产品的产品描述和预期用途。二、该产品的生产工艺流程图。三、对加工过程中可能产生的危害进行分析（以表格的形式体现）。四、建立 HACCP 计划。