

图书基本信息

书名：<<危害分析与关键控制点在现代食品加工企业中的应用>>

13位ISBN编号：9787502619787

10位ISBN编号：750261978X

出版时间：2004-11

出版时间：中国计量

作者：张根生 编

页数：339

字数：527000

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

本书以《食品企业HACCP实施指南》为指导，列举大量应用实例，介绍了肉制品、水产品、果蔬制品、乳制品、软饮料、酒类、油脂、粮食、焙烤食品9大类食品加工企业如何建立与运行HACCP体系，并逐一对其生产过程进行危害分析，找出关键控制点，指导建立纠偏措施程序和监控程序。

本书可供食品加工行业技术及管理人员，相关专业的大专院校师生，以及认证机构人员学习参考。

书籍目录

第一章 HACCP体系应用基础 第一节 良好操作规范(GMP) 一、良好操作规范(GMP)的产生与发展 二、我国食品良好操作规范 三、国外食品良好操作规范 第二节 收生标准操作程序(SSOP)和收生控制程序(SCP) 一、收生标准操作程序(SSOP) 二、收生监控与记录 第三节 危害分析与关键控制点(HACCP) 一、HACCP体系的产生与发展 二、HACCP体系的有关概念及原理 三、实施HACCP计划的步骤 第四节 HACCP计划文件的编写 一、准备阶段 二、危害分析表 三、HACCP计划表 四、验证报告 五、HACCP计划手册包括如下内容 第五节 HACCP体系审核与认证 一、审核的术语和基本原则 二、HACCP体系内部审核 三、QC关于HACCP体系认证的程序 第二章 HACCP在肉类产品加工企业的应用 第一节 生猪屠宰HACCP体系的建立 一、产品描述 二、生猪属实分割生产工艺流程图 三、危害分析与危险评估 四、HACCP计划的编写 第二节 牛屠宰HACCP体系的建立 一、产品描述 二、牛屠宰分割生产工艺流程图 三、危害分析与危险评估 四、HACCP计划的编写 第三节 禽类宰杀HACCP体系的建立 一、产品描述 二、禽类宰杀 三、生产工艺流程图 四、HACCP计划的编写 第四节 三文治生产HACCP体系的建立 一、产品描述 二、三文治生产工艺流程图 三、危害分析与危险评估 四、HACCP计划的编写 第五节 烤肠生产HACCP体系的建立 一、产品描述 二、烤肠生产工艺流程图 三、危害分析与危险评估 四、HACCP计划的编写 第六节 冷冻汉堡牛排生产HACCP体系的建立 一、产品描述 二、冷冻汉堡牛排生产工艺流程图 三、危害分析与危险评估 四、HACCP计划的编写 第三章 HACCP在水产品加工企业的应用 第四章 HACCP在果蔬加工企业的应用 第五章 HACCP在乳制品生产企业的应用 第六章 HACCP在软饮料加工企业的应用 第七章 HACCP在酒类生产企业的应用 第八章 HACCP在油脂加工企业的应用 第九章 HACCP在粮食加工企业的应用 第十章 HACCP在焙烤食品加工企业的应用 附录 HACCP体系相关法规及规章参考文献

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>