

<<食品从业人员培训教材-食品卫生法知识>>

图书基本信息

书名：<<食品从业人员培训教材-食品卫生法知识问答>>

13位ISBN编号：9787506621359

10位ISBN编号：7506621355

出版时间：2000-4

出版时间：中国标准出版社

作者：傅德成 王跃进

页数：74

字数：57000

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>

内容概要

中华人民共和国食品卫生法（以下简称食品卫生法），于1995年10月30日由第八届全国人民代表大会常务委员会第十六次会议通过，成为我国第一部正式制定的食品卫生法。

为了使广大食品卫生监督执法人员和广大食品从业人员更好地学习和运用这部法律，我们编写了《食品从业人员培训教材食品卫生法知识问答》这本书。

本书采用问答形式，对食品卫生法的主要条款进行了解释和说明，对相关法律法规的有关内容也做了摘录。

李冠儒同志在对本书的审定过程中，提出了许多富有建设性的意见，在此表示衷心的感谢！

希望这本书对广大读者进一步领会食品卫生法的精神和内涵有所帮助。

<<食品从业人员培训教材-食品卫生法知识>>

书籍目录

- 1.食品卫生法修改前后有何不同？
 - 2.食品卫生法对我国的食品卫生监督管理体制是如何规定的？
 - 3.食品卫生法对地域范围和主、客体范围有何规定？
 - 4.食品卫生法的主要内容是什么？
 - 5.食品卫生法对食品的定义有何解释？
 - 6.食品卫生的定义是怎样规定的？
 - 7.什么是食品卫生法规体系？
 - 8.什么是食品卫生标准？
 - 9.食品的基本卫生要求是什么？
 - 10.食品卫生法对专供婴幼儿的主、辅食的营养与卫生是如何规定的？
 - 11.食品生产经营过程必须符合哪些卫生要求？
 - 12.餐具消毒的卫生要求是什么？
 - 13.食品生产经营人员如何保持个人卫生？
 - 14.直接入口食品的小包装应符合什么卫生要求？
 - 15.什么是食品交叉污染？
怎样防止交叉污染？
 - 16.食品企业用水应符合什么卫生标准？
 - 17.禁止生产经营的食品包括哪些种类？
 - 18.什么是腐败变质、油脂酸败、霉变？
 - 19.有毒、有害物质包括哪些情况？
 - 20.致病性寄生虫、微生物和微生物毒素指的是哪些？
 - 21.什么是食品掺假、掺杂和伪造？
 - 22.什么是非食品原料？
 - 23.什么是食品的保质期？
超过保质期的食品怎样处理？
 - 24.禁止生产经营的食品中第十二项规定包括哪些内容？
 - 25.既是食品又是药品包括哪些情况？
 - 26.什么是食品添加剂？
包括哪些种类？
 - 27.食品添加剂卫生管理有哪些具体规定？
 - 28.食品容器、包装材料和食品用工具、设备都包括哪些种类？
这类产品的卫生标准的要点是什么？
 - 29.食品容器、工具、设备在设计和结构上应满足什么卫生要求？
 - 30.我国制定的食品卫生标准有哪些？
 - 31.各级人民政府的食品生产经营管理部门应怎样做好食品卫生管理工作？
 - 32.食品生产经营企业内部应怎样做好食品卫生管理工作？
 - 33.卫生行政部门应怎样做好食品生产经营企业的新建、改建、扩建工程的预防性卫生监督工作？
 - 34.食品新资源、食品添加剂的新品种指的是什么？
其卫生评价和审批程序是怎样的？
 - 35.定型包装食品和食品添加剂在包装标识或产品说明书上有什么规定？
-主要参考文献

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>