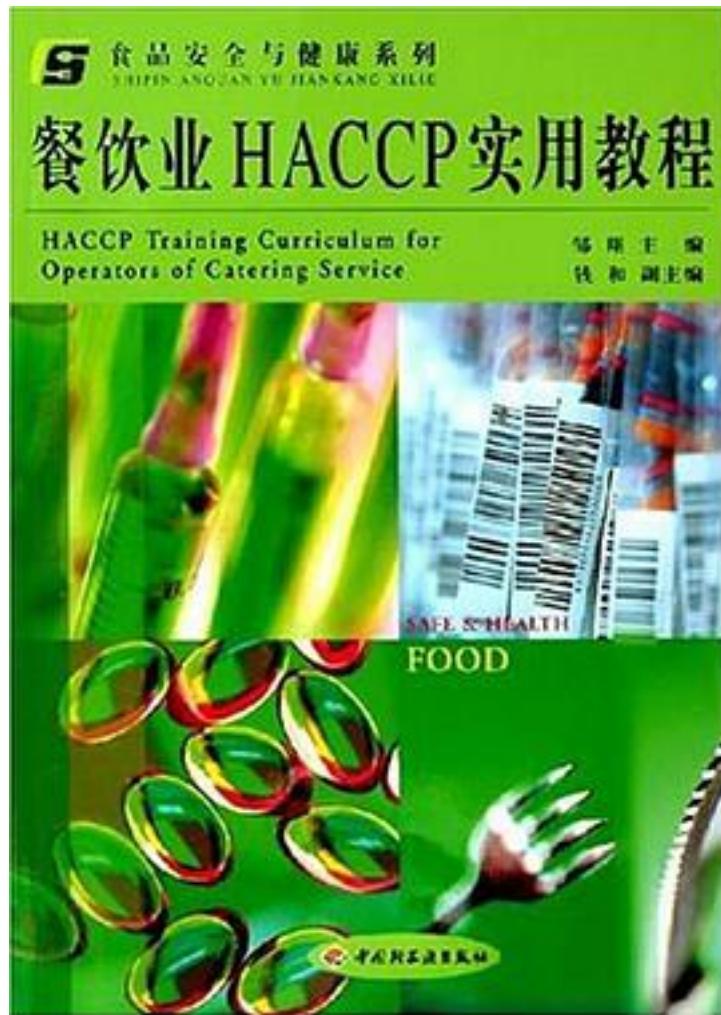


餐饮业HACCP实用教程



[餐饮业HACCP实用教程 下载链接1](#)

著者:邹翔

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2005-6

装帧:简装本

isbn:9787501948123

本书依据HACCP原理，结合作者近年来为餐饮企业提供HACCP审核和体系策划所积累

的经验，参考美国和欧洲一些国家在餐饮业实施HACCP的做法，就餐饮业HACCP的建立和实施进行了介绍。

全书共分11章，第一章简要概述了HACCP原理；第二章介绍与食品安全有关的危害知识；第三章是关于企业建立和实施HACCP所应具备的基础和条件，其中介绍了餐饮业GMP,以及SSOP的编写方法；第四至第十一章则是按照HACCP七个原理的顺序，结合实例，对每个原理的应用逐一进行讲解，着重对危害分析和关键控制点的识别，HACCP计划的制定方法进行了介绍。本书内附许多实用的表格范例，可资读者参考。该书既可供自学阅读，也可以作为企业内部培训的教材。

作者介绍:

目录:

[餐饮业HACCP实用教程 下载链接1](#)

标签

评论

[餐饮业HACCP实用教程 下载链接1](#)

书评

[餐饮业HACCP实用教程 下载链接1](#)