

# 《口岸卫生从业人员培训教材》

## 书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2010年09月01日

开本：大32开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787564123253

## 编辑推荐

本书涵盖了口岸卫生从业人员必须掌握的基本卫生学知识、国家相关法律、法规等内容，包括食品安全、口岸公共场所卫生和口岸储存场地卫生监督三部分，还附录了有关的法律法规和部分重要标准。本书对口岸食品监管部门工作人员和食品生产经营单位的负责人、卫生管理人员及一般食品从业人员的学习培训和实际工作都有重要参考作用。

## 目录

### 第一篇 食品安全

#### 第一章 食品安全总论

#### 第二章 食品污染

##### 第一节 生物因素与食品腐败变质

##### 第二节 化学性有害因素及其预防

#### 第三章 食源性疾病

##### 第一节 食物中毒

##### 第二节 妨碍食品卫生安全的疾病

#### 第四章 常见食品卫生要求

##### 第一节 粮食类食品

##### 第二节 豆类食品

##### 第三节 食用油脂

##### 第四节 肉与肉制品

##### 第五节 蛋与蛋制品

##### 第一篇 食品安全 第一章 食品安全总论 第二章 食品污染

##### 第一节 生物因素与食品腐败变质 第二节 化学性有害因素及其预防 第三章 食源性疾病

##### 第一节 食物中毒 第二节 妨碍食品卫生安全的疾病 第四章 常见食品卫生要求

##### 第一节 粮食类食品 第二节 豆类食品 第三节 食用油脂 第四节 肉与肉制品

##### 第五节 蛋与蛋制品 第六节 乳与乳制品 第七节 水产及水产制品 第八节 蔬菜水果

##### 第九节 调味品 第五章 食品添加剂卫生要求 第一节 食品添加剂概述

##### 第二节 食品添加剂的使用要求与卫生管理 第三节 常用食品添加剂

##### 第四节 可能食品非法添加的物质 第五节 可能滥用的食品添加剂

#### 第六章 口岸食品企业卫生要求 第一节 通用卫生要求 第二节 食品经营单位卫生

#### 第三节 口岸餐饮单位卫生 第四节 航空配餐企业卫生 第七章 饮用水卫生

##### 第一节 饮用水概述 第二节 饮用水卫生标准 第三节 集中式供水和二次供水

##### 第四节 国境口岸供水卫生 第八章 食品企业管理体系 第一节 GMP 第二节 HACCP

##### 第三节 SSOP 第四节 ISO体系认证 第五节 GMP、HACCP、SSOP之间的关系

第二篇口岸公共场所卫生 第九章概述 第一节公共场所概念  
第二节口岸公共场所卫生监督 第三节口岸公共场所卫生管理  
第四节口岸公共场所卫生检测 第十章口岸公共场所基本卫生要求 第一节选址设计要求  
第二节基本卫生要求 第十一章口岸从业人员卫生管理  
第一节口岸从业人员健康状况监督管理..... 第三篇口岸储存场地卫生监督  
第十八章口岸储存场地卫生监督目的与意义 第十九章国境口岸储存场地卫生监督内容  
第二十章国境口岸储存场地卫生要求与标准附录一口岸食品安全典型案例  
附录二相关法律法规规章清单附录三部分重要标准和规范文件清单附录四参考文献  
[显示全部信息](#)

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)