

图书基本信息

书名：<<餐饮业及集体用餐配送单位从业人员培训教材>>

13位ISBN编号：9787811081107

10位ISBN编号：7811081105

出版时间：2009-3

出版时间：卫生部卫生监督局、李泰然 中央民族大学出版社 (2009-03出版)

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>

<<餐饮业及集体用餐配送单位从业人>>

内容概要

《餐饮业及集体用餐配送单位从业人员培训教材》主要内容简介：我国餐饮业发展迅速，在我国社会经济生活中占据重要地位。

根据全国卫生监督统计数据，2006年全国有餐饮经营单位、集体食堂和食品摊贩共计约234万余户，零售额连续15年实现两位数高速增长，预计2010年餐饮业对GDP的贡献率要达到9%，我国餐饮业对国民经济的贡献日益显著。

书籍目录

1 食品安全及食品卫生基本术语1.1 餐饮业常用术语(1)原料(2)半成品(3)成口(4)即食食品(5)热菜(6)冷菜(凉菜,冷荤)(7)蛋糕(裱花蛋糕)、甜品1.2 食品安全及卫生基本术语(1)病原菌(2)潜在风险性食品(3)中心温度(4)冷藏(5)冷冻(6)解冻(7)危险温度区域(8)保温(9)打冷(10)温度欠控(11)清洗(12)消毒(13)异物(14)有毒有害品的控制(15)离墙离地(16)先进先出2 餐饮业食品卫生控制通用要求2.1 原料控制及原料运输的控制2.2 硬件及环境卫生控制(1)垃圾处理(2)防虫防鼠设施的布置(3)与食品接触表面的卫生、环境控制(4)厨房内排水的控制(5)洗手消毒设施的需求(6)工具清洁及使用的控制.....3 建立自己的食品安全控制体系4 餐饮业烹调操作图解5 餐饮业食物中毒预防与处理6 餐饮业精加工与切配图解7 餐饮业备餐送餐及集体用餐,配送与专间图解8 餐饮业用具消毒图解9 餐饮业从业员个人卫生图解10 餐饮业的采购与贮存图解11 餐饮业加工经营场图解12 餐饮业卫生管理与HACCP管理体系图解食品卫生监督量化分级管理指南(2007年版)

章节摘录

版权页：插图：

编辑推荐

《餐饮业及集体用餐配送单位从业人员培训教材》是卫生部全国卫生从业人员指定培训教材之一。

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>