

<<食品安全与卫生基础>>

图书基本信息

书名：<<食品安全与卫生基础>>

13位ISBN编号：9787502586997

10位ISBN编号：7502586997

出版时间：2006-8-1

出版时间：化学工业出版社

作者：（美）戴维·麦克斯万

页数：317

译者：吴永宁等

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>

## <<食品安全与卫生基础>>

### 内容概要

如果你涉及食品经营，无论是在熟食店、托幼机构、疗养院、食堂、食品服务业还是餐馆，确保所供应的食品安全是你的责任。

利用《食品法典》保护你自己也保护他人。

《食品安全与卫生基础》（原著第四版），是建立在2001年版《食品法典》增补本基础上，针对食品安全加工程序设计的工作参考书。

新版配置了丰富的插图，包括事故和案例，扩展的附件、索引和章节参考书目以及相关网站。

在每章最后的问题是 为了课堂考试和测验。

在美国本书作为美国食品安全经理国家资格证书应考之用，也作为食品安全基础培训的教学参考书。

《食品安全与卫生基础》（原著第四版），针对下列这些重要问题提供关键信息：

与卫生管理（管理者和从业人员不同的职责） 食品安全中的危害 影响食源性疾病的因子

食品流程中的安全操作 HACCP的七项原则 工具和设备的选择 清洁与卫生

消毒 事故预防与危机管理（应急预案的制订） 生产线员工和管理的：培训与教育

食品安全法规 本书适用于食品生产、加工、储存、运输、批发、零售等食品产业链上各环节的企业。

本书可作为培训教材用于： 食品安全经理、食品安全员、食品卫生监督员的培训和自学课程

烹调、餐饮管理培训项目中的食品安全与卫生课程大学本科、专科和职教开设的食品科学基础课。

## <<食品安全与卫生基础>>

### 作者简介

David Z. McSwane, H.S.D, 注册环境健康专家 (REHS), 食品服务专业资格人员 (CFSP), 是印第安纳大学公共与环境事务的副教授。

他曾在州和地方管理机构工作并在食品经营企业担任顾问, 在食品安全卫生领域已有25年以上的工作经验。

McSwane教授在学术期刊和学术交流会上发表了大量论文, 涉及食品安全的众多领域。

## &lt;&lt;食品安全与卫生基础&gt;&gt;

## 书籍目录

1 食品安全与食品卫生管理学习目标基本术语1.1 新挑战提供了新机遇1.2 食品安全——是小题大做吗?1.3 我该做什么?

1.4 食品选择和食物消费的变化趋势1.5 问题：食源性疾病1.6 污染1.7 微生物1.8 食品生产流程1.9 老问题新办法1.10 场所的规划和设计1.11 保持场所清洁和卫生1.12 事故预防和危机管理1.13 教育和培训是食品安全的关键1.14 政府部门在食品安全中的角色1.14 FDA1.15 食品工业在食品安全中的角色1.16 食品安全经理执业资格认证本章概要案例学习1.1讨论题（简答）小测验1.1（多选题）小测验1.2（是非题）参考文献及推荐读物推荐网站2 食品安全中的危害学习目标基本术语2.1 食源性疾病2.2 食源性危害2.2.1 细菌2.2.2 腐败菌和致病菌2.2.3 细菌生长2.3 细菌增殖需要什么条件2.3.1 食物种类2.3.2 酸度2.3.3 温度2.3.4 时间2.3.5 氧气2.3.6 湿度2.4 潜在危险性食物（PHF）2.5 即食食品2.6 细菌引起的食源性疾病2.6.1 产芽孢菌引起的食源性疾病2.6.2 不产芽孢菌引起的食源性疾病2.7 由病毒引起的食源性疾病2.7.1 甲型肝炎病毒2.7.2 诺沃克病毒2.7.3 轮状病毒2.8 由寄生虫引起的食源性疾病2.8.1 异尖属2.8.1 圆孢子虫2.8.3 小球隐芽孢虫；蓝氏贾第鞭毛虫2.8.4 鼠弓形虫2.8.5 旋毛形线虫2.9 化学物质引起的食物中毒2.9.1 天然存在化学物质2.10 加入食品中的人造化学物质2.11 物理性危害引起的食源性疾病本章概要案例学习2.1案例学习2.2讨论题（简答）小测验2.1（多选题）参考文献及推荐读物推荐网站3 引起食源性疾病的因素学习目标基本术语3.1 导致食源性疾病的因素3.2 什么是不当时间和温度3.2.1 如何测量食品温度3.2.2 测量食品温度3.3 防止不当温度3.4 冷供食品保持低温及热供食品保持高温3.5 洗手和良好个人卫生的重要性3.5.1 外衣和服饰3.5.2 个人习惯3.5.3 个人健康3.6 交叉污染3.6.1 避免交叉感染3.7 其他污染源本章概要案例学习3.1案例学习3.2案例学习3.3讨论题（简答）小测验3.1（多选题）参考文献及推荐读物推荐网站4 跟踪食品生产流程学习目标基本术语4.1 可靠食品应4.1.1 从可靠的渠道采购4.1.2 食品质量的评价4.2 接收与储存时测量食品温度4.3 跟踪食品生产流程4.3.1 接收4.3.2 包装食品4.3.3 红色肉类产品4.3.4 野生动物4.3.5 家禽4.3.6 鸡蛋4.3.7 液体牛奶和乳制品4.3.8 鱼类4.3.9 蔬菜和水果4.3.10 果汁和苹果汁产品4.3.11 冷冻食品4.3.12 食品的正确储存4.3.13 制备和供应4.3.14 配料代替品4.3.15 洗手4.3.16 避免不当温度4.3.17 冷冻4.3.18 解冻4.3.19 低温储存4.3.20 烹调4.3.21 冷却4.3.22 热持（保温）、冷持（保冷）、再加热4.3.23 减氧包装（ROP）4.3.24 提供安全食品4.3.25 丢弃或回收食品4.3.26 重装重复使用的容器4.3.27 自助餐柜4.4 临时与流动的食品经销点4.5 自动售货机4.6 家庭餐替代食品（HMR）本章概要案例学习4.1案例学习4.2案例学习4.3讨论题（简答）小测验4.1（多选题）参考文献及推荐读物推荐网站5 危害分析与关键控制点（HACCP）系统：安全保证过程.....6 设施、设备及用具7?清洁和消毒作业8?环境卫生与维护9 事故预防和危机管理10 教育和培训11 食品安全管理附录A 案例学习和小测验答案附录B 食源性疾病致病因子汇总附录C 员工健康——疾病或医疗条件可报告的状况和活动附录D 食品经营企业常用温度的华氏度单位与摄氏度单位转换表附录E 设计和实施HACCP项目的工具及关键控制点决策树附录F 零售食品安全经理应该掌握的知识点明细术语表索引术语表索引

<<食品安全与卫生基础>>

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>