

<<食品安全管理体系建立与实施指南>>

图书基本信息

书名：<<食品安全管理体系建立与实施指南>>

13位ISBN编号：9787506639620

10位ISBN编号：7506639629

出版时间：2006-1

出版时间：中国标准出版社

作者：裴山

页数：261

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>

<<食品安全管理体系建立与实施指南>>

内容概要

本书重点介绍了最新ISO 22000：2005《食品安全管理体系——对食品链中任何组织的要求》国际标准，以教学幻灯片形式对标准条款作了介绍。

另外对基础设施和维护方案（良好操作规范GMP），操作性前提方案（卫生标准操作程序SSOP）和HACCP计划均制作了教学幻灯片。

本书同时编入了有关食品安全方面的基础知识，列举了最新国际标准ISO 22000：2005手册编写、基础设施和维护方案。

操作性前提方案、HAccP计划、相关程序文件及实验室手册编制实例。

本书为从事食品安全培训、咨询等有关人员而设计，具有重点突出、实用性强等特点。同时也为从事食品安全认证审核员、食品卫生企业高层管理人员提供指南。

作者简介

裴山同志为高级工程师、国家认监委注册质量管理体系高级审核员、食品安全管理体系高级审核员。多年在国家标准局、国家商检局、国家出入境检验检疫局工作，从事国家标准、出入境检验检疫标准化管理工作。

曾任全国食品工业标准化技术委员会委员、全国标准样品标准化技术委员会委员，参加了质量管理体系GB/T19003—1992GB/T19002—1994、GB 7718—1994《食品标签通用标准》和GB/T1.1—1993《标准化工作导则 第1单元：标准的起草与表述规则 第1部分：标准编写的基本规定》的起草工作，以及数千项进口、出口行业标准的组织制定和审定工作。

现为北京克连得技术服务有限公司董事长，从事质量管理体系，HACCP体系，质量、环境、职业健康安全管理体系的咨询、培训和审核服务工作。

书籍目录

第一章 食品的安全与卫生 第一节 食品的定义 第二节 食品安全卫生控制的必要性 第三节 食品安全卫生控制的发展 第四节 食品的危害第二章 危害分析与关键控制点(HACCP) 第一节 HACCP产生与发展过程 第二节 HACCP七个原理 第三节 HACCP应用 第四节 HACCP体系与相关法律法规第三章 HACCP运行的条件 第一节 HACCP运行的前提条件 第二节 美国GMP与SSOP对照 第三节 HACCP与ISO 9000第四章 食品安全管理体系内容演示 第一节 ISO22000:2005 第二节 基础设施和维护方案——良好操作规程(GMP) 第三节 操作性前提方案(PRPS)(卫生标准操作程序SSOP) 第四节 HACCP计划(HACCP七个原理)第五章 2005版ISO 22000食品安全管理体系实施 第一节 基础设施和维护方案(PRPS)(范本1) 第二节 操作性前提方案(PRPs)(范本2) 第三节 HACCP计划(范本3) 第四节 相关程序文件(范本4) 第五节 实验室手册(范本5) 第六节 食品安全管理体系手册(范本6)

编辑推荐

本书重点介绍了最新ISO 22000：2005《食品安全管理体系——对食品链中任何组织的要求》国际标准，以教学幻灯片形式对标准条款作了介绍。

另外对基础设施和维护方案(良好操作规范GMP)，操作性前提方案(卫生标准操作程序SSOP)和HACCP计划均制作了教学幻灯片。

同时编入了有关食品安全方面的基础知识，列举了最新国际标准ISO 22000：2005手册编写、基础设施和维护方案、操作性前提方案、HACCP计划、相关程序文件及实验室手册编制实例。

是为从事食品安全培训、咨询等有关人员而设计，同时也为从事食品安全认证审核员、食品卫生企业高层管理人员提供指南。

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>