

<<食品企业HACCP实施指南>>

图书基本信息

书名：<<食品企业HACCP实施指南>>

13位ISBN编号：9787122001566

10位ISBN编号：7122001563

出版时间：2007-5

出版时间：7-122

作者：包大跃 编

页数：402

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>

<<食品企业HACCP实施指南>>

内容概要

本书介绍了以HACCP原理为基础的食品安全质量控制模式，着重阐述了HACCP体系在食品安全中的重要作用，力求在形式和内容上有所创新。

本书共分为19章，详细介绍了HACCP体系在水产品、乳制品、肉制品、果蔬汁、焙烤食品、豆制品、酒类、食用植物油、调味品、快餐食品、保健食品等十八类大宗食品安全质量控制中的具体应用。

本书可作为食品行业从业人员、食品生产经营者以及食品卫生监督管理人员的工具书，也可作为科研院所从事科研与教学人员的参考书籍。

<<食品企业HACCP实施指南>>

书籍目录

第1章HACCP原理及应用11.1HACCP原理简介11.1.1HACCP系统11.1.2HACCP系统的特点11.1.3HACCP内容21.2HACCP实施步骤41.2.1建立HACCP系统41.2.2食品企业建立HACCP系统应注意的问题61.2.3HACCP系统在国内外的应用10第2章水产品122.1前提与要求152.1.1水产品良好生产规范152.1.2水产品卫生标准操作程序172.1.3水产品相关的法律、法规、标准182.2工艺类型与危害分析202.2.1水产品主要工艺类型及描述202.2.2水产品危害分析222.3HACCP在水产品加工中的应用292.3.1辣味烤红娘鱼产品描述302.3.2辣味红娘鱼危害分析单312.3.3确定CCP312.3.4关键限值的确定392.3.5制订HACCP计划表44第3章熟肉制品453.1前提与要求463.1.1熟肉制品良好生产规范463.1.2熟肉制品生产卫生标准操作程序543.1.3相关法律法规593.2熟肉制品的生产工艺及危害分析603.2.1主要工艺流程类型及描述603.2.2危害分析613.3HACCP在低温熟肉制品生产中应用633.3.1产品描述633.3.2低温熟肉制品工艺643.3.3低温熟肉制品危害分析工作单733.3.4确定CCP733.3.5确定关键限值733.3.6低温熟肉制品HACCP计划表73第4章乳制品774.1前提与要求784.1.1我国乳品企业良好生产规范784.1.2我国乳品企业卫生标准操作程序834.2主要工艺流程类型与危害分析924.2.1乳与乳制品的定义924.2.2乳与乳制品分类924.2.3主要产品工艺流程及描述934.2.4危害分析1034.3HACCP在搅拌型果料酸乳加工中的应用1074.3.1产品描述1074.3.2生产工艺及描述1074.3.3危害分析1084.3.4确定关键控制点1084.3.5确定关键限值1084.3.6制订HACCP计划114第5章冷冻饮品1165.1前提与要求1175.1.1符合良好生产规范1175.1.2建立卫生标准操作程序1175.2冷冻饮品工艺类型及危害分析1185.2.1冷冻饮品工艺类型及流程1185.2.2危害分析1215.3HACCP在冰淇淋加工中的应用1245.3.1产品描述1245.3.2工艺流程1255.3.3危害分析1255.3.4确定关键控制点1285.3.5确定关键限值1285.3.6建立监控程序1285.3.7纠偏措施1295.3.8HACCP计划表129第6章果蔬汁产品1306.1前提与要求1316.1.1果蔬汁生产加工企业的良好生产规范1316.1.2果蔬汁生产加工企业的卫生标准操作程序1346.1.3果蔬汁产品HACCP的特点及适用性1376.2工艺类型与危害分析1376.2.1主要工艺类型及描述1376.2.2危害分析1396.3HACCP在热灌装混浊番茄汁中的应用1416.3.1产品描述1416.3.2工艺流程1436.3.3危害分析工作单1436.3.4确定关键控制点1436.3.5确定关键限值1516.3.6制订HACCP计划1526.3.7建立监控程序1526.3.8建立纠偏措施1556.3.9建立记录保持程序1566.3.10建立验证程序157第7章饮料：瓶装饮用水1587.1前提与要求1597.1.1瓶装饮用水企业的良好生产规范1607.1.2瓶装饮用水的卫生标准操作程序1667.2工艺类型与危害分析1667.2.1主要的工艺流程类型及描述1677.2.2危害分析1677.3HACCP在瓶装水加工中的应用1697.3.1产品描述1707.3.2瓶装饮用水工艺流程1707.3.3危害分析工作单1707.3.4HACCP计划表173第8章调味品：酱油1748.1前提与要求1768.1.1良好生产规范和卫生标准操作程序1768.1.2本行业相关的法律、法规1788.2工艺类型与危害分析1788.2.1主要工艺流程类型及描述1788.2.2危害分析1798.3HACCP在低盐固态发酵酱油产品中的应用1838.3.1低盐固态发酵酱油产品描述1838.3.2低盐固态发酵酱油危害分析单1848.3.3低盐固态发酵酱油关键控制点确定表1848.3.4低盐固态发酵酱油HACCP计划表1848.3.5监控1848.3.6纠偏1848.3.7记录保持1848.3.8验证184第9章焙烤食品1979.1前提与要求1989.1.1焙烤食品生产良好生产规范1989.1.2焙烤食品生产卫生标准操作程序2019.1.3防止交叉污染2029.1.4手的清洗、消毒和厕所设施的维护与卫生保持2029.1.5防止食品被污染物污染2029.1.6化学物质的标记、储存和使用2029.1.7员工的健康和卫生控制2039.1.8虫鼠害的防治2039.1.9相关法律法规2039.2焙烤食品的生产工艺及危害分析2049.2.1主要工艺流程类型及描述2049.2.2危害分析2059.3HACCP在焙烤食品生产中的应用2079.3.1产品描述2079.3.2蛋黄莲蓉月饼加工工艺流程2109.3.3蛋黄莲蓉月饼生产危害分析工作单2109.3.4确定CCP2109.3.5关键限值确定2109.3.6蛋黄莲蓉月饼HACCP计划表2129.3.7监控2129.3.8纠偏2129.3.9记录保持2149.3.10验证214第10章糖果与巧克力21510.1前提与要求21510.1.1糖果、巧克力生产加工企业良好生产规范21510.1.2糖果、巧克力生产加工企业卫生标准操作程序21510.1.3糖果、巧克力产品HACCP的特点及适用性21510.2工艺类型与危害分析21610.2.1主要工艺类型及描述21610.2.2危害分析21910.3HACCP在焦香糖果——牛奶软糖中应用22210.3.1产品描述22210.3.2工艺流程22310.3.3焦香糖果——牛奶软糖危害分析工作单22310.3.4确定关键控制点22310.3.5确定关键限值22510.3.6制订HACCP计划工作表22510.3.7建立监控程序22510.3.8建立纠偏措施22710.3.9建立记录保持程序227第11章方便食品22811.1前提与要求22811.2工艺类型与危害分析23011.2.1主要工艺流程及描述23011.2.2危害分析23111.3HACCP在油炸方便面生产中的应用23311.3.1组建HACCP工作小

<<食品企业HACCP实施指南>>

组23311.3.2产品描述23411.3.3绘制与验证工艺流程图23511.3.4危害分析及预防控制措施23611.3.5确定关键控制点23611.3.6各关键控制点的关键限值的确定24111.3.7建立关键控制点的监控程序24311.3.8建立纠偏措施24311.3.9建立记录保持程序24311.3.10建立验证程序24311.3.11制订HACCP计划表248第12章速冻食品24912.1速冻食品生产工艺及危害分析25012.1.1主要工艺流程类型及描述25012.1.2常见速冻食品生产工艺25012.1.3危害分析25112.2HACCP在春卷生产中的应用25212.2.1产品描述25212.2.2速冻春卷生产危害分析工作单25412.2.3春卷加工过程CCP确定25712.2.4速冻春卷产品关键限值确定25712.2.5速冻春卷加工厂HACCP计划表26212.2.6监控26212.2.7纠偏26212.2.8记录保持26312.2.9验证263第13章酒类产品26513.1前提与要求26513.1.1啤酒酿制企业前提方案26513.1.2白酒酿制企业前提方案26813.2工艺类型与危害分析27013.2.1啤酒的酿造工艺与危害分析27013.2.2中国白酒的酿造工艺与危害分析27313.3HACCP在酒类产品中的应用27513.3.1产品特性27513.3.2淡色熟啤酒危害分析工作单27613.3.3确定关键控制点27913.3.4确定关键限值27913.3.5建立监控程序27913.3.6建立纠偏措施28113.3.7建立验证措施28113.3.8记录保持28113.3.9HACCP计划表281第14章罐藏食品28214.1前提与要求28314.1.1罐头生产企业良好生产规范28314.1.2罐藏食品生产企业的卫生标准操作程序28314.1.3与罐藏食品加工相关的法律、法规和标准28314.2工艺类型与危害分析28514.2.1主要工艺流程类型及描述28514.2.2危害分析28614.3HACCP在低酸性罐头食品生产中的应用28914.3.1油浸烟熏贝类罐头产品描述28914.3.2油浸烟熏贝类罐头危害分析工作单28914.3.3油浸烟熏贝类罐头HACCP计划表291第15章食用植物油29415.1前提与要求29515.1.1食用植物油生产的良好生产规范29515.1.2食用植物油卫生标准操作程序29715.1.3相应的法律、法规29915.2工艺类型与危害分析30015.2.1工艺流程30015.2.2主要生产设备30115.2.3工艺流程描述30115.2.4食用植物油危害分析及预防控制措施30415.3HACCP在食用植物油脂加工中的应用30415.3.1管理层承诺30415.3.2任命食品安全小组30415.3.3HACCP在食用植物油加工中的应用304第16章豆制品31316.1前提与要求31516.1.1豆制品生产的良好生产规范31616.1.2豆制品生产的卫生标准操作程序31616.1.3豆制品生产的相关法律法规31716.2豆制品工艺类型与危害分析31816.2.1主要工艺流程类型及描述31816.2.2危害与控制32216.3HACCP在腐乳生产中的应用32316.3.1产品描述及工艺32416.3.2腐乳产品加工过程危害分析工作单32516.3.3确定关键控制点32516.3.4腐乳产品HACCP计划表32916.3.5监控计划和纠偏措施329第17章送餐食品33017.1前提与要求33217.1.1送餐企业良好生产规范33217.1.2建立卫生标准操作程序33217.1.3送餐企业相关的法律、法规和标准33217.2送餐企业的常见工艺类型与危害分析33317.2.1送餐企业副食制作工艺33317.2.2主食制作工艺33317.2.3配餐(分餐)供应工艺流程33417.2.4送餐企业生产工艺流程图33417.2.5送餐企业生产加工过程常见危害分析33417.3HACCP在送餐食品加工中的应用34217.3.1产品描述34217.3.2工艺流程34217.3.3中式送餐盒饭危害分析工作单34217.3.4关键控制点确定34617.3.5关键限值确定34717.3.6送餐盒饭生产HACCP计划表的制定34717.3.7对关键控制点的监控34717.3.8建立纠偏措施35017.3.9建立记录保持程序35117.3.10建立验证程序352第18章保健食品35418.1前提与要求35618.1.1保健食品GMP和SSOP35618.1.2本行业相关的法律、法规、标准35918.2工艺类型与危害分析36018.2.1主要工艺流程类型及描述36018.2.2危害分析36118.3HACCP在口服液类保健食品——西洋参口服液加工中的应用36618.3.1产品描述36618.3.2生产工艺流程36718.3.3危害分析工作单36718.3.4关键控制点36718.3.5确定关键限值37718.3.6建立监控程序37718.3.7建立纠偏措施37818.3.8建立文件记录保持程序37818.3.9建立验证程序378第19章果冻38319.1果冻的生产工艺及危害分析38319.1.1生物性危害38419.1.2化学性危害38419.1.3物理性危害38519.2HACCP在果冻生产中的应用38519.2.1产品描述38519.2.2果冻工艺流程及危害分析38619.2.3果冻产品危害分析及预防控制措施38719.2.4确定果冻产品关键控制点39419.2.5果冻产品关键限值确定39519.2.6果冻生产加工中关键控制点的监控39619.2.7果冻生产中的纠偏行动39619.2.8果冻生产加工中的记录保持39719.2.9果冻产品HACCP计划表399参考文献402

<<食品企业HACCP实施指南>>

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>