

<<餐饮业食品安全控制>>

图书基本信息

书名：<<餐饮业食品安全控制>>

13位ISBN编号：9787122127310

10位ISBN编号：7122127311

出版时间：2012-2

出版时间：化学工业出版社

作者：熊敏 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>

<<餐饮业食品安全控制>>

前言

“民以食为天，食以安为先”。

食品安全关系着广大消费者的健康和利益，也直接影响经济的发展和社会的稳定。

餐饮服务业是与消费者关系最为密切的食品经营行业，几乎每个人都有餐饮消费的经历，相对其他食品行业而言，餐饮服务业更加直接地面对消费者。

在我国逐步迈向小康型社会的过程中，餐饮业中出现的食品安全问题日益突出。

据统计，每年食品安全监管部门接到报告的各类食物中毒事件中，发生在餐饮业的占60%以上。

餐饮业飞速发展的同时，频频发生的食品安全事件引起了社会广泛关注。

据中国公众环保民生指数显示，82%的公众高度关注食品餐饮安全，而38%的公众在日常生活中遭遇过食品餐饮安全问题。

随着2009年6月1日《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的颁布实施，首次以法的形式明确了“地方政府负总责、监管部门各负其责、企业是第一责任人”的食品安全责任体系。

食品安全法还首次将餐饮业单独列出，强化事先预防和生产经营过程的食品安全控制，规定了餐饮服务经营者的安全管理责任。

餐饮食品安全的政府监管部门不断出台多部法规或规范来指导、监督餐饮业食品安全。

本书编者长期从事餐饮食品安全教学、相关培训和科研工作，积累了较为丰富的经验。

通过长期教学实践，发现现有餐饮食品安全相关的教材和参考书中，更多侧重于卫生学原理或食品安全危害等基本理论知识的介绍，缺乏在餐饮生产实践中控制食品安全危害的方法等内容。

同时，餐饮服务企业也急需在实际生产中指导如何进行食品安全控制的参考书。

因此，本书通过深刻学习和领会现行餐饮食品安全相关法律法规，紧紧围绕餐饮食品生产的特点，从餐饮生产环节入手，结合政府最新颁布的食品安全监管制度，重点介绍餐饮企业各个生产环节和高风险品种中采取的食品安全控制方法和措施。

同时，本书还将先进的食品安全管理体系和方法引入餐饮服务生产实践中，努力达到“科学性、先进性、实用性”的目标。

本书可以作为食品安全监管人员、餐饮服务业经营者和管理人员的参考书，也可作为相关专业学生的教材。

本书由四川烹饪高等专科学校熊敏教授主编，国家食品安全标准委员会专家委员梁爱华教授主审，谭杨和王鑫为副主编。

编写分工为：谭杨编写第二章和第五章第一节；王鑫编写第一章第二节和第四章第一、三节；肖岚编写第三章第五节；范文教编写第三章第二节；其余部分均为熊敏编写，最后由熊敏进行全书统稿。

本书的编写得到有关部门的领导和专家的关心和支持，国家食品安全标准委员会专家委员、四川省食品科学技术学会副理事长卢一教授亲自为本书作序，国家食品安全标准委员会专家委员梁爱华教授在繁忙工作之余为本书审阅全稿，他们对书稿提出了宝贵的建议和意见。

对此，全体编者表示衷心的感谢，并恳请广大同仁提出宝贵意见。

编者2011年8月

<<餐饮业食品安全控制>>

内容概要

本书主要介绍了餐饮企业如何在食品原料、食品添加剂、烹饪器具、菜品烹饪加工节、从业人员、加工场所、就餐环境等各个环节进行安全控制，运用简便的方法建立科学的食品安全体系。

本书可供食品安全、烹饪相关专业师生和餐饮企业经营参考阅读。

<<餐饮业食品安全控制>>

书籍目录

绪论

- 一、餐饮业食品安全的重要性
- 二、餐饮业食品安全事故的起因

第一章 餐饮业食品安全控制

第一节 餐饮业食品安全控制概述

- 一、餐饮业食品安全控制的概念
- 二、餐饮业食品安全现状及特点
- 三、餐饮业食品安全相关法律法规体系

第二节 餐饮业食品安全危害及预防

- 一、食品安全危害概述
- 二、生物性危害及预防
- 三、化学性危害及预防
- 四、物理性危害及预防
- 五、常见食源性疾病的预防

第二章 餐饮食品原料及相关产品安全控制

第一节 餐饮食品原料采购验收的食品安全控制

- 一、餐饮食品原料采购验收制度
- 二、各类原料的采购验收

第二节 餐饮食品原料贮存的食品安全控制

- 一、食品的易腐性与防腐的方法
- 二、库房的安全管理制度
- 三、干货原料的贮存
- 四、食品原料的冷冻冷藏

第三节 餐饮食品相关产品的食品安全控制

- 一、餐(用)具的清洗与消毒
- 二、烹饪加工设备及用具的安全控制

第三章 菜点加工食品安全控制

第一节 菜点初加工过程的食品安全控制

- 一、植物性原料初加工的安全控制
- 二、动物性原料初加工的安全控制

第二节 餐饮食品添加剂的食品安全控制

- 一、食品添加剂的概念
- 二、餐饮业中常用的食品添加剂
- 三、餐饮业食品添加剂的安全控制

第三节 热制菜点的食品安全控制

- 一、常用热加工方法及其安全控制
- 二、食物的温度与时间
- 三、食用油的安全控制
- 四、面点饭食制作的安全控制

第四节 冷制菜肴的食品安全控制

- 一、冷制凉食的食品安全控制
- 二、热制凉食的食品安全控制

第五节 快餐与集体供餐的食品安全控制

- 一、快餐的食品安全控制
- 二、集体供餐的食品安全控制

<<餐饮业食品安全控制>>

第四章 餐饮从业人员及环境、服务安全控制

第一节 餐饮从业人员的安全控制

- 一、从业人员健康管理
- 二、从业人员个人卫生要求
- 三、从业人员的标准卫生操作

第二节 餐饮加工环境

- 一、餐饮加工场所建筑结构和布局
- 二、餐饮加工场所设施

第三节 餐饮服务场所

- 一、餐厅选址的卫生要求
- 二、餐厅内部装修的卫生要求
- 三、餐厅设施及用品的卫生要求
- 四、餐饮前台服务的安全控制
- 五、酒吧与酒会卫生

第五章 餐饮业食品安全控制体系

第一节 食品安全控制体系概述

- 一、食品安全控制体系的概念
- 二、目前常用食品安全控制体系

第二节 餐饮业HACCP体系的建立

- 一、HACCP体系在餐饮业中的应用概况
- 二、餐饮业建立HACCP体系的前提条件
- 三、餐饮业HACCP体系的建立步骤
- 四、餐饮业HACCP应用实例分析

第三节 其他餐饮食品安全控制方法

- 一、五常法
- 二、六T法

参考文献

<<餐饮业食品安全控制>>

章节摘录

版权页：插图：（二）我国食品安全监管机构和职能么《中华人民共和国食品安全法》第四条中关于我国食品安全监管机构和职能的规定是：“国务院设立食品安全委员会，其工作职责由国务院规定。国务院卫生行政部门承担食品安全综合协调职责，负责食品安全风险评估、食品安全标准制定、食品安全信息公布、食品检验机构的资质认定条件和检验规范的制定，组织查处食品安全重大事故。国务院质量监督、工商行政管理和国家食品药品监督管理部门依照本法和国务院规定的职责，分别对食品生产、食品流通、餐饮服务活动实施监督管理。

”食品安全法明确了我国采取食品安全分段监管的体制，由国务院质量监督部门负责食品生产加工环节的监督管理，国务院工商行政管理部门负责食品流通环节的监督管理，国家食品药品监督管理部门负责餐饮服务环节的监督管理。

通过几个部门按照职责分工共同监管，可以有效调动各部门的积极性，发挥各自专业领域的优势，达到有效监管的目标。

为了在食品安全监管中统一各部门的管理思维，整合管理资源，消除部门之间的冲突，形成管理合力，食品安全法在国务院层面上设立了超越各部门的食品安全委员会，用以加强对各有关监管部门的协调、指导。

法规中同时规定了国务院卫生行政部门的食品安全综合监督协调职责，与食品安全委员会的职责相比，卫生部的综合监督协调职责更具体：包括食品安全综合协调、食品安全风险评估、食品安全标准制定、食品安全信息发布、食品检验机构资质认定和检验规范制定、组织查处食品安全重大事故等。

<<餐饮业食品安全控制>>

编辑推荐

《餐饮业食品安全控制》由化学工业出版社出版。

<<餐饮业食品安全控制>>

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>