

图书基本信息

书名：<<HACCP食品安全管理体系实施问答88例>>

13位ISBN编号：9787502619367

10位ISBN编号：7502619364

出版时间：2004-5

出版时间：中国计量出版社

作者：唐晓芬编

页数：100

字数：118000

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

本书依据国际食品法典委员会（CAC）的《HACCP体系及其应用准则》和我国有关法规、标准的要求，结合我国食品生产企业的实际现状与需要，从5个方面，就食品安全的现状，形势要求与对策，HACCP原理及应用，建立HACCP体系的基础，HACCP体系的建立、实施、保持与改进，认证、政府机构验证，注册与登记等内容解答了88个问题，是食品企业建立和实施HACCP管理体系的指导性读物。

本书可供食品行业的管理者、工程技术人员和相关专业的院校师生阅读。

<<HACCP食品安全管理体系实施问答88例>>

书籍目录

- 一、 食品安全的现状、形势的要求与企业的对策 1 食品安全的现状如何？
 - 2 WTO对食品安全提出了什么要求？
 - 3 发达国家对食品安全卫生的监控有何要求？
 - 4 我国政府是如何对食品安全卫生进行监控的？
 - 5 我国食品生产企业应如何应对国际、国内形势与要求？
 - 二、 HACCP原理及其应用 6 HACCP体系是如何产生和发展的？
 - 7 HACCP体系在中国的应用情况如何？
 - 8 HACCP原理是什么？
 - 9 什么是危害？
食品生产过程中的危害有哪些？
 - 10 对于常见的安全危害可采取哪些预防控制措施？
 - 11 何为危害分析？
进行危害分析时应考虑哪些问题？
 - 12 什么是关键控制点（CCP）？
什么样的步骤（工序）可成为关键控制点？
 - 13 什么是关键限值？
如何确定关键限值？
 - 14 什么是操作限值？
如何确定操作限值？
 - 15 什么是监控？
监控程序应包括什么内容？
 - 16 什么是纠偏行动？
它包括些什么内容？
 - 17 何为验证？
验证包括哪些内容？
 - 18 HACCP体系应建立哪些文件和记录？
 - 19 什么是HACCP计划？
它包括什么内容？
- 三、 建立HACCP体系的基础 20 食品生产企业实施HACCP体系的基础是什么？
 - 21 什么是良好操作规范（GMP）？
 - 22 何为国际的良好操作规范（GMP）？
 - 23 美国的良好操作规范（GMP）是怎样的？
 - 24 欧盟的良好操作规范（GMP）有何要求？
 - 25 加拿大的良好操作规范（GMP）有何规定？
 - 26 我国已制定了哪些良好操作规范（GMP）？
 - 27 GMP与HACCP、SSOP三者的关系如何？
 - 28 GMP对我国非出口生产企业在原、辅料方面的主要卫生要求有哪些？
 - 29 GMP对我国出口生产企业在原、辅料方面的主要卫生要求是什么？
 - 30 国际GMP对工厂设计、设施和设备方面主要规定了哪些要求？
 - 31 GMP对我国非出口食品生产企业在工厂设计、设施和设备方面的要求有哪些？
 - 32 GMP对我国出口食品生产企业在工厂设计、设施和设备方面规定了哪些要求？
-四、 HACCP体系的建立、实施、保持与改进五、 HACCP认证，政府机验证，食品卫生注册、登记

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>