

图书基本信息

书名：<<学校食堂食品安全管理体系的建立和实施>>

13位ISBN编号：9787894901125

10位ISBN编号：7894901121

出版时间：2005-9

出版时间：浙江大学出版社

作者：徐金强

页数：235

字数：282000

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

本书系统地探讨了食品安全的定义、食品危害与控制，分析了ISO22000食品安全管理体系标准的特点，阐述了如何理解和应用ISO22000食品安全管理体系标准，以构建和实施学校食堂食品安全管理体系。

书末附有与食品安全相关的部分法律法规。

本书内容科学实用，阐述简明易懂，对学校食堂和餐饮企业加强食品安全管理，建立和实施食品安全管理体系具有重要借鉴作用。

该书也是学校食堂、餐饮企业进行人员培训，提高员工素质，增强员工食品安全意识，丰富员工食品安全知识，确保食品安全质量的学习资料。

适用于学校食堂从业人员、餐饮企业从业人员等学习应用，也可供学校后勤部门、学校后勤管制机构、食品卫生监督机构、管理咨询公司、国家认证监督机构等人员参考。

书籍目录

第一章 食品卫生安全概述 第一节 食品与食品质量的基本概念 一、质量与食品的概念 二、食品质量 第二节 食品与食品的概念 一、食品卫生的涵义 二、食品安全的涵义第二章 食品危害与控制 第一节 常见食品污染因素及其控制措施 一、常见食品微生物污染因素及其控制措施 二、常见食品化学污染因素及其控制措施 第二节 原料中存在的危害及其控制措施 一、粮食(大米、面粉) 二、豆类(大豆、花生) 三、蔬菜 四、鲜冻畜禽肉 五、蛋类 六、奶 七、水产品 八、食用油脂 九、调味品 第三节 加工方式引入的危害及其控制措施 第四节 供餐过程引入的危害及其控制措施 一、餐具的卫生 二、供餐人员的污染 三、食用方式第三章 校园食堂食品安全管理体系的建立 第一节 校园食堂加强食品卫生安全的重要性 一、学校食堂加强食品卫生安全的重要性和必要性 第二节 ISO22000简介及特点 第三节 质量管理八项原则第四章 ISO22000标准的理解和应用 第一节 “总要求”的理解和应用 第二节 “管理职责”的理解和应用 第三节 “资源管理”的理解和应用 第四节 安全产品的策划和实现 第五节 “食品安全管理体系的验证、确认和改进”的理解和应用第五章 体系文件的编制和体系的实施与认证 第一节 校园食堂食品安全管理体系文件的编制 第二节 校园食堂食品安全管理体系的实施 第三节 食品安全管理体系的认证第六章 食品安全管理体系部分法律法规 第一节 中华人民共和国食品卫生法 第二节 餐饮业食品卫生管理办法 第三节 食物中毒事故处理办法 第四节 餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范附件1 推荐的各类餐饮业场所布局要求附件2 餐饮业和集体用餐配送单位预防食物中毒的基本原则附件3 推荐的餐饮具清洗消毒方法附件4 餐饮业和集体用餐配送单位卫生管理自查建议项目附件5 推荐的场所、设施、设备及工具清洁计划附件6 推荐的从业人员洗手消毒方法附件7 餐饮业和集体用餐配送单位常用消毒剂及化学消毒注意事项参考文献

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>