

<<餐饮卫生管理教程>>

图书基本信息

书名：<<餐饮卫生管理教程>>

13位ISBN编号：9787501963232

10位ISBN编号：7501963231

出版时间：2008-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张志强，于军 主编

页数：全2册

字数：543000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<餐饮卫生管理教程>>

### 内容概要

本书是专门用于培训餐饮业卫生管理人员的教材，也是指导餐饮业如何保证食品卫生质量、预防食物中毒的工具书，绝大部分内容都是根据食品卫生标准或其他相关标准编写的。

大家都知道。

食品卫生标准是判断和衡量食品是否符合食用安全要求的技术依据。

应该说，只要符合食品卫生标准的食品就是安全的，就不会引起食物中毒或其他食源性疾病。

食品卫生标准不仅应用于食品加工业，也广泛地应用于餐饮业。

餐饮业采购食品时，应按照食品卫生标准对食品的感官进行鉴别，由此判断所要采购的食品是否存在卫生问题，是不是假冒伪劣食品；同时，餐饮业还需要按照食品卫生标准对所购食品的检验报告进行索证核查。

在食品原料贮存过程中，餐饮业不仅需要按照食品卫生标准的有关规定正确贮存食品，还需要运用食品卫生标准从感官上判断食品是否在贮存中发生了腐败变质。

所以，食品卫生标准在餐饮加工与服务过程中的应用是非常广泛、而且也是非常重要的。

因此，为了帮助大家能正确理解和应用食品卫生标准，我们编写了这本书。

本书的最大特点就是围绕如何保证餐饮食品卫生这一中心问题，根据食品卫生标准和有关要求，向大家详尽地讲解了各种各样的食品采购、加工与服务方法，有供大型餐饮业使用的方法，也有专用于小型饮食店甚至小摊点的方法。

可以说这本书是餐饮加工和服务的卫生操作手册。

本书的另一特点是其通俗的文字风格，这是以前类似培训教材少见的，其目的就是希望各种文化层次的餐饮加工与服务人员能读懂它。

本书分为上、下两册，共七个部分。

第一部分为有关食品卫生法律法规与标准；第二部分为餐饮食品原料的基本卫生知识；第三部分为各类食品的采购、运输与贮存；第四部分为餐饮加工与服务的基础卫生知识；第五部分为餐饮加工与服务的主要卫生要求；第六部分为餐饮加工与服务卫生管理的实用方法；第七部分为附录，提供了索证核查时经常使用的食品卫生标准和一些有帮助的信息。

书中所列出的食品分类、食品的感官要求、食品的感官鉴别方法、食品的贮存要求与保质期等都是食品卫生标准或其他相关标准所规定的。

当然，由于标准随时都在更新，所以，还希望大家以卫生部制定和颁布的《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》以及现行标准为准。

<<餐饮卫生管理教程>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>