

<<烹饪卫生与安全学>>

图书基本信息

书名：<<烹饪卫生与安全学>>

13位ISBN编号：9787501967131

10位ISBN编号：750196713X

出版时间：2008-12

出版时间：中国轻工业出版社

作者：蒋云升 主编

页数：404

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>

## <<烹饪卫生与安全学>>

### 内容概要

在实验项目方面，以卫生理化检验为主体，新设置了6个与食品及环境卫生质量检验有关的项目，根据与“烹饪微生物学”课程分工要求，不再设置微生物检验内容。

对每章的学习目的、主要内容、小结、习题及参考文献、附录也作了适当调整。

在本教材申报教育部普通高等教育“十一五”国家级规划教材的过程中，得到扬州大学旅游烹饪学院和中国轻工业出版社领导的支持指导，入选后得到中国轻工业出版社专项教材出版基金和扬州大学教材基金资助，为本教材的出版质量提供了保证。

在组织修订的过程中，得到烹饪界长辈学者季鸿昆教授的指导和关怀，特别是他在本教材（第二版）所作的序言中提出“苟日新，日日新，又日新”的要求，勉励我们时刻关注本学科领域的新动态、新进展，确保了新版教材在不到5年的时间内如期与读者见面。

## &lt;&lt;烹饪卫生与安全学&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 烹饪的食品卫生与安全学意义 第一节 人类对食品卫生与安全的认识 第二节 烹饪和食品卫生与安全的关系 第三节 烹饪卫生与安全学及其学习方法 本章小结 习题第二章 餐饮食品生物性危害及其控制 第一节 病原生物基础 第二节 食物中毒及其控制 第三节 食源性传染病及其控制 第四节 食源性寄生虫病及其控制 第五节 食源性病原生物的风险评估 第六节 病媒生物的危害及其控制 第七节 转基因动植物与转基因食品的安全及其控制 本章小结 习题第三章 餐饮食品物理化学性危害及其控制 第一节 来自产地环境的污染及其控制 第二节 物理性危害及其控制 第三节 金属毒物及其控制 第四节 残留药物、禁用物及其控制 第五节 加工造成的污染及其控制 第六节 天然毒物及其控制 第七节 无公害食品、绿色食品、有机食品加工与质量控制 本章小结 习题第四章 烹饪原料卫生与安全 第一节 烹饪原料采购的卫生控制 第二节 烹饪原料的腐败变质及其控制 第三节 肉禽蛋类原料卫生与安全 第四节 水产类原料卫生与安全 第五节 粮食谷物与豆类原料的卫生与安全 第六节 果蔬类原料卫生与安全 第七节 调味品的卫生与安全 本章小结 习题第五章 烹饪初加工工艺卫生与安全 第一节 鲜活类原料宰杀工艺卫生与安全 第二节 冷冻原料解冻工艺卫生与安全 第三节 干货原料涨发工艺卫生与安全 第四节 原料洗涤的卫生与安全 第五节 原料腌制的卫生与安全 第六节 原料分割、切配、放置的卫生质量控制 本章小结 习题第六章 烹饪工艺卫生与安全 第一节 厨房的卫生 第二节 厨师厨具卫生与安全 第三节 冷菜工艺卫生与安全 第四节 蒸煮工艺卫生与安全 第五节 煎炸工艺卫生与安全 第六节 熏烤工艺卫生与安全 第七节 面食工艺卫生与安全 本章小结 习题第七章 餐饮服务卫生与安全 第一节 服务员的卫生素养 第二节 备餐、分餐的卫生与安全 第三节 餐桌服务的卫生与安全 第四节 桌外服务的卫生与安全 第五节 餐具卫生与安全 第六节 餐厅卫生与安全 本章小结 习题第八章 餐饮企业卫生管理 第一节 卫生管理的作用 第二节 卫生管理组织与卫生管理员 第三节 从事卫生管理应遵循的法律法规 第四节 卫生管理工作应接受的监督指导……实验教程参考文献

## <<烹饪卫生与安全学>>

### 章节摘录

第一章 烹饪的食品卫生与安全学意义[学习目的] 了解烹饪卫生与安全的历史与现状，烹饪卫生与安全学在烹饪高等教育中的地位和作用。

[主要内容] 食品卫生与安全的概念，古代食品卫生与现代食品安全科学的区别，烹饪在食品卫生质量控制中的作用，烹饪卫生与安全学的任务。

第一节 人类对食品卫生与安全的认识一、食品卫生与安全的概念食品是指各种供人食用或饮用的成品和原料以及按照传统药食兼用但不以治疗为目的的物品。

食品具有三项基本功能： 营养功能：提供人体所需的各种营养素； 感官功能：满足人群不同的嗜好和食欲要求； 生理调节功能：调节人体生理代谢，改善健康。

而这些功能的发挥，必须以食品的卫生与安全为前提条件。

卫生即保生命，是指保护人体的健康，预防疾病。

食品卫生（Foodhygiene）是指为防止食品在生产、加工、运输、储藏、销售等环节被有害物质污染，使食品有益于人体健康所采取的各项措施。

食品安全（Food safety）是指食品按原定用途进行制作和食用时不会使消费者受到损害的一种担保，它是个综合概念，涵盖了食品的卫生、质量、营养等相关内容。

由于食品安全与人类生存权紧密相连，在世界上无论是发达国家还是发展中国家，它都是企业和政府对社会最基本的责任和必须作出的承诺。

食品安全既包括生产安全，也包括经营安全；既包括结果安全，也包括过程安全；既包括现实安全，也包括未来安全。

食品安全与食品卫生这两个概念的主要区别： 范围不同：食品安全包括了种植、养殖等环节，而食品卫生通常不包括这两个环节； 侧重点不同：我国传统的食品卫生侧重的是结果安全，即对产品作卫生指标限值规定，而食品安全更强调整个食品生产过程的安全。

食品安全又有绝对安全与相对安全之分。

绝对安全是指食品应绝对没有危害，它是食品安全的一种最高境界，但实际上人类的任何一种饮食消费，总是存在着某些风险，绝对安全或者零风险是很难达到的。

相对安全是指食品在可以接受的危险度下正常消费，而不会造成对健康的损害。

## <<烹饪卫生与安全学>>

### 编辑推荐

《烹饪卫生与安全学》由中国轻工业出版社出版。

<<烹饪卫生与安全学>>

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>