第一图书网, tushu007.com

<<国家标准化管理委员会统一宣贯教材 >>

图书基本信息

书名：<<国家标准化管理委员会统一宣贯教材 国家认证认可监督管理委员会推荐培训教材 GB/T 27306－2008 《食品安全管理体系 餐饮业要求》理解与实施>>

13位ISBN编号：9787506652155

10位ISBN编号：7506652153

出版时间：2009-4

出版时间：中国标准出版社

作者：全国认证可标准化技术委员会

页数：142

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

国家标准GB／T 27306—2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》已经于2008年10月发布，该标准是GB／T 22000—2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》在餐饮业应用的专项技术要求，是根据餐饮业的特点对GB／T 22000中人力资源、前提方案、关键过程控制、检验、产品追溯和撤回的相应要求的具体化。
本书是GB／T 27306—2008的宣贯教材，目的是希望为读者在阅读、理解该标准时提供一些帮助。
在使用本书时，读者应对照GB／T 27306—2008进行学习，在对标准的理解与实施方面应以标准所述的要求为准。

书籍目录

第一章 概述 第一节 行业概况 第二节 标准的起草过程及编制原则 第三节 标准的结构和特点 第四节 标准的作用与意义第二章 范围、规范性引用文件与术语 第一节 范围 第二节 规范性引用文件 第三节 术语和定义第三章 人力资源 第一节 食品安全小组的组成 第二节 能力、意识和培训第四章 前提方案 第一节 建筑物和相关设施的设计 第二节 工作空间和员工设施的布局 第三节 空气、水、能源的供给 第四节 废弃物和污水的处理 第五节 设备、用具适宜性及其清洁、保养 第六节 采购材料的管理 第七节 产品贮存管理 第八节 交叉污染的预防措施 第九节 清洗和消毒 第十节 虫害控制 第十一节 人员健康和卫生第五章 关键过程控制 第一节 餐饮食品加工的原辅料 第二节 粗加工 第三节 烹制加工 第四节 餐饮食品的配送 第五节 餐饮前台服务 第六节 餐饮具的清洗消毒第六章 检验 第一节 检验制度 第二节 检验范围 第三节 检验标准和方法 第四节 安全性检验项目第七章 产品追溯和撤回 第一节 产品追溯 第二节 产品撤回 第三节 应急措施的建立附录 GB／T 27306—2008 食品安全管理体系 餐饮业要求 餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范 餐饮业相关的标准及法规清单参考文献

章节摘录

第一章 概述第一节 行业概况一、我国餐饮业概况随着我国经济持续稳定快速增长，城乡居民收入增加，生活水平不断提高，我国的餐饮业发展非常迅速，全国餐饮生产经营单位已逾400万家，从业人员超过2000万人，占食品生产经营单位总数的近70%。
他们的服务涉及城乡千家万户，在商业行业中处于举足轻重的地位，已经成为拉动我国国民经济第三产业发展的重要组成部分。
近年来我国餐饮消费持续快速增长，2007年全国住宿与餐饮业零售额累计实现12352亿元，同比增长19.4%，增长率比其他行业高出十个百分点以上，我国正迎来二个餐饮业大发展的时期，市场潜力巨大，前景非常广阔。
根据国际经验，人均国内生产总值达到1000美元左右的时候，居民消费结构升级步伐加快，从发展阶段来看，我国的人均消费水平依然较低，餐饮业市场还有很大的发展空间。
与国外一些国家的餐饮业相比，差距是显而易见的。
2006年我国全国的餐饮业零售额为10346亿元，约折合1336亿美元，而美国1999年的餐饮业营业额就达到3540亿美元；就人均餐饮消费水平而言，我国城镇居民人均年餐饮消费是102美元，而法国是1050美元，美国则达到1600美元，较大的差距也说明我国餐饮业将来的发展空间还很大。
随着我国居民消费水平的快速提高，人们追求品牌店、特色店和名牌餐饮业的势头更加明显，个性化特色经营突出，品牌、特色餐饮深受青睐，休闲餐饮、沙龙餐饮、旅游餐饮、娱乐餐饮、会展餐饮等新形式的餐饮都会更多地进入人们的生活。
从餐饮市场的变化来看，市场消费从以价格、品种、口味选择为主，向健康、品位、氛围、服务和品牌文化等综合型方向转变，对营养、安全的选择性和理性化消费特点日趋增强，更加注重卫生、环境、服务和特色的需求。

第一图书网, tushu007.com
<<国家标准化管理委员会统一宣贯教材 >>

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