

<<口岸卫生从业人员培训教材>>

图书基本信息

书名：<<口岸卫生从业人员培训教材>>

13位ISBN编号：9787564123253

10位ISBN编号：7564123257

出版时间：2010-9

出版时间：东南大学出版社

作者：丁永健，陆永贵 主编

页数：358

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>

<<口岸卫生从业人员培训教材>>

前言

随着我国对外交流迅猛发展，口岸作为改革开放和经济发展的前沿阵地，是出入境人流、物流的集散地，在国家卫生安全中的作用越来越重要。

《国际卫生条例（2005）》于2007年6月15日生效，当日我国常驻日内瓦联合国代表团向世界卫生组织秘书处送交声明，明确条例适用于中国全境。

该条例要求“ 缔约国应确保使用入境口岸设施的旅行者拥有安全的环境，包括饮水供应、餐饮点、班机服务设施、公共洗手间、适宜的固体和液体废物处理服务和其他潜在的危险领域”。

为适应该条例要求，全国人民代表大会常务委员会于2007年12月29日通过了《中华人民共和国国境卫生检疫法》修订稿并颁布实施，2009年6月1日《中华人民共和国食品安全法》颁布实施，同年7月20日《中华人民共和国食品安全法实施条例》颁布实施。

上述法律法规的颁布实施，为口岸卫生安全提供了法律保障。

<<口岸卫生从业人员培训教材>>

内容概要

本书涵盖了口岸卫生从业人员必须掌握的基本卫生学知识、国家相关法律、法规等内容，包括食品安全、口岸公共场所卫生和口岸储存场地卫生监督三部分，还附录了有关的法律法规和部分重要标准。本书对口岸食品监管部门工作人员和食品生产经营单位的负责人、卫生管理人员及一般食品从业人员的学习培训和实际工作都有重要参考作用。

<<口岸卫生从业人员培训教材>>

书籍目录

第一篇 食品安全 第一章 食品安全总论 第二章 食品中的有害因素 第一节 生物因素与食品腐败变质 第二节 化学性有害因素及其预防 第三章 食源性疾病 第一节 食物中毒 第二节 妨碍食品卫生安全的疾病 第三节 其他食源性疾病 第四章 食品企业通用卫生要求 第一节 工厂设计与设施的卫生要求 第二节 原材料采购、验收和运输的卫生要求 第三节 食品的生产 and 加工过程卫生 第四节 食品的储存 第五节 卫生和质量检验的管理 第六节 工厂的卫生管理 第七节 食品添加剂卫生管理 第八节 从业人员卫生 第九节 清洗和消毒 第十节 食品标签管理 第五章 餐饮业单位卫生 第一节 加工经营场所的卫生条件 第二节 加工操作卫生要求 第三节 卫生管理 第六章 航空配餐企业卫生管理 第一节 设计与设施的卫生要求 第二节 生产加工过程卫生 第三节 卫生管理 第七章 饮用水卫生 第一节 饮用水的卫生学意义 第二节 饮用水污染与疾病 第三节 生活饮用水卫生标准 第四节 集中式给水 第五节 饮用水卫生的调查、监测和监督 第八章 食品企业管理体系 第二篇 口岸公共场所卫生 第一章 概述 第一节 公共场所概念 第二节 公共场所卫生监督 第三节 公共场所卫生管理 第四节 公共场所卫生监测 第二章 公共场所基本卫生要求 第一节 选址设计要求 第二节 基本卫生要求 第三节 从业人员个人卫生要求 第三章 公共场所消毒 第一节 公共场所消毒及其卫生学意义 第二节 常用消毒方法 第三节 化学消毒剂的正确使用 第四节 公共场所消毒举例 第四章 杀虫灭鼠 第一节 卫生杀虫的概念 第二节 常用卫生杀虫剂的使用 第三节 常见卫生害虫的杀灭 第四节 灭鼠 第五章 候客室与交通工具卫生 第一节 概述 第二节 影响候客室卫生质量的因素 第三节 候客室的卫生措施 第四节 候客室的卫生要求 第五节 交通工具的卫生要求和措施 第六章 旅店业卫生 第一节 概述 第二节 旅店业的环境卫生 第三节 旅店业的卫生要求 第七章 商场、书店卫生 第一节 概述 第二节 影响商场卫生的主要因素及其来源 第三节 几种专业商场的卫生问题 第四节 商场、书店的卫生要求 第八章 娱乐场所卫生 第一节 概述 第二节 娱乐场所环境污染因素及其来源 第三节 娱乐场所设计卫生 第四节 娱乐场所卫生要求 第九章 理发美容业卫生 第一节 概述 第二节 理发美容业中的卫生问题 第三节 烫、染发剂和美容化妆品的使用与管理 第四节 理发美容用具消毒 第五节 理发美容店(厅、室)卫生要求 第三篇 口岸储存场地卫生监督 第一章 口岸储存场地卫生监督目的与意义 第二章 国境口岸储存场地卫生监督内容 第三章 国境口岸储存场地卫生要求与标准 附录第一部分 有关法律法规规章 中华人民共和国食品安全法 中华人民共和国食品安全法实施条例 国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定(国务院令503号) 中华人民共和国国境卫生检疫法 中华人民共和国国境卫生检疫法实施细则 公共场所卫生管理条例 公共场所卫生管理条例实施细则 出入境口岸食品卫生监督管理规定(总局88号令) 国际航行船舶出入境检验检疫管理办法(总局第38号令) 附录第二部分 部分重要标准 GB 14881—1994食品企业通用卫生规范 GB 7718—2004预包装食品标签通则 GB 5749—2006生活饮用水卫生标准 GB 9663—1996旅店业卫生标准 GB 9664—1996文化娱乐场所卫生标准 GB 9672—1996公共交通等候室卫生标准 GB 17051—1997二次供水设施卫生规范 参考文献

<<口岸卫生从业人员培训教材>>

章节摘录

“民以食为天”，饮食是人类社会生存发展的第一需要。

“病从口入”，饮食不卫生，不安全，又是百病之源。

人们上街购买鱼、肉、禽、蛋等鲜活产品，总要查看一下是否有腐坏、异味或病虫污染，在食品店的柜台上，印有“不含添加剂”、“纯天然”、“绿色食品”等标志的食品，格外吸引购物者的注意。

在菜市场，细心的采购者会留心蔬菜的产地，是否有用污水浇灌或被滥用过农药的危险。

这些都反映了人们已经把食品的安全性作为购买食品的重要原则和取舍标准。

我国食物中毒每年报告例数为2万 - 4万，但专家估计这个数字不到实际发生数的1 / 10。

由于农药、兽药污染造成的急性食物中毒事件近年有所上升。

人类社会的发展和科学技术的进步，正在使人类的食物生产与消费活动经历巨大的变化。

与人类历史上任何时期相比，一方面是现代饮食水平与健康水平普遍提高，反映了食品的安全性状况有较大的甚至是质的改善，另一方面则是人类食物链环节增多和食物结构复杂化，这又增添了新的饮食风险和不确定因素。

社会的发展提出了在达到温饱以后如何解决吃得好、吃得安全的要求。

食品安全性问题正是在这种背景下被提出，而且涉及的内容与方面也越来越广，并因国家、地区和人群的不同而有不同的侧重。

以下是当代发达和较发达社会或国家提出的一张饮食风险清单： 营养过剩或营养失衡； 酗酒； 微生物污染； 自然产生的食品毒素； 环境污染物（包括核污染）； 农药及其他化学品残留物。

<<口岸卫生从业人员培训教材>>

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>