第一图书网, tushu007.com

# <<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：9787532392940

10位ISBN编号：7532392945

出版时间：2008-2

出版时间：上海科学技术出版社

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：144

字数：148000

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

第一图书网, tushu007.com


## 前言

食品安全和食源性疾病是全球面临的重要公共卫生问题。
近年来，国际上食品安全事件不断发生，不安全食品对健康的危害越来越引起人们的关注。

## 内容概要

上海市2005年对食品从业人员开展的调查显示，88%的从业人员认为自己的食品安全知识掌握得非常好或基本可以，但这些从业人员对于预防食物中毒的基本知识回答正确率仅为67%，由此导致在操作中屡屡出现不规范的行为，给食品的安全带来了极大的隐患。
对食品从业人员进行食品安全知识的培训，是国内外公认的预防食物中毒经济而有效的手段。
鉴于本市目前的状况，对食品从业人员进行食品安全的系统和规范培训显得尤为重要。
　本教材在编写中主要是根据国家和上海市餐饮业食品卫生管理规定，并参考了国外有关食品安全资料和同类培训教材。
教材分为引言、食品安全基本知识、保证食品安全的基础、清洁和卫生、食品加工操作等五大部分，共9章。
我们在编写中力求将食品安全基础理论和法规要求，与企业的日常管理有机结合，尽量做到通俗易懂、深入浅出，希望能使培训取得良好效果。

## 书籍目录

引言　高风险的餐饮业　餐饮业食品卫生法规　供应不安全食品的法律责任第一篇 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　与食品安全有关的几个概念　本市餐饮业食物中毒的特点　餐饮业细菌性食物中毒的预防原则第二篇 保证食品安全的基础 第三章 食品卫生管理　什么是食品卫生管理　开展有效食品卫生管理的前提　如何开展食品卫生管理　发生食物中毒后的处理 第四章 硬件设施　硬件设施要求的总体原则　场所要求　卫生设施要求　工具和设备要求　几类区域特殊要求第三篇 清洁和卫生 第五章 清洁消毒和虫害控制　情节和消毒原则　场所、设施、设备清洁　餐用具清洗消毒　虫害的控制 第六章 从业人员卫生　从业人员如何污染食品　检查和报告健康状况　良好的个人卫生要求　手部清洗消毒要求　专间操作人员特殊卫生要求第四篇 食品加工操作 第七章 采购和贮存　选择您的供应商　查验索取有关票证　质量验收和进货台账　不采购禁止食品　保证原料安全的其他措施　各类贮存方式的要求 第八章 食品制作　原料加工中去除有害物和污染物　正确进行食品原料的解冻　烹调加工中杀灭致病微生物　冷菜冷却中尽快通过危险温度带　冷菜存放中控制温度和时间　食品制作中避免交叉污染　生食加工卫生要求 第九章 备餐和配送　备餐中保证食品安全的措施　控制温度和时间　防止食品受到污染　注意操作人员卫生　配送和外卖中保证食品安全的措施　配送和外卖中的食品运输要求　盒饭和桶饭的特殊要求　外卖加工现场的基本要求附录 违反食品卫生法规的法律责任参考答案

## 章节摘录

插图：法规重点要求《中华人民共和幽食品卫生法》第十八条食品生产经营企业应当健全本单位的食品卫生管理制度，配备专职或者兼职食品卫生管理人员，加强对所生产经营食品的检验工作。
《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》第二十五条卫生管理机构与人员要求（一）餐饮业经营者和集体用餐配送单位的法定代表人或负责人是食品卫生安全的第一责任人，对本单位的食品卫生安全负全面责任。
（二）应设置卫生管理职责部门，对本单位食品卫生负全面管理职责。
（三）应设置食品卫生管理员，集体用餐配送单位、加工经营场所面积1500m2以上的餐馆、食堂及连锁经营的生产经营者应设专职食品卫生管理员，其他生产经营者的食品卫生管理员可为兼职，但不得由加工经营环节的工作人员兼任。
（四）集体用餐配送单位、加工经营场所面积5000m2以上的餐馆、食堂及连锁经营的餐饮业经营者宜设置检验室，对食品原料、接触直接入口食品的餐用具和成品进行检验，检验结果应记录。
第二十六条食品卫生管理员应具备高中以上学历，有从事食品卫生管理工作的经验，参加过食品卫生管理员培训并经考核合格，身体健康并具有从业人员健康合格证明。
食品卫生管理员承担本单位食品生产经营活动卫生管理的职能。
第二十七条生产经营者应制订从业人员食品卫生教育和培训计划，组织各部门负责人和从业人员参加各种上岗前及在职培训。
第二十八条生产经营者应制定内部卫生管理制度，实行岗位责任制，制订卫生检查计划，规定检查时间、检查项目及考核标准（餐饮业和集体用餐配送单位卫生管理自查建议项目见附件4）。
每次检查应有记录并存档。
第三十六条生产经营者应建立投诉管理制度，对消费者提出的口头或书面意见与投诉，应立即追查原因，妥善处理。

## 编辑推荐

在《上海市食品生产经营人员食品安全培训推荐教材·食品安全就在您的手中2(供餐饮业负责人用)》中，不但有关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！

第一图书网, tushu007.com



## 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