

<<水产品质量安全与卫生操作规范>>

图书基本信息

书名：<<水产品质量安全与卫生操作规范>>

13位ISBN编号：9787502628635

10位ISBN编号：7502628630

出版时间：2008-7

出版时间：中国计量出版社

作者：蔡宝亮

页数：441

字数：370000

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>

## <<水产品质量安全与卫生操作规范>>

### 内容概要

本书着重介绍了水产品概况、基本概念和分类、质量安全控制的重要性和必要性，各种质量管理体系及其相互关系；水产品加工必备生产资源，水产品的基本工艺流程和关键控制点，水产品的鲜度保持和贮存卫生质量控制，加工过程质量控制及实例；生产用水（冰）的安全，与食品接触表面的卫生要求，防止发生交叉污染，手的清洁、消毒以及卫生间设施的维护与卫生保持，防止食品被掺杂，有毒、有害化学品的标记、贮存和使用，员工的健康与卫生控制，虫害的控制，GMP与SSOP的比较，良好操作规范，卫生控制和记录；卫生标准操作规范的具体实例等内容。

# <<水产品质量安全与卫生操作规范>>

## 书籍目录

第一章 绪论 第一节 水产品发展概况 第二节 水产品的基本概念和分类 一、水产品基本概念  
二、水产品分类 第三节 水产品质量安全控制的重要性和必要性 一、水产品质量安全的重要性  
二、水产品安全危害及其控制措施 三、水产品的安全生产 四、我国水产品加工行业推  
行HACCP管理的必要性 第四节 各种质量管理体系及其相互关系 一、卫生标准操作程序 (SSOP  
) 二、良好操作规范 (GMP) 三、危害分析与关键控制点 (HACCP) 四、ISO9000族国  
际标准简介 五、ISO22000标准简介 六、各种质量保证体系的相互关系第二章 水产品质量安全  
第一节 必备生产资源 一、场所 二、公用系统及辅助部门 三、机构与人员 第二节 水  
产品的基本工艺流程和关键控制点 一、冻鳕鱼片 二、冻干鳕鱼片 三、冻鲮鲸鱼 四、  
冻斑点叉尾鲷鱼 五、冻鱿鱼夕了 六、冻马哈鱼片 (段、块) 七、冻罗非鱼片 八、条  
冻罗非鱼 九、冻熟辣味整只淡水小龙虾 十、冻熟茴香味整只淡水小龙虾 十一、冻熟水洗  
淡水小龙虾仁 十二、冻熟淡水龙虾仁 (去黄或带黄) 第三节 水产品的鲜度保持和贮存卫生质量  
控制 一、死后僵硬 二、自溶与腐败 三、鱼贝类鲜度保持 四、水产品冷藏链 五、  
贮藏加工过程中的质量变化 第四节 加工过程质量控制 一、水产品的加工原理与特性 .....第三  
章 卫生标准操作程序 (SSOP) 第四章 卫生标准操作程序示例参考文献

## <<水产品质量安全与卫生操作规范>>

### 章节摘录

(2) 控制和监测 生产前或离开车间或每当手被弄脏或污染时, 都要在指定的洗手设施彻底洗手。

监测频率: 整个生产过程。

摘掉所有不安全的首饰及其他可能落入食品、设备或容器中的物品。

频率: 每日生产前。

加工人员应保持适当的着装, 头发不得外露。

监测频率: 整个生产过程。

加工人员不得在加工车间、生产场所吃东西、嚼口香糖、喝饮料、吸烟。

监测频率: 整个生产过程。

跌落地面的, 鱼虾的半成品、成品由专人跟踪收集, 从地面捡起后放到专用塑料桶中, 与产品隔离存放, 生产结束时随下脚料一起运出车间。

监测频率: 整个生产过程。

(3) 监测方法 工人进入车间前必须进行卫生知识培训, 洗手、消毒由专人监控, 在洗手、消毒处标有洗手消毒流程图示。

洗手池和手消毒池必须位于各车间的所有入口处, 并设有充足的电子感应或脚踏式龙头、皂液器、干手纸盒等。

加工人员进入生产车间必须先换鞋室换上工作靴, 然后进入洗手间, 按指示程序洗手、干手方可进入更衣室更衣, 更衣完毕经检查进入消毒间对手或手套、靴进行消毒1min后, 再用电子感应式或脚踏式龙头冲洗干净, 干手后进入车间。

手消毒水为 $100 \times 10^{-6}$ 含氯消毒水, 靴消毒水为 $200 \times 10^{-6}$ 含氯消毒水, 手消毒水和靴消毒水的配制由专人负责操作。

卫生间配有洗手龙头、皂液器及一次性干手纸。

加工人员的手、刀具、镊子沾有杂物时, 必须用工作台上的洗手龙头内的水清洗。

精加工车间生产线上的加工人员的手受到污染时, 必须就近到车间内的流动消毒车, 重新消毒1min后再用水冲洗干净。

.....

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>