

<<食品安全危害与控制>>

图书基本信息

书名：<<食品安全危害与控制>>

13位ISBN编号：9787502584283

10位ISBN编号：7502584285

出版时间：2006-5

出版时间：化学工业出版社

作者：包大跃

页数：345

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>

<<食品安全危害与控制>>

内容概要

《食品安全危害与控制》共上、下两篇8章，上篇主要介绍食品安全危害的概念、分类及主要危害的特征、毒性机制和预防控制措施，下篇主要介绍对食品安全危害的控制，包括良好操作规范、卫生标准操作程序和危害分析与关键控制点等内容，每章具有本身独立的体系，但各个组成内容相互关联，具有系统性。

本书可供从事食品安全监管、食品卫生教学、科研和管理人员阅读参考，对广大从事食品生产经营人员与企业家和广大食品消费者也提供了全面、科学和系统的咨询与指导。

<<食品安全危害与控制>>

书籍目录

上篇 食品安全危害第一章 食品安全危害概述第一节 食品安全危害的概念第二节 食品安全危害的分类
第三节 新技术与食品安全危害第二章 生物性食品安全危害第一节 细菌第二节 病毒第三节 寄生虫第四
节 霉菌及其毒素第三章 化学性食品安全危害第一节 农业引起的化学性食品安全危害第二节 工业引起
的化学性食品安全危害第三节 天然有毒有害物质第四章 物理性食品安全危害第一节 金属物第二节 玻
璃物第三节 其他异物下篇 食品安全危害控制第五章 食品安全危害控制概述第一节 食品安全危害控制
的概念第二节 国外食品安全危害控制的发展趋势第三节 国内食品安全控制的现状与发展第六章 良好
操作规范第一节 良好操作规范概述第二节 良好农业操作规范第三节 食品良好操作规范第四节 我国食
品良好操作规范第七章 卫生标准操作程序第一节 卫生标准操作程序内容第二节 卫生监控与记录第三
节 卫生标准操作程序评价第八章 危害分析与关键控制点第一节 HACCP产生与发展第二节 HACCP的
原则第三节 建立食品安全控制体系的步骤第四节 HACCP在小型和 / 或欠发展企业的应用第五节
HACCP应用的评估附录附录1 食品生产企业危害分析与关键控制点 (HACCP) 管理体系认证管理规
定附录2 食品企业HACCP实施指南附录3 小企业和 / 或欠发展企业HACCP实施策略 (WHO / SDE
/ PHE / FOS / 99.7) 附录4 食品企业通用卫生规范 (GB 14881—1994) 附录5 国际食品卫生通则 (2AC
/ RCPI—1969 , Rev . 3 (1997) , Amended 1999参考文献

<<食品安全危害与控制>>

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>