

<<食品安全管理师培训教材>>

图书基本信息

书名：<<食品安全管理师培训教材>>

13位ISBN编号：9787802453777

10位ISBN编号：7802453771

出版时间：2010-1

出版时间：军事医学科学出版社

作者：张志祥

页数：523

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>

<<食品安全管理师培训教材>>

内容概要

本书是中国保健协会、国家人力资源和社会保障部教育培训中心组织编写的“食品安全管理师”的培训教材，共分三篇：第一篇，基础理论——食品安全的危害因素及预防；第二篇，基本技能——食品安全的管理与控制；第三篇，食品安全的法律法规与政策标准。

本书突显了职业岗位培训的特点，也可供食品安全监管部门、相关院校的学生及其他食品生产经营管理人员学习参考。

<<食品安全管理师培训教材>>

书籍目录

总论第一篇 基础理论——食品安全的危害因素及预防 第一章 食品安全的基础知识 第一节 中国食品安全的历史 第二节 食品安全的基本概念 第三节 食品安全的重要性 第二章 环境污染对食品安全性的影响 第一节 环境污染与食品安全性的关系 第二节 各种环境污染对食品安全性的影响 第三章 食品的生物性危害及预防 第一节 食品的细菌污染及预防 第二节 食品的霉菌污染及预防 第三节 病毒对食品的污染及预防 第四节 寄生虫对食品的污染及预防 第四章 食品的化学性危害及预防 第一节 食品的天然有害物质及预防 第二节 农业投入品对食品的污染及预防 第三节 环境有害物质对食品的污染及预防 第四节 食品加工中产生的有害物质及预防 第五节 食品加工中添加的物质危害及预防 第六节 食品容器、包装材料的污染及预防 第五章 食品物理性危害及预防 第一节 食品物理性危害 第二节 对食品物理性危害的预防 第六章 食品的放射性危害及预防 第一节 天然放射性核素对人体的危害 第二节 人工放射性核素对人体的危害 第三节 对放射性物质的预防及处理 第七章 食物中毒和食源性疾病的预防 第一节 食物中毒 第二节 食物中毒和食源性疾病的预防 第二篇 基本技能——食品安全的管理与控制 第八章 食品安全从“源头”抓起 第一节 无公害农产品 第二节 绿色食品 第三节 有机农产品(有机食品) 第四节 “农超对接”保障农产品的安全 第九章 食品原料的安全与控制 第一节 食品原材料 第二节 食品原材料的采购与验收步骤方法 第三节 常见食品的安全问题与采购验收 第四节 食品原材料的储存 第十章 食品生产的安全管理与控制 第一节 食品生产安全的环境控制 第二节 食品生产设备、器具的卫生控制 第三节 食品生产人员的卫生控制 第四节 食品生产包装材料的选择和使用 第五节 食品生产采购、运输及贮存的控制 第六节 食品生产加工过程的控制 第七节 食品安全控制体系 第十一章 餐饮企业的食品安全管理与控制 第一节 加工制作环境的卫生安全管理 第二节 卫生安全管理的具体要求 第三节 食物污染及其控制 第三篇 食品安全的法律法规与政策标准 第十二章 《中华人民共和国食品安全法》解读 第一节 《食品安全法》制定的背景及过程 第二节 《食品安全法》的重要内容和意义 第三节 《食品安全法》的贯彻落实 第十三章 食品安全法律法规与政策标准 第一节 食品安全法律法规与政策标准的作用 第二节 我国现行的食品安全法律法规与政策 第三节 食品安全标准附录 附录一 中华人民共和国食品安全法 附录二 中华人民共和国农产品质量安全法 附录三 中华人民共和国食品安全法实施条例 附录四 关于依法规范食品加工企业的指导意见 附录五 流通环节食品安全监督管理办法 附录六 食品流通许可证管理办法 附录七 食品标识管理规定 附录八 餐饮服务许可管理办法 附录九 保健食品注册管理办法(试行) 附录十 保健食品监督管理条例(送审稿) 附录十一 我国近年典型的食品安全案件 附录十二 食品的安全选购与食用 附录十三 关于印发《食品工业企业诚信体系建设工作指导意见》的通知 附录十四 食品营养的标签管理规范 附录十五 主要参考文献 附录十六 国家人力资源和社会保障部教育培训中心简介 附录十七 中国保健协会及其保健食品工作委员会简介 附录十八 教学复习考试指南(另行印发)

<<食品安全管理师培训教材>>

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>