

<<食品卫生与安全管理>>

图书基本信息

书名：<<食品卫生与安全管理>>

13位ISBN编号：9787501961146

10位ISBN编号：750196114X

出版时间：2007-9

出版时间：中国轻工业

作者：莫慧平 编

页数：264

字数：347000

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>

## <<食品卫生与安全管理>>

### 内容概要

本书是“普通高等教育十一五国家级规划教材”之一，该书是为高等职业院校食品类专业所提供的。

全书共分8章，具体对食品污染、食物中毒、食品卫生监督管理、食品安全管理、食品生产的危害分析与关键控制点体系、食品新资源及安全性等作了详细的介绍。

另外，书后还附有“中华人民共和国食品卫生法”“食品卫生许可证管理办法”等相关的法规条例。该书还可供从事相关工作的人员参考阅读。

我国的食品工业经过20多年的快速发展，已经成为国民经济中最具活力的产业之一，然而食品安全形势却非常严峻。

为了解决这个关系国计民生的大问题，政府采取了各种措施保证食品安全，如启动食品放心工程，实施食品质量安全市场准入制度，加强食品安全标准体系和检验检测体系建设等。

要适应社会的需求和行业发展，食品类专业技术人员必须掌握食品卫生管理、食品质量安全管理的知识与能力。

为了给高等职业院校食品类专业提供适用的教材，我们编写了本书，同时本书可作为食品工程技术人员的参考书。

## &lt;&lt;食品卫生与安全管理&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论 一、食品工业的概况 二、食品卫生安全领域的现状第一章 食品污染 第一节 概述 第二节 食品的生物性污染 第三节 禽畜疫病的污染 第四节 工业“三废”对食品的污染 第五节 农药对食品的污染 第六节 运输及储存过程的污染 思考题 案例第二章 食物中毒 第一节 概述 第二节 细菌性食物中毒 第三节 有毒动植物中毒 第四节 化学性食物中毒 第五节 真菌毒素和霉变食品中毒 第六节 食物中毒的处理 思考题 案例第三章 食品卫生监督管理 第一节 概述 第二节 食品卫生法律与法规 第三节 食品卫生标准 第四节 各类食品的卫生监督管理 思考题 案例第四章 食品安全管理 第一节 概述 第二节 食品安全性评价 第三节 食品安全体系 思考题 链接第五章 食品的良好生产规范与卫生标准操作程序 第一节 GMP概述 第二节 食品良好生产规范的内容与要求 第三节 食品良好生产规范的文件管理 第四节 卫生标准操作程序(SSOP) 思考题 案例第六章 食品生产的危害分析与关键控制点体系 第一节 概述 第二节 HACCP体系的基本原理 第三节 HACCP体系实施的基本步骤 第四节 GMP、SSOP、HACCP体系及ISO 9000质量管理体系间的相互关系 思考题 案例第七章 食品新资源及安全性 第一节 转基因食品及安全性 第二节 绿色食品与有机食品 第三节 保健食品及安全性 第四节 食品添加剂及安全性 思考题第八章 食品安全认证 第一节 概述 第二节 绿色食品认证 第三节 有机食品认证 第四节 无公害食品认证 第五节 食品质量安全市场准入认证 第六节 危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证 思考题附录 附录一 中华人民共和国食品卫生法 附录二 食品企业通用卫生规范(GB 14881-1994) 附录三 食品生产加工企业质量安全监督管理实施细则(试行) 附录四 食品卫生许可证管理办法参考文献

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>