

<<食品安全管理与产品标准化>>

图书基本信息

书名：<<食品安全管理与产品标准化>>

13位ISBN编号：9787030215857

10位ISBN编号：7030215850

出版时间：2008-7

出版时间：刘梅森、何唯平 科学出版社 (2008-07出版)

作者：刘梅森，何唯平 著

页数：246

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>

<<食品安全管理与产品标准化>>

前言

食品安全管理是一项复杂的系统工程，需要各级政府强化监管、生产经营企业严格自律、广大消费者和媒体的广泛监督。

该书介绍了HACCP的原理与应用，国内外食品安全管理的模式和经验以及农业标准化体系的建立。对政府监管部门、生产企业、大专院校师生的教学、科研，对推动食品产业和食品经济的健康协调发展，对于普及食品安全知识，增强广大消费者的食品安全意识，提高伪劣食品的鉴别能力和自我保护能力，具有重要指导作用和参考价值。

该书理论联系实际，具有较高的学术水平。

该书的内容属于食品安全科学学科领域。

食品安全关系到广大人民群众的身体健康和生命安全，关系到经济健康发展和社会稳定，关系到政府的公信力和国家企业的形象。

因此，食品安全涉及国家的政治安全、经济安全、社会安全和人身安全。

随着科学技术与人类文明的飞速发展，食品安全已经引起国内外的广泛关注和各国政府的高度重视，成为舆论关注的焦点和社会议论的热点。

党中央国务院高度重视食品安全工作，2007年4月23日中共中央政治局第四十一次集体学习的内容专门安排我国农业标准化和食品安全问题，胡锦涛总书记特别强调要以对人民群众高度负责的精神，切实做好农业标准化和食品安全工作。

国务院于2004年专门下发了关于进一步加强食品安全工作的决定的重要文件，明确了各级政府对食品安全工作负总责，建立食品安全工作责任制和责任追究制，建立健全食品安全的法律法规，修订食品卫生法，起草制定食品安全法，清理修订和完善食品安全标准体系，开展食品安全知识的宣传教育和普及，加强舆论监督和社会监督，建立全社会齐抓共管的安全监督机制。

国务院和各级政府从2003年开始至今连续三年开展食品放心工程和专线整治。

我国的食品安全形势总体上趋于好转，但食品安全事件、事故、食物中毒仍时有发生，假冒伪劣食品在市场上仍时常出现，我国的食品安全形势仍非常严峻。

目前，全国已有几十所高校设立了食品质量安全专业，为我国食品行业培养食品安全管理方面的高级专门人才。

然而，有关食品安全的专著要比其他方面少得多。

<<食品安全管理与产品标准化>>

内容概要

《食品安全管理与产品标准化》从食品安全有效监管的角度分为三篇共八章。首先阐述HACCP原理、监督审核以及与其他质量管理体系关系；再介绍我国和西方发达国家的食品安全管理法律法规，以及HACCP体系在我国食品领域的应用现状；最后阐述了蔬菜、水果和畜肉等农产品标准化体系建立的一些建议以及良好农业规范(GAP)在国内外的的发展，并阐明GAP是我国农产品(食品)安全的根本保证。

食品安全是关乎国计民生的大事。

食品产业的产业链很长，职能部门也多，监管起来难度很大。

食品标准化是食品全产业链产业化的基础，也是相关产业产品质量的稳定保障。

标准化的执行可以简化食品安全监管，将通常的检查性监管变为预防性的要求。

危害分析与关键控制点(HACCP)是国际上通用的食品安全预防性管理体系。

虽然我国的食品行业除了出口产品外还没有全行业强制实行，但这是发展的必然趋势。

全书通俗易懂，给读者展示了一个全新的食品产业链的安全保障机制。

适合于食品生产、食品安全相关的科研单位和生产企业使用。

<<食品安全管理与产品标准化>>

作者简介

刘梅森，2001年于南昌大学获食品科学博士学位。

现任深圳市海川实业股份有限公司中央研究开发院食品研究所所长、高级工程师、深圳市科技专家、深圳市标准化专家，享受深圳市政府特殊津贴。

多年来致力于乳制品、面制品、食品添加剂和食品安全等方面的研究。

主持多项国家级、省级和市级科技项目并参与制定国家标准。

曾参加SGS和中国检验集团食品安全管理体系培训，对HACCP体系和ISO22000标准的建立和运行有深刻的理解。

何唯平，现任深圳市海川实业股份有限公司及其全资下属分公司深圳海川食品科技有限公司董事长，兼海川公司博士后流动站站长，长期致力于食品安全和食品科技的发展与研究，在技术创新、标准化发展战略以及循环经济发展等方面做出了杰出贡献。

<<食品安全管理与产品标准化>>

书籍目录

序前言第一篇 HACCP原理第一章 HACCP基本原理第一节 HACCP起源与发展第二节 HACCP体系的建立第二章 HACCP体系审核与认证第一节 HACCP体系的审核第二节 HACCP体系的认证第三章 HACCP体系与其他质量管理体系的关系第一节 HACCP与TQM第二节 HACCP与ISO第三节 HACCP与其他食品法规的关系第四节 未来食品安全与质量管理体系第二篇 食品质量安全控制体制的建立需要全面推行HACCP体系第四章 国际食品安全管理体系的发展第一节 美国的食品安全管理机制第二节 欧盟的食品质量安全控制体制第三节 日本食品卫生安全控制体制第五章 我国食品质量安全控制体制的发展第一节 我国食品质量安全事故触目惊心第二节 我国食品质量安全控制体制第三节 食品质量安全市场准入制度第四节 我国食品加工行业推行HACCP体系势在必行第六章 HACCP在食品安全领域中的应用状况第一节 已经实施的行业第二节 HACCP是解决技术壁垒的有效措施第三篇 农产品标准体系的建立是HACCP对原料监管的内在要求引言 HACCP简介第七章 实施HACCP需要建立农产品标准体系第一节 国际国内贸易需要改革、建立和完善目前产品标准体系第二节 我国农业标准体系存在的问题第三节 我国农业标准体系的建立第四节 动物源性产品标准体系的建立第五节 水果产品标准体系的建立第六节 蔬菜产品标准体系的建立第八章 良好农业规范是食品安全根本保证第一节 我国农产品认证的现状和体系建设第二节 良好农业规范认证概况主要参考文献附录良好农业规范引言第1部分：术语第2部分：农场基础控制点与符合性规范第3部分：作物基础控制点与符合性规范第4部分：大田作物控制点与符合性规范第5部分：水果和蔬菜控制点与符合性规范第6部分：畜禽基础控制点与符合性规范第7部分：牛羊基础控制点与符合性规范第8部分：奶牛控制点与符合性规范第9部分：生猪控制点与符合性规范第10部分：家禽控制点与符合性规范第11部分：畜禽公路运输控制点与符合性规范

章节摘录

第一章 HACCP基本原理第一节 HACCP起源与发展一、HACCP的概念危害分析与关键控制点(hazard analysis critical control point, HACCP)是一个预防性体系,是动态的可变化的体系。

它是一项国际认可的技术体系,主要以预防食品安全问题为基础,是防止食品引起疾病的有效方法。生产商可以通过此体系来界定在食品生产过程中的监控点,通过控制来预防“危机”产生,从而减低甚至防止各类食品污染(包括微生物、化学和物理三方面),是目前国际上应用最广泛的监控食品安全的有效防范体系。

HACCP比传统的检验方法更为有效。

因为HACCP是预防性的,可以将各种可能发生的危害在生产各个工序中进行防止甚至消除,其检验的对象是工艺设计和生产控制,目的是确保食品生产的工艺合格,保证没有来自生物、化学和物理的危害;而传统的检验是事后的检查,是对终产品的检验,没有预防性。

二、HACCP的起源HACCP是在全球质量体系建立的大环境下提出并建立的。

20世纪40年代,美国国家航空航天局(NASA)和美军NATICK实验室在为美国太空计划准备食品时,要求为太空计划提供的食品是毫无微生物污染的,即接近100%的食品安全。

在接受该项任务时,Pillsbury公司认识到依靠过去的质量保证体系不足以达到如此高的要求,因为当时主要采用的是基于成品检测的产品质量体系,只是检测成品的合格率,而难以预防成品中的危害。

20世纪50年代兴起的质量管理,如全面质量管理(total quality control, TQC)和质量保证(quality assurance, QA)为HACCP概念的提出和发展奠定了基础。

在Howard Bauman博士的领导下,Pillsbury公司成功地应用危害分析(hazard analysis, HA)程序,建立了控制微生物危害的关键控制点(critical control point, CCP),从而提出了HACCP的概念和基本原理,该体系最终应用于太空食品计划安全,并成为Pillsbury公司所实施的食品安全保障体系。

1971年,该体系在美国食品保护全国会议上被提出,从而为世人所知。

<<食品安全管理与产品标准化>>

编辑推荐

《食品安全管理与产品标准化》由科学出版社出版。

<<食品安全管理与产品标准化>>

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>