第一图书网, tushu007.com

<<卫生质量管理>>

图书基本信息

书名：<<卫生质量管理>>

13位ISBN编号：9787503225932

10位ISBN编号：7503225939

出版时间：2005-4

出版时间：中国旅游出版社

作者：Ronald F · Cichy

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

内容概要

目前，全世界有60多个国家引进了AH&LA的教材，有1400多所大学、学院、职业技术学校将其作为教科书及教学辅助用书，全球45个国家有120多个授权机构为饭店35个重要岗位颁发AH＆LA职业资格证书，该证书在饭店业内享有最高的专业等级中国旅游出版社引进了AH＆LA系列教材，使读者能够从中见识到饭店工作的真正挑战，并能从中获得解决实际问题的方法和技巧的训练，它将帮助您全面了解国际现代化饭店的管理与运作实务，提高饭店经营和管理的专业水准。

本书提出了一套与公众健康密切相关的系统方法•采用一定系统方法可以降低食品卫生风险，提高顾客，餐饮企业员工和企业主的满意度。

卫生质量管理包括10个控制点，本书侧重介绍了在每一个控制点上应深入采取的措施和管理人员在管理中可控制的各种资源，帮助从业者从总体上了解卫生质量管理的工作过程。

该书是美国饭店总协会的职业培训教材。

作者简介

Ronald F.Cichy（罗纳德F·希琦）教授，密歇根州立大学餐旅企业及行业协会管理学院理事。
此前，他曾担任美国饭店与汽车旅馆协会教育学院服务中心主任，同时还供职于丹佛大学和兰辛公共学院。
他是密歇根州立大学食品科学和人类营养学博士，同时还获得了该大学餐旅企业及行业协会管理学院工商管理硕士及文学学士学位。

书籍目录

贺词作者简介序言学习教育学院课程的提示1.卫生风险管理（SRM）计划和危害分析关键控制点（HACCP）系统 使风险易于管理：卫生风险管理计划　控制点　　减少每一控制点的风险　食品与药物管理局食品法——卫生风险管理计划的基础　卫生风险管理（SRM）计划的职责　卫生风险管理（SRM）计划的益处　危害分析关键控制点（HACCP）计划简介　危害分析关键控制点的7项原则　原则1：危害分析　　原则2：食品加工过程中关键控制点的确认　　原则3：建立与确认的关键控制点相关的预防措施的临界值　　原则4：确立检测关键控制点程序　　原则5：确立当监测显示关键控制点的数值超过临界值时所应采取的措施　　原则6：建立有效的关键控制点风险分析（HACCP）系统文件的记录保存系统　　原则7：建立关键控制点风险分析（HACCP）系统有效工作的检查程序　餐饮企业检查　员工培训　　检查的实施　　检查文件　　检查报告　　餐饮企业检查　报告　　记录保存系统　小结　主要术语　讨论题　参考文献　复习题2.管理及行业组织 美国食品法简史 联邦管理部门 州和地方管理部门 行业贸易组织及协会 餐饮企业经营许可证的获得 管理部门的检查　公共卫生专家的职责　　管理的职责　　停业　　成功的合作者 自我检查 小结 注释 主要术语 讨论题 参考文献 复习题3.食品污染 微生物引起的食品污染　细菌　　寄生虫　　食品中的真菌　　病毒 食源性疾病　细菌感染　　病毒感染　　食物中毒　　化学物质中毒及其他有毒物　质的影响　　食源性物理危害　　健康与卫生的重要性 美国的食源性疾病 怀疑食源性疾病暴发时应采取的措施　……4.食品腐败与保藏5.菜单计划控制点及采购控制点6.验收、贮存及发放控制点7.初加工、烹调及保温控制点8.服务控制点9.清洁与维护控制点10.设施的清洁与维护附录A：部门与机构附录B：致病微生物小结附录C：食品变质小结附录D：雇员卫生培训的管理与实施术语表复习题答案译后记

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