

<<中国农产品质量安全全程控制技术>>

图书基本信息

书名：<<中国农产品质量安全全程控制技术规范>>

13位ISBN编号：9787109110762

10位ISBN编号：7109110761

出版时间：1970-1

出版时间：中国农业

作者：农业部科技发展中心组

页数：451

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

《中国农产品质量安全全程控制技术规范》是课题研究成果的集中体现，共四部分。第一部分为GAP、HACCP概述，主要介绍GAP、HACCP概念及原理；第二部分为种植业的全程控制技术规范，包括种植业全程控制技术规范通则，以及茶叶、水稻、苹果、蔬菜生产GAP技术规范和速冻/切割蔬菜加工HACCP技术指南等内容；第三部分为家禽养殖与加工全程控制技术规范，包括家禽饲养GAP技术规范和家禽加工HACCP技术规范；第四部分为水产养殖业全程控制技术规范，包括水产养殖全程控制技术通则和罗非鱼、对虾、河蟹质量安全全程控制技术指南。另外，作为附录，《中国农产品质量安全全程控制技术规范》还翻译整理了国外的GAP、HACCP等资料。

书籍目录

前言第一部分 概述第一章 GAP概述第一节 GAP的概念第二节 GAP体系在国内外的应用第三节 GAP的基本原理第二章 HACCP概述第一节 HACCP的概念第二节 HACCP体系在国内外的应用情况第三节 HACCP的基本原理第二部分 种植业第一章 通则第一节 种植业概况第二节 影响农产品质量安全的关键环节及因素第三节 种植业质量安全控制技术指南第二章 水稻GAP技术规范第一节 概况第二节 稻米生产质量安全全程控制指南第三节 其他相关技术资料第三章 蔬菜GAP技术规范第一节 蔬菜的生物学特性第二节 国内外蔬菜生产贸易、质量安全现状第三节 影响蔬菜质量安全的各个环节及因素第四节 蔬菜良好生产技术指南第四章 切割/冷冻蔬菜HACCP指南第一节 速冻蔬菜加工HACCP体系的应用第二节 切割蔬菜HACCP体系的应用第五章 苹果GAP技术规范第一节 国外水果GAP概况第二节 我国目前苹果GAP情况第三节 技术规范第四节 记录表格第五节 苹果污染物限量第六节 农药合理使用准则第六章 茶叶GAP技术规范第一节 茶叶生产与贸易现状第二节 茶叶质量安全关键控制点第三节 茶叶GAP技术规范第四节 记录表格第三部分 家禽养殖与加工第一章 概述第一节 家禽生物学特点第二节 国内外禽肉生产、贸易、质量安全状况第二章 影响禽肉质量安全的各个环节及因素第一节 禽肉产品中存在的危害第二节 引起禽肉污染的关键环节及因素第三章 家禽饲养过程GAP技术规范第一节 禽场的选址、布局 and 设施第二节 员工第三节 引种第四节 饲养第五节 种禽和种蛋第六节 孵化场第七节 活禽产地检疫第八节 活禽销售及运输第九节 生产记录第四章 家禽加工过程中HACCP技术规范.....第四部分 水产养殖业附录（摘录）

章节摘录

考虑正常的误差。

如油炸锅温度最小偏差为2，确定的OL与CL相差至少大于2，否则无法操作。

加工工序应当在超过OL时进行调整，以避免违反CL，这些措施称为加工调整。

加工人员可以使用加工调整避免失控和采取纠偏行动的必要性，及早发现失控的趋势，并采取行动，可以防止产品返工或造成废品，只有在超出CL时才能采取纠偏行动。

（四）原理4：关键控制点监控建立CCP监控要求，建立根据监控结果的加工调整和维持控制的过程。

监控：实施一个有计划的连续观察和测量，以评估一个ccP是否受控，并且为将来验证时使用做出记录。

1.监控的目的（1）跟踪加工过程操作并查明和注意可能偏离关键限值的趋势并及时采取措施进行调整；（2）查明何时失控（在一个CCP发生偏离）；（3）提供加工控制系统的书面文件。

监控是操作人员赖以保持对一个ccP控制而进行的工作。

精确的监控说明一个CCP什么时候失控，当一个关键限值受到影响时，就要采取一个纠偏行动，来确定问题需要纠正的范围。

可以通过查看监控记录符合关键限值的最后记录确定。

监控还可以提供产品按HAccP计划进行生产的记录，这些记录对于在原理7中讨论的HACCP计划的验证是很有用处的。

2.监控计划 一个好的监控计划包括四个部分： 监控什么（对象）：通过观察和测量来评估是否一个CCP是在关键限值内操作的。

怎么监控（方法）：通过用物理或化学的测量（数量的关键限值）或观察方法，监控方法要求迅速和准确。

监控频率（时间）：可以是连续的或间断的。

谁监控（人员）：受过培训可以进行具体监控工作的人员。

（1）监控什么。

监控可以指产品或加工过程的特性，以确定是否符合关键限值。

例如： A.当温度是关键时，监控冷冻储藏室或蒸煮容器的温度； B.当酸化食品的生产酸度是关键时，监控pH； C.当充分蒸煮是关键时，监控蒸煮时间和温度。

（2）怎样监控。

监控必须被设计用来提供快速结果，没有时间去冗长的分析实验，因为关键限值的偏差必须要快速地判定以确保产品在销售之前已开始采取适当的纠偏行动。

物理和化学测量是很好的监控方法，因为它们可以很快地进行试验，如pH、时间、温度常常与微生物控制联系起来。

用物理的、化学的测量监控一个CCP点。

例如： A.时间和温度。

这种测量的组合常用来监控杀死或控制病原体生长的有效程度，在规定的温度和时间加工食品，病原体可以被杀死。

监控时间和温度、使用温度计、钟表。

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>