

<<餐饮服务安全监督管理与实务>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务安全监督管理与实务>>

13位ISBN编号：9787504583994

10位ISBN编号：7504583995

出版时间：2010-6

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：张守文 主编

页数：330

字数：373000

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>

前言

食品安全问题关系民生福祉、经济发展和社会和谐,已成为当今国际社会普遍关注的重大社会问题。随着我国人民生活从温饱型向小康型、享受型的转变,全社会对健康问题的关注程度越来越高,对食品安全问题的关注程度也越来越高。

改革开放以来,我国食品产业快速发展,2009年食品工业总产值达到4.9万亿元人民币,已成为我国国民经济中增长最快、最具活力的支柱产业之一。

然而,我国的食品产业总体发展不平衡,食品生产经营业态多,规模化、产业化程度不高,呈现多、小、散、低状态。

有些食品生产经营单位安全意识、责任意识、诚信意识比较淡薄,内部管理制度不健全,对从业人员的健康管理、进货查验记录、食品出厂检验记录、库存食品定期检查、问题食品召回等操作规范执行不到位,个别企业还存在滥用添加剂、违法使用非食用物质等行为,给食品安全带来了隐患,食品安全事故时有发生。

近年来暴发的“阜阳劣质奶粉”“苏丹红非法添加”“三鹿婴幼儿奶粉案”等食品安全事件,凸显了食品行业存在的诸多问题以及政府部门的监管漏洞,使食品安全成为社会各界关注的焦点问题。

人们迫切呼唤国家和地方各级政府要建立现代食品安全控制与保障体系,编织一张有效的食品安全网

。

<<餐饮服务安全监督管理与实务>>

内容概要

国以民为主，民以食为天，食以安为先。

食品安全问题已经引起世界各国的广泛关注，餐饮服务行业的食品安全更是重中之重。

目前，我国餐饮服务行业总体上自动化、标准化、规范化程度低，手工作业多，从业人员文化素质不高，企业食品安全管理制度不健全，第一责任人的意识不强，这就使得餐饮行业成了整个食品链中风险最高的环节。

餐饮行业的最大风险是发生群体性食物中毒事故和食源性疾病，预防食物中毒和食源性疾病的最有效措施是控制餐饮加工的全过程。

因此，加强餐饮行业的食品安全监督与管理具有重要意义。

本书重点介绍了食品污染与危害、餐饮服务许可、餐饮服务业的日常监督、餐饮服务业食品安全风险分析及预防措施、餐饮服务监督量化分级管理、食物中毒预防与事故调查、国内外餐饮业的先进管理方法等内容。

本书注重引用大量案例突出实用性和新颖性，既可作为食品药品监督管理局的培训教材，也可作为餐饮企业、各类学校相关专业师生的参考书。

<<餐饮服务安全监督管理与实务>>

书籍目录

第一章 概述

- 第一节 餐饮服务的概念和功能
- 第二节 餐饮服务食品安全存在的问题及对策

第二章 食品污染与危害

- 第一节 食品污染及其分类
- 第二节 生物污染及其危害
- 第三节 化学污染及其危害
- 第四节 其他污染与危害
- 第五节 食源性疾病
- 第六节 食物中毒
- 第七节 食物配伍不当造成的危害
- 第八节 人为因素造成的危害

第三章 餐饮服务许可

- 第一节 概述
- 第二节 餐饮服务的范围和分类
- 第三节 申请与受理
- 第四节 审核与决定
- 第五节 变更、延续、补发和注销
- 第六节 许可证的管理
- 第七节 监督检查
- 第八节 法律责任

第四章 餐饮服务的日常监督

- 第一节 餐饮服务的食品安全监督
- 第二节 集体用餐配送单位的食品安全监督
- 第三节 重大活动食品安全监督
- 第四节 餐饮服务食品添加剂安全管理
- 第五节 流动餐饮摊贩的监管
- 第六节 农村自办宴席的食品安全监督
- 第七节 食品安全现场快速检测技术

第五章 餐饮服务食品安全风险分析及预防措施

- 第一节 HACCP控制体系概述
- 第二节 HACCP在餐饮服务食品安全监管中的应用
- 第三节 餐饮服务的食品安全风险分析
- 第四节 餐饮加工经营全过程的“关键控制点”
- 第五节 餐饮加工过程的食品安全危害预防控制措施

第六章 餐饮服务的监督量化分级管理

- 第一节 开展食品卫生量化分级管理的意义
- 第二节 开展食品卫生量化分级管理的目标和原则
- 第三节 食品卫生量化分级管理的实施
- 第四节 我国餐饮食品卫生监督量化分级管理情况
- 第五节 继续开展餐饮服务监督量化分级管理的探索

第七章 食品安全事故应急和调查处理

- 第一节 食品安全事故应急管理基本知识
- 第二节 食品安全事故风险监测和预警
- 第三节 食品安全事故的报告

<<餐饮服务安全监督管理与实务>>

第四节 食品安全事故应急处理的前期准备

第五节 食品安全事故的应急处置

第六节 食品安全事故的调查处理

第八章 国内外餐饮服务的先进管理方法

第一节 5S管理方法

第二节 五常法与餐饮服务食品安全管理

第三节 餐饮业卓越现场管理规范(6T实务)

第四节 美国餐饮业的食品安全管理

参考文献

章节摘录

插图：2.文化功能中国有着5000年的悠久历史，中华饮食文化博大精深、源远流长，成为中国文化中一颗璀璨的明珠，在世界上享有很高的声誉。

由于中华饮食讲究料、做、食等的精细，民族特色鲜明，既兼容又特别，从古到今，历代相传又不断推陈出新。

不同的饮食习惯造就了不同的饮食文化。

各地饮食习惯不同，全国最终形成了八大菜系。

进入文明社会以来，中国饮食思想与中国文化共生同长，成为中华文明中一朵奇葩。

中国餐馆开遍四大洋、七大洲，受到世界人民的欢迎，赢得“烹饪王国”的美誉，追根溯源，是由于在中国文化史上，诸子百家都密切关注人们的生活方式，对饮食思想多有建树。

3.社会功能在全面建设小康社会的今天，餐饮服务业不仅关系老百姓的生活质量和水平，也关系到消费安全和国民健康，关系到社会的和谐和安定。

（1）餐饮服务是落实政府保障民生政策的重要手段随着社会经济的发展，社会消费多元化趋势和社会服务的巨大需求为餐饮服务业带来无限商机。

大力发展放心早餐工程。

早餐作为大众餐饮消费的重要方式，具有制作快捷、食用便利、质量标准、营养均衡、服务简便、价格低廉的特点，成为学生、上班族、打工者、旅游者和家庭用餐的主要消费品种。

为大众提供早餐服务，将成为餐饮服务的增长点。

大力倡导健康餐饮。

当前，大力提倡健康消费、安全消费、绿色消费、环保消费、科学消费、节约型消费，促进餐饮服务业可持续发展，成为餐饮服务业的新追求。

<<餐饮服务安全监督管理与实务>>

编辑推荐

《餐饮服务安全监督管理与实务》：食品安全行政监管与技术监督培训丛书

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>