

《餐饮业建立和实施食品安全管理体系》

图书基本信息

书名：《餐饮业建立和实施食品安全管理体系指南/最新国际标准ISO22000》

13位ISBN编号：9787506650649

10位ISBN编号：7506650649

出版时间：2010-6

出版社：裴连伟 中国标准出版社 (2009-02出版)

作者：杨柳

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《餐饮业建立和实施食品安全管理体》

内容概要

餐饮业建立和实施食品安全管理体系指南，ISBN：9787506650649，作者：裴山编

《餐饮业建立和实施食品安全管理体系》

书籍目录

第一章 食品安全管理体系概述第一节 ISO22000的作用和意义第二节 ISO22000的前提方案第三节 ISO22000的操作性前提方案第四节 ISO22000的HACCP计划第二章 餐饮业行业概况第一节 餐饮业的现状第二节 餐饮业的发展趋势第三节 食物与营养现状和发展第四节 各类食品的营养价值第三章 餐饮业主要加工工艺第一节 原辅料工艺流程和工艺描述第二节 菜品工艺流程和工艺描述第三节 主食工艺流程和工艺描述第四节 饮料工艺流程和工艺描述第四章 餐饮业原辅料质量检验第一节 原辅料检验方法第二节 原料质量检验第三节 辅料质量检验第五章 餐饮业食品安全危害和控制第一节 营养素的保护第二节 食物中毒的种类和原因第三节 食源性疾病的危害和控制第六章 餐饮业建立和实施食品安全管理体系示例第一节 前提方案(示例1)第二节 操作性前提方案(示例2)第三节 HACCP计划(示例3)第四节 食品安全管理体系手册(示例4)第五节 相关程序文件(示例5)参考文献

《餐饮业建立和实施食品安全管理体》

编辑推荐

《餐饮业建立和实施食品安全管理体系指南》：最新国际标准ISO22000:2005食品安全管理体系建立和实施丛书。

《餐饮业建立和实施食品安全管理体》

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:www.tushu000.com