

图书基本信息

书名：<<(2004-2011)-畜牧业行业标准汇编-第三卷>>

13位ISBN编号：9787109173804

10位ISBN编号：7109173801

出版时间：农业部畜牧业司、全国畜牧总站、全国畜牧业标准化技术委员会 中国农业出版社 (2012-12出版)

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>

书籍目录

前言 一、产品质量、等级和规格要求 NY/T 1161—2006 西蜂蜡质巢础 NY/T 1162—2006 鹿茸片 NY/T 1164—2006 裘皮蓝狐皮 NY 1165 ~ 2006 羔羊肉 NY/T 1551—2007 禽蛋清洗消毒分级技术规范 NY/T 1758—2009 鲜蛋等级规格 NY/T 1759—2009 猪肉等级规格 NY/T 1760—2009 鸭肉等级规格 NY/T 676—2010 牛肉等级规格 二、畜产品加工技术和设计要求 NY/T 821—2004 猪肌肉品质测定技术规范 NY/T 1172—2006 生鲜牛乳质量管理规范 NY/T 1174—2006 肉鸡屠宰质量管理规范 NY/T 1241—2006 蜂产品加工技术管理规范 NY/T 1564—2007 羊肉分割技术规范 NY/T 1565—2007 冷却肉加工技术规范 三、质量安全限量及检测方法 NY/T 800—2004 生鲜牛乳中体细胞测定方法 NY/T 801—2004 生鲜牛乳及其制品中碱性磷酸酶活度的测定方法 NY/T 802—2004 乳与乳制品中淀粉的测定酶—比色法 NY/T 824—2004 畜禽产品大肠菌群快速测定技术规范 NY/T 939—2005 巴氏杀菌乳和UHT灭菌乳中复原乳的鉴定 NY/T 1180—2006 肉嫩度的测定 剪切力测定法 NY/T 1243—2006 蜂蜜中农药残留限量 (一) NY/T 1331—2007 乳与乳制品中嗜冷菌、需氧芽孢及嗜热需氧芽孢数的测定 NY/T 1332—2007 乳与乳制品中5-羟甲基糠醛含量的测定高效液相色谱法 NY/T 1333—2007 畜禽肉质的测定 NY/T 1422—2007 乳及乳制品中乳糖的测定酶—比色法 NY/T 1573—2007 辐照含骨类动物源性食品的鉴定 ESR法 NY/T 1618—2008 鹿茸中氨基酸的测定氨基酸自动分析仪法 NY/T 1662—2008 乳与乳制品中1, 2-丙二醇的测定气相色谱法

章节摘录

版权页：插图：4.2.3车间屋顶或天花板应采用无毒、不吸湿、不易脱落的装饰材料。

4.2.4车间门窗应完整密封，并具有防蝇、防虫、防鼠功能。

4.2.5车间内应保证良好的通风，如有通风换气设备，进、排气口应有防止害虫侵入的装置。

4.2.6车间内温度应在16 ~ 28 。

4.2.7厂区应有卫生消毒设备，进入厂区的车辆应进行消毒，定期开展全厂（包括：生产车间和厂区环境）的卫生消毒。

4.2.8更衣室应与车间相连，且宽敞整洁。

更衣室内应配有足够的更衣柜及鞋柜。

4.2.9卫生间内应设有冲水装置和洗手消毒设施，并配有洗涤用品和干手器。

卫生间要保持清洁卫生，与车间相连的卫生间门窗不得直接开向车间。

4.3生产设备 4.3.1 禽蛋清选分级设备应按工艺流程合理布局。

4.3.2加工设备、器具要由耐腐蚀、无污染的材料制成。

4.3.3生产设备在每天工作前应进行检查，并对分级设备进行校准。

4.3.4生产设备每天至少进行一次清洗消毒，以确保卫生条件符合生产要求，使用的消毒剂应符合GB 14930.2的要求。

4.3.5应有必备的检验（化验）室和检验设备。

4.3.6检验器具须经计量部门检定合格，应在有效期内，并有档案和使用记录。

5人员要求 5.1生产人员每年至少进行一次健康检查，取得健康证方可上岗，必要时进行临时健康检查。

新进厂人员应经体检合格后方可上岗。

5.2进入生产车间的人员应穿戴工作服、工作帽、口罩、手套和工作鞋，并经过消毒后方可进入。

5.3凡患有消化道传染病、肝炎、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生疾病的人员，不得进入厂区。

5.4车间内禁止吸烟、随地吐痰、乱丢杂物、摆放与生产无关的杂物。

编辑推荐

《畜牧业行业标准汇编(2004-2011)(第3卷)》为方便广大畜牧生产从业人员、科研教学工作者和行业管理人员在工作中了解和应用标准。

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>