第一图书网, tushu007.com

<<餐饮从业人员读本>>

图书基本信息

书名：<<餐饮从业人员读本>>

13位ISBN编号：9787536460485

10位ISBN编号：7536460481

出版时间：2007-3

出版时间：张志强，于军、张志强、 于军 四川出版集团,四川科学技术出版社 (2007-03出版)

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

《餐饮从业人员读本:餐饮加工与服务应遵守的卫生标准(下册)》内容简介：我国法律规定，生产、销售不符合卫生标准的食品，将受到《食品卫生法》的行政处罚；造成严重食物中毒的，还将受到《刑法》的刑事惩罚。
那么，餐饮业和集体食堂如何做才符合卫生标准的要求，不会发生食物中毒呢？
《餐饮从业人员读本:餐饮加工与服务应遵守的卫生标准(下册)》详细地告诉你——。

书籍目录

第四部分 餐饮加工与服务各个环节的正确操作第一章 如何保证餐饮加工与服务场所、设施、设备的卫生第一节 餐饮加工与服务场所的设计与建筑一、选址二、餐饮加工区域的布局三、内部设计与建筑第二节 餐饮加工与服务场所的环境卫生一、常见的环境卫生问题二、环境卫生的正确方法三、禁止在餐饮加工场所圈养畜禽类动物第三节 除虫灭害一、鼠类防治二、蝇类防治三、蟑螂防治四、蚂蚁防治第四节 餐饮加工设施与设备的使用与保养一、餐饮加工设施与设备的基本卫生要求二、各类餐饮加工设施与设备的使用与保养第二章 如何保证餐饮加工用水的卫生第一节 餐饮加工用水应符合的卫生要求一、毒理学指标二、细菌学指标第二节 保证餐饮加工用水卫生质量的主要措施一、正确选择和保护水源二、保证二次供水的卫生三、自备水源水的净化与消毒四、卫生监测五、正确使用和维护供水设施设备六、餐饮用水卫生管理制度第三章 如何正确使用食品添加剂第一节 食品添加剂的定义、分类与作用一、定义与概述二、食品添加剂的分类三、食品添加剂的作用四、食品添加剂的芷确使用第二节 餐饮加工常用食品添加剂的正确使用方法一、面制品常用的食品添加剂二、肉类食品常用食品添加剂三、油炸食品常用食品添加剂四、餐饮自制饮品常用的食品添加剂五、烹饪过程常用的食品添加剂第三节 餐饮业滥用食品添加剂的主要现象一、超范围、超量使用食品添加剂二、使用非食品级食品添加剂三、使用非食用物质作为食品添加剂第四节 餐饮加工使用食品添加剂的主要注意事项一、使用面点类食品添加剂的主要注意事项二、使用油溶性抗氧化剂的主要注意事项三、使用亚硝酸盐的主要注意事项第四章 如何正确使用食品容器与包装材料一、食品用纸二、陶瓷三、塑料制品四、涂料五、复合材料六、铝制品……第五章 如何保证烹饪卫生第六章 如何保证餐饮服务卫生第七章 如何保证配餐与送餐卫生第八章 如何洗涤与消毒餐（用）具第九章 如何制订与实施餐饮加工与服务的卫生管理制度第十章 如何保障从业人员良好的健康状况和个人卫生第十一章 如何对餐饮业加工与服务人员进行食品卫生知识培训第十二章 如何预防食源性寄生虫病和人畜共患病第十三章 餐饮业如何应用“危害分析与关键控制点”管理体系第十四章 如何防范餐饮食品投毒第五部分 附录

章节摘录

版权页：插图：⑤采用空调设施进行通风的，就餐场所空气应符合GB16153《饭馆（餐厅）卫生标准》要求。
（2）常用的通风排气（烟）方法①机械通风机械通风不受风压和气温的影响，能保持经常而均匀地换气，机械通风应符合以下要求。
a.机械通风装置的进风口应选择室外空气洁净处，离地2m以上，位于烟囱及其他房间排气口的上风侧，间距至少10m。
b.高度洁净的专间，吸人的空气需经预处理。
条件许可时，可安装空调设备。
②局部抽风餐饮加工会产生大量热量、蒸气、油烟等，因此应安装抽风装置，尽量使蒸汽、油烟就近排出操作间，以免在屋顶或墙壁上形成冷凝水、烟尘滴等。
抽风装置应符合以下要求：a.抽风装置必须形成有力的气体运动才能防止凝结，因此，设计时必须注意吸风效果。
b.排气管不能太细，尽量减少弯曲，转弯处应是弧形以减少阻力，如贴附烟道平行配置则效果更好。
e.排气罩要用不生锈的材料制作，力求表面平滑，无死角，易冲洗，大小要比灶台四周各宽0.2 5m；烧烤炉、油锅上方设置的罩，其高度应低于炒菜灶，以提高排油烟效果。
d.可以在油锅上安装一个能操纵起落的金属罩，在油炸的间隙，使其降下盖在油锅上，可减少热油接触空气而高度氧化，且可在一定程度上减少油温的辐射热。
e.依靠自然排风往往不能得到满意的效果，最好在管道内安装吸风机。
f.排气管出口应附有百页挡板，以免在停止鼓风时昆虫从排气管进入操作间。
g.通风排烟、排气装置应当与灶台大小相适应，并保证通风排烟状况良好。
（3）通风排气（烟）设施的清洁要求①通风排烟、排气设施运转正常，排烟、排气效果良好。
②排烟、排气设施无油垢沉积。
③排烟、排气设施出风口有防昆虫、老鼠的金属网。
（4）通风排气（烟）设施的清洁方法①每年至少对通风排气（烟）设施进行1次清洁。
②清洁时，应摘下滤网，在室外用脱脂剂对其冲洗。
③用温的肥皂水和抹布彻底清洗通风橱内外，去除油脂。
在滤网下方安置干净的滴槽。
④将上光剂喷淋至通风橱上并擦干净。
用干净抹布将通风橱内外擦干净。
2.餐厅的清洁方法见本书第六章相关内容。
3.库房的清洁方法见本书第五章相关内容

编辑推荐

《餐饮从业人员读本:餐饮加工与服务应遵守的卫生标准(下册)》编辑推荐：如何运用食品卫生标准、正确设计和建筑库房、厨房和餐厅、正确识别和剔除食品原料的有毒有害部分、正确处理和使用餐饮加工用水、正确使用食品添加剂、正确选用快餐盒、食品包装纸和其他食品容器、正确洗涤和消毒餐（用）具、正确加工蒸、煮、炸、烤、凉菜、火锅和饮品等各类餐饮食品。
各类餐饮、集体食堂的业主和从业人员必备！

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