第一图书网, tushu007.com

<<食品卫生管理员培训教材>>

图书基本信息

书名：<<食品卫生管理员培训教材>>

13位ISBN编号：9787801526670

10位ISBN编号：7801526678

出版时间：2005-1

出版时间：黄河出版社

作者：韩增师 黄杰 刘志刚

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

本书内容丰富、通俗易懂、具有较强的科学性，知识性和实用性，全书共九章，其内容包括卫生法律知识，常见的食品污染及其预防措施与方法，食物中毒和其他食源性疾病的预防方法，食品加工经营场所环境、设备以及食品采购、储存、加工、检验、运输过程的卫生要求，食品行业从业人员个人卫生要求，清洗与消毒的基本卫生常识等。
该书作为食品卫生管理员培训教材，既可为食品生产、经营、流通企业负责人学习、管理提供素材，也可供卫生监督员阅读参考，并为广大消费者提供咨询和指导。

第一图书网, tushu007.com

<<食品卫生管理员培训教材>>

书籍目录

前 言
第一章 食品卫生法律、法规和标准
第一节 制定《食品卫生法》的目的、意义、作用
第二节 《食品卫生法》基本内容及其法制管理
第三节 认真执行《食品卫生法》、强化法制管理、为保障人民健康服务
第四节 食品卫生监督量化分级管理制度
第五节 食品卫生管理员职责与管理
第二章 常见的食品污染及其预防措施与方法
第一节 食品污染概述
第二节 食品污染的主要因素及其卫生舫制措施与方法
第三章 食物中毒和其他食源性疾病的预防方法
第一节 食源性疾病概述
第二节 食物中毒
第三节 其他食源性疾病
第四节 食源性疾病的报告
第四章 食品生产企业的卫生监督要求
第一节 食品生产企业建筑与布局的卫生要求
第二节 食品生产企业建筑与设计卫生
……
第五章　餐饮业（集体食堂）的卫生监督要求
第六章　食品经营单位的卫生监督要求
第七章　食品行业从业人员个人卫生要求
第八章　食具、容器、设备的清洗消毒
第九章　GMP和ACCP系统在食品生产行业的应用
附录

第一图书网, tushu007.com

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