

<<食品安全就在您的手中>>

图书基本信息

书名：<<食品安全就在您的手中>>

13位ISBN编号：9787532391936

10位ISBN编号：7532391930

出版时间：2008-1

出版时间：上海科学技术

作者：上海市食品生产经营人员食品安全培训推荐教材编委会

页数：250

字数：250000

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>

<<食品安全就在您的手中>>

内容概要

在本教材中，不但有关于食品安全的法规要求，也有保证食品安全的理论知识，更多的是指导餐饮单位开展食品卫生管理，以及传授安全制作食品的技能。

我们希望本教材能有助于您的工作，也有助于保证您单位的食品安全！

<<食品安全就在您的手中>>

书籍目录

引言 餐饮业的食品安全风险 保证食品安全的前提 关于食品安全培训 餐饮业食品卫生法规第一篇 食品安全基本知识 第一章 餐饮食品中常见的危害因素 危害因素之一：生物性危害 危害因素之二：化学性危害 危害因素之三：物理性危害 第二章 食物中毒的预防原则 什么是食物中毒 与食品安全有关的基本概念 本市餐饮业食物中毒的特点 餐饮业食物中毒的常见原因和预防原则 第二篇 食品加工操作 第三章 采购 选择您的供应商 查验有关票证 开展质量验收 不采购禁止食品 做好进货台账 以用定购 食品添加剂的采购 第四章 贮存 先进先出 冷藏或冷冻保存具有潜在危害的食品 贮存时避免交叉污染 标识食品原料的使用期限 妥善处理不符卫生要求的食品 各类贮存方式的要求 各类食品贮存的要求 第五章 原料加工 去除有害物和污染物 正确进行解冻 加工中及时冷藏具有潜在危害的食品原料 半成品限期使用 避免原料加工中的交叉污染 食品添加剂的使用 第六章 烹调加工 杀灭食品中的致病微生物 避免烹调加工中的交叉污染 去除几种食品中有害化学物质 再加热 食品用温度计的选择和使用 第三篇 清洁和卫生虫害的控制方法 第四篇 硬件设施 第五篇 自身管理 主要参考文献 附录一 违反食品卫生法规的法律责任 附录二 如何实践在本教材中学到的知识 参考答案

<<食品安全就在您的手中>>

章节摘录

第一篇 食品安全基本知识 第一章 餐饮食品中常见的危害因素 危害因素之一：生物性危害 生物性危害就是各类微生物导致的危害，此类危害的主要特点有：微生物是一类非常微小的生物体，一般用肉眼不能够看到，但它们广泛存在于自然界中。

并非所有微生物都会使人致病，只有部分种类才会导致食物中毒，这些微生物通常被称为致病微生物。

有些细菌会使食品腐败变质（称为腐败菌），但很少使人得病；而一些致病微生物（如副溶血性弧菌、甲肝病毒、痢疾杆菌）并不会引起食品的感官变化。

污染了致病微生物的食品是导致食物中毒和食源性疾病的主要原因之一。

细菌 细菌和病原菌 细菌是目前最受关注和人类对其了解较为深入的一类微生物。

细菌可以在食品中存活和繁殖。

致病性细菌常称之为病原菌和致病菌，是导致大多数食物中毒的罪魁祸首，目前本市餐饮食物中毒中的80%以上是由它们引起。

食品中的病原菌从何而来 经过加工处理的直接入口食品中带有病原菌，可能是由于加工时未彻底去除，但更多是由于受到污染所致，污染通常可来自于：生的食物，尤其是畜禽肉、禽蛋、水产和蔬菜。

泥土、灰尘、废弃物及其他污物。

受到污染的操作环境，如操作台面、容器、设施等。

人，如携带病原菌污染食品或不清洁的手污染食品等。

动物，如宠物、害虫。

<<食品安全就在您的手中>>

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>