<<食品加工中的安全控制>>

图书基本信息

书名: <<食品加工中的安全控制>>

13位ISBN编号: 9787501949076

10位ISBN编号:7501949077

出版时间:2005-8

出版时间:中国轻工业出版社

作者:夏延斌

页数:382

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

<<食品加工中的安全控制>>

内容概要

《食品加工中的安全控制》是食品质量与安全专业的核心课程,按现代食品企业质量与安全管理的基本要求,从微观到宏观,从实践到理论介绍了食品加工中的安全控制问题。

主要涉及的内容有:卫生标准操作与卫生控制程序、良好操做规范(GMP)简介、各类食品加工企业的GMP要素(肉制品、乳制品、速冻食品、保健食品等)、危害分析与关键控制点(HACCP)简介、各类食品(畜禽肉、乳、速冻食品、水产品等)加工的HACCP, ISO9000:2000及ISO14000介绍。

本教材收集了国际、国内最新的食品质量控制体系与标准,采取了全新的编排方案,既适合于教师讲授,也适合于学生自学。

<<食品加工中的安全控制>>

书籍目录

绪论第一章卫生标准操作程序(SSOP)第一节卫生标准操作程序内容第二节卫生监控与记录第三节卫生标准操作程序和卫生标准操作记录的编制第四节卫生标准操作程序与记录示例第二章良好操作规范(GMP)简介第一节GMP简史第二节食品GMP的内容、要素和基本原则第三节GMP的实施和认证案例第三章保健食品加工的GMP要素第一节加工环境第二节工厂布局第三节基本设施和设备第四节基本工艺第五节三废处理第六节管理体系第四章肉及肉制品厂良好操作规范第一节肉及肉制品加工的基本术语第二节屠宰场卫生要求第三节屠宰过程中卫生要求第四节肉类分割厂的卫生要求第五节冷藏厂卫生要求第五章乳制品加工的GMP要素第一节加工环境第二节工厂布局第三节基本设施与设备第四节基本工艺第五节三废处理第六节管理体系第六章速冻食品加工的GMP要素第一节加工环境第二节工厂布局第三节基本工艺第四节三废处理第五节质量管理第七章饮料与瓶装水生产的GMP要素第一节范围与引用标准第二节饮料与瓶装水工艺简介第三节饮料与瓶装水规范要素说明第八章水产品加工的GMP要素第一节水产品加工的GMP的要素第二节工厂布局第三节基本设施第四节水产品预处理、加工、保藏和包装技术第五节水产品加工厂废充物的处理第六节水产品加工的管理体系第九章危害分析与关键控制点(HACCP)简介第十章水产品加工的HACCP第十一章畜肉加工的HACCP第十二章乳制品加工的HACCP第十三章速冻蔬菜加工的HACCP第十四章ISO 9000第十五章ISO 14000环境管理体系英文缩写词表参考文献

<<食品加工中的安全控制>>

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