

<<食品卫生管理员培训教材>>

图书基本信息

书名：<<食品卫生管理员培训教材>>

13位ISBN编号：9787801526670

10位ISBN编号：7801526678

出版时间：2005-1

出版时间：黄河出版社

作者：韩增师 黄杰 刘志刚

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>

## <<食品卫生管理员培训教材>>

### 内容概要

本书内容丰富、通俗易懂、具有较强的科学性，知识性和实用性，全书共九章，其内容包括卫生法律知识，常见的食品污染及其预防措施与方法，食物中毒和其他食源性疾病的预防方法，食品加工经营场所环境、设备以及食品采购、储存、加工、检验、运输过程的卫生要求，食品行业从业人员个人卫生要求，清洗与消毒的基本卫生常识等。

该书作为食品卫生管理员培训教材，既可为食品生产、经营、流通企业负责人学习、管理提供素材，也可供卫生监督员阅读参考，并为广大消费者提供咨询和指导。

## <<食品卫生管理员培训教材>>

### 书籍目录

- 前言
- 第一章 食品卫生法律、法规和标准
  - 第一节 制定《食品卫生法》的目的、意义、作用
  - 第二节 《食品卫生法》基本内容及其法制管理
  - 第三节 认真执行《食品卫生法》、强化法制管理、为保障人民健康服务
  - 第四节 食品卫生监督量化分级管理制度
  - 第五节 食品卫生管理员职责与管理
- 第二章 常见的食品污染及其预防措施与方法
  - 第一节 食品污染概述
  - 第二节 食品污染的主要因素及其卫生控制措施与方法
- 第三章 食物中毒和其他食源性疾病的预防方法
  - 第一节 食源性疾病的概述
  - 第二节 食物中毒
  - 第三节 其他食源性疾病
  - 第四节 食源性疾病的报告
- 第四章 食品生产企业的卫生监督要求
  - 第一节 食品生产企业建筑与布局的卫生要求
  - 第二节 食品生产企业建筑与设计卫生
- .....
- 第五章 餐饮业（集体食堂）的卫生监督要求
- 第六章 食品经营单位的卫生监督要求
- 第七章 食品行业从业人员个人卫生要求
- 第八章 食具、容器、设备的清洗消毒
- 第九章 GMP和ACCP系统在食品生产行业的应用
- 附录

<<食品卫生管理员培训教材>>

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>