第一图书网, tushu007.com

<<餐饮及公共服务人员卫生知识问 >

图书基本信息

书名：<<餐饮及公共服务人员卫生知识问答>>

13位ISBN编号：9787509142196

10位ISBN编号：7509142199

出版时间：2011-1

出版时间：人民军医出版社

作者：王铁权，李文胜　主编

页数：95

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

前言

食品是人类赖以生存和发展的最基本的物质条件。
然而，近年来对人们生活影响较大的食品安全问题时有发生，使食品安全问题成为当今社会关注的热点问题。
食品在“从生产到餐桌”的一系列过程中，可能受到各种有害物质的污染而危害人们的健康，甚至生命安全。
因此，如何做好卫生监督工作，把好食品“入口关”至关重要。
食品安全对广大消费者和部队官兵的重要性不言而喻。
因此，所有从事食品生产、经营的人员，不仅要知法、懂法、守法，还要具有食品安全、营养卫生等多方面的基础知识，才能更好地为消费者和部队官兵提供色、香、味俱佳的关食佳肴及各种食品。
为此，我们根据《食品安全法》的有关规定及卫生部关于食品生产经营人员“食品卫生知识培训管理办法”的精神，结合《军队社会化保障单位卫生管理暂行规定》及部队实际情况，参阅大量资料编写了《餐饮及公共服务人员卫生知识问答》一书。
本书对加强食品生产、经营人员的自身管理和提高群众对食品质量的鉴别能力具有指导作用，可作为地方和军队食品生产经营从业人员培训的良好教材，对食品卫生监督人员及广大消费者也有一定的参考价值。
由于编写水平和时间有限，不妥之处恳请读者批评指正。

内容概要

食品安全问题事关人民群众身体健康甚至生命安全，如何做好广大人民群众的食品安全科普教育工作十分重要。
为此，编者以问答的形式介绍了各类食品卫生安全法规和餐饮从业人员需注意的卫生问题，重点介绍了常见食品质量的感官鉴别常识、食物中毒及其预防知识，简要介绍了宾馆、超市、办公区、美容美发室、公共浴室等公共场所从业人员的卫生上岗要求。
本书内容丰富、通俗易懂，具有较强的针对性和实用性，可作为食品生产、经营人员的培训教材，对食品卫生监督人员及广大消费者也有一定的参考价值。

书籍目录

第一章　卫生安全法规 1.《食品安全法》的颁布时间及主要内容是什么？
2.《食品安全法》是在怎样的食品安全背景事件下颁布的？
3.《食品安全法》与《食品卫生法》的主要区别是什么？
4.制定《食品安全法》的目的是什么？
5.《食品安全法》规定的食品安全标准包括哪些内容？
6.食品生产经营除应当符合食品安全标准外，还应符合哪些要求？
7.哪些食品是《食品安全法》禁止生产经营的？
8.《食品安全法》对食品召回制度是如何规定的？
9.《食品安全法》对用于食品生产加工的水质要求是如何规定的？
10.《食品安全法》对食品经营许可制度是 如何规定的？
11.《食品安全法》对食品生产经营企业的食品安全管理制度是如何规定的？
12.《食品安全法》对从业人员健康管理制度是如何规定的？
13.安排患有《食品安全法》第三十四条中所列疾病的人员从事接触直接入口食品的工作，将处以何种处罚？
14.《食品安全法》对从业人员健康体检的时间有何明确要求？
15.哪些人必须进行健康检查？
第二章　餐饮从业人员个人卫生及岗位卫生要求第三章　食物中毒及其预防第四章　食品选购鉴别常识第五章　其他公共场所从业人员岗位卫生要求附录A　餐饮及公共服务人员卫生知识试题附录B　参考答案

章节摘录

插图：（9）做好防鼠、防虫、防蝇及防蟑螂工作。
（10）分工包干定期大扫除，保持仓库室内外清洁。
食品粗加工的卫生要求有哪些？
食品粗加工有如下卫生要求。
（1）清洗加工食品先检查质量，腐败变质、有毒有害食品不加工。
（2）肉类、水产品等易腐败食品不落地存放。
（3）肉类、水产品、蔬菜要分池解冻清洗，水池要有明显标志，有条件的要设立水产品加工间或加工台。
（4）肉类加工前应摘除甲状腺、肾上腺及病变淋巴结，清洗后应无血、无毛、无污，鱼类清洗后应无鳞、无鳃、无内脏。
（5）活禽宰杀放血完全，去尽羽毛、内脏和头、爪。
（6）食品盛器用后冲洗干净，荤、素、水产品容器分开使用。

编辑推荐

《餐饮及公共服务人员卫生知识问答》是由人民军医出版社出版。

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