

<<食品卫生知识培训手册>>

图书基本信息

书名：<<食品卫生知识培训手册>>

13位ISBN编号：9787536135284

10位ISBN编号：7536135289

出版时间：2007-11

出版单位：广东高等教育出版社

作者：方小衡，高永清 主编

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>

<<食品卫生知识培训手册>>

内容概要

该书主要介绍了我国的食品卫生法律法规、食品卫生管理以及学校集体食堂在食品加工操作的卫生要求、常见食物污染及其预防控制、食物中毒及常见传染病的预防、膳食营养等知识，同时还结合教育部制作的《学校食堂卫生管理操作规范》(培训教学光盘)编写了集体食堂从业人员卫生知识自测题及参考答案。

本书既可作为学校食堂管理人员与从业人员培训教材，也可以作为机关、企事业单位集体食堂管理人员与从业人员培训用书，还可以供家庭烹饪者参考学习。

<<食品卫生知识培训手册>>

书籍目录

第一章 食品卫生法律法规知识

第一节 食品卫生法规

- 一、国家《食品卫生法》
- 二、部门行政规章
- 三、地方性法规和地方政府规章
- 四、食品卫生标准及检验规程
- 五、与学校集体食堂相关的食品卫生规章

第二节 食品卫生监督制度

第三节 食品卫生标准

- 一、食品标准的分类
- 二、食品卫生标准
- 三、食品卫生标准与产品质量控制

第四节 食品卫生许可

第五节 食品生产经营者的法定义务与责任

- 一、食品生产经营者的义务
- 二、集体食堂经营者的权利
- 三、违法加工烹调食品的法律責任

思考题

第二章 食品卫生管理知识

第一节 食堂建筑、布局、设备与工具卫生要求

- 一、选址卫生要求
- 二、建筑结构、场所设置、布局卫生要求
- 三、设施卫生要求
- 四、设备与工具卫生要求

第二节 水源、环境、设备及工具卫生管理

- 一、水源卫生管理要求
- 二、环境卫生管理要求
- 三、设备及工具消毒卫生管理

第三节 食堂卫生管理制度

- 一、建立卫生管理组织
- 二、建立健全卫生制度
- 三、组织卫生检查评比

第四节 食堂从业人员卫生要求

- 一、卫生意识
- 二、健康状况
- 三、食品卫生知识
- 四、卫生习惯

思考题

第三章 食品加工操作卫生要求

第一节 食品采购与运输卫生要求

- 一、食品原料采购卫生要求
- 二、食品运输的卫生要求

第二节 食品储存卫生要求

- 一、食品贮存的方法
- 二、食品贮存库的卫生要求

<<食品卫生知识培训手册>>

三、食品贮存库的卫生管理

四、各类食品贮藏的基本要求

第三节 食品加工烹饪卫生要求

一、拣洗操作卫生

二、食品切配操作卫生

三、烹调操作卫生

四、配制冷盆操作卫生

五、热菜贮存的卫生要求

六、剩饭菜处理的卫生要求

第四节 食品加工工具、盛器及餐具清洗与消毒卫生要求

一、工具、盛器的清洗消毒

二、餐具的清洗消毒

思考题

第四章 常见的食品污染及其预防控制

第一节 生物性污染及其预防控制

一、微生物污染与食品腐败变质

二、霉菌毒素对食品的污染及其预防控制

第二节 化学性污染及其预防控制

一、农药的污染及其预防控制

二、有毒金属污染及其预防控制

三、N-亚硝基化合物污染及其预防控制

四、高温烹调过程中产生的有害化学物质

五、二恶英类化合物污染及其预防控制

六、食品容器、包装材料污染及其预防控制

七、食品添加剂

第三节 物理性污染及其预防控制

一、食品的杂物污染及其预防控制

二、食品的放射性污染及其预防控制

思考题

第五章 食物中毒及常见传染病的预防

第一节 细菌性食物中毒

一、分类

二、细菌性食物中毒的，临床特点

三、细菌性食物中毒的预防

四、沙门菌属食物中毒

五、变形杆菌食物中毒

六、副溶血性弧菌食物中毒

七、葡萄球菌肠毒素中毒

第二节 有毒动植物食物中毒

一、河豚鱼中毒

二、鱼类引起的组胺中毒

三、麻痹性贝类中毒

四、毒蕈中毒

五、面豆、四季豆中毒

第三节 化学性食物中毒

一、亚硝酸盐中毒

二、砷中毒

<<食品卫生知识培训手册>>

第四节 常见肠道传染病及其预防

- 一、几种常见的肠道传染病
- 二、肠道传染病的预防

第五节 食物中毒的处理

- 一、食物中毒处理原则
- 二、食品的留样
- 三、食物中毒报告的要求
- 四、食物中毒事故行政责任

思考题

第六章 膳食营养知识

第一节 人体所需的基本营养素

- 一、蛋白质
- 二、脂类
- 三、碳水化合物
- 四、维生素
- 五、矿物质
- 六、水

第二节 贮存、加工、制作过程对食物营养成分的影响

- 一、贮存、加工、制作过程对谷类食物营养成分的影响
- 二、贮存、加工、制作过程对蔬菜、水果营养成分的影响
- 三、贮存、加工、制作过程对动物性食物营养成分的影响
- 四、贮存、加工、制作过程对豆类食物营养成分的影响

第三节 膳食中营养素的搭配

- 一、合理营养
- 二、注意膳食结构
- 三、编制带量食谱

思考题

附录一 食堂管理与从业人员卫生知识自测题

(附参考答案)

附录二 食品卫生法规选编

- 一、中华人民共和国食品卫生法
- 二、中华人民共和国传染病防治法
- 三、学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定
- 四、学生集体用餐卫生监督办法
- 五、食物中毒事故处理办法
- 六、餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范
- 七、学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定
- 八、学校食堂管理人员与从业人员上岗卫生知识培训基本要求(试行)
- 九、广东省卫生厅食品卫生许可证发放管理办法

参考文献

<<食品卫生知识培训手册>>

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>