

图书基本信息

书名：<<HACCP食品安全管理体系的建立与实施;中小企业实用指南>>

13位ISBN编号：9787502617646

10位ISBN编号：7502617647

出版时间：2003-7

出版时间：中国计量出版社

作者：唐晓芬

页数：256

字数：398000

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>

内容概要

本书在介绍食品安全危害的基本概念以及国际上通行的食品生产企业危害分析与关键控制点（HACCP）管理体系理论和良好操作规范（GMP）及卫生标准操作程序（SSOP）的基础上，对食品安全管理体系的建立、运行、保持和改进进行了全面的论述，并给出了体系文件示例；同时还根据水产品、畜禽类产品、肉制品、乳制品、果汁类产品和蔬菜类产品生产的不同特点提供了HACCP的应用实例。

本书可供食品行业的管理人员，工程技术人员及相关专业的大专院校师生参考。

书籍目录

第一章 食品的安全卫生 第一节 食品可能带来的危害及食品安全卫生的重要性 第二节 食品安全危害 第三节 对食品安全卫生的控制第二章 良好操作规范(GMP) 第一节 良好操作规范的概况 第二节 食品法典委员会(CAC)的《食品卫生通则》 第三节 中国的良好操作规范 第四节 其他国家的良好操作规范第三章 卫生标准操作程序(SSOP)及示例 第一节 卫生标准操作程序内容 第二节 卫生标准操作程序的编写 第三节 卫生监控与记录 第四节 卫生标准操作程序与记录示例第四章 危害分析与关键控制点(HACCP)原理与应用 第一节 HACCP概述 第二节 HACCP术语 第三节 HACCP原理与应用第五章 食品安全管理体系的建立、运行、保持和改进 第一节 概述 第二节 建立HACCP体系的步骤 第三节 HACCP体系的建立、运行、保持和改进第六章 危害分析与关键控制点(HACCP)在食品生产中的应用 第一节 HACCP在水产品中的应用 第二节 HACCP在畜、禽类产品中的应用 第三节 HACCP在乳品、蔬菜、果汁等食品生产中的应用附录参考文献

章节摘录

引入HACCP体系还是引入ISO 9000族标准质量管理体系，一直是在食品生产企业关注的问题。

ISO 9000族标准质量管理体系要求组织识别质量管理体系所需的过程及其在组织中的应用，确定这些过程的顺序和相互作用，确定有效运行和控制过程所需的准则和方法，获得必要的资源和信息来监视、测量和分析这些过程，通过对过程的管理和持续改进来实现策划的结果，以此达到增强顾客满意。

HACCP体系则要求企业通过对食品加工过程中的危害进行分析，确定加工过程的关键控制点（CCPs），对每一个关键点建立关键限值并确定预防措施，监测每一关键控制点，当监测显示已建立的关键限值发生偏离时，采取纠偏措施，并建立HACCP体系的验证程序，从而使食品安全卫生的潜在危害得到预防、消除或降低到可接受的水平。

无论是HACCP体系还是质量管理体系，作为一种管理体系，两者在管理的理念、方法上的相容性可以体现在如下方面：（1）基本思想和方法一致。

着眼于控制过程而不是结果，通过对过程/危害的识别，对每一个会影响顾客满意/导致消费者造成危害的因素加以控制，体现了预防为主的思想；通过定期的内部审核和管理评审，对体系进行评审或验证从而确认自身体系的符合性、充分性和有效性来推进体系的完善和提高，体现了持续改进的思想；关注的焦点都是顾客/消费者，质量管理体系关注的是顾客的需求，不论是顾客明示的或潜在的要求应加以识别并予以满足，HACCP体系关注的是其产品对顾客/消费者无害，因此组织的管理者都应确定方针并作出承诺，以确保满足顾客/消费者和适用的法律、法规要求；两种管理体系都强调明确组织机构和职责、管理者的承诺、建立方针、目标、体现了管理的系统方法；两种管理体系同样都要求组织内部保持信息沟通，强调员工的能力和意识，体现了全员参与的管理思想等等。

.....

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>