

<<肉制品生产企业建立和实施食品安全>>

图书基本信息

书名：<<肉制品生产企业建立和实施食品安全管理体系指南>>

13位ISBN编号：9787506646710

10位ISBN编号：7506646714

出版时间：2007-10

出版时间：中国标准出版社

作者：裴山

页数：450

字数：428000

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>

<<肉制品生产企业建立和实施食品安>>

内容概要

我国是肉制品生产大国，随着经济的快速增长，人民生活水平有较大提高，消费习惯发生转变，人们对牛、羊、猪、禽肉的需求不断增加。

肉制品的产品结构也从屠宰后直接进入市场，向冷却肉制品、保鲜肉制品、低温肉制品、保健功能性肉制品的方向转变。

但由于没有评价肉制品行业建立和实施食品安全管理体系的统一规范，企业、认证机构和政府部门各自采用相应的标准或文件进行内部审核和官方认证，使得评价水平参差不齐。

ISO 22000：2005《食品安全管理体系——食品链中各类组织的要求》发布实施后，肉制品生产行业结合自身特点开始引入和推行食品安全管理体系，体系的建立和实施对规范生产加工、行政管理和科研起到了极大的推动作用，在提高肉制品的质量和安全的同时，也扩大了出口贸易。

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

书籍目录

第一章 食品安全管理体系概述 第一节 ISO22000的作用和意义 第二节 ISO 22000的结构和特点 第三节 ISO22000的前提方案 第四节 ISO 22000的操作性前提方案 第五节 ISO22000的HACCP计划第二章 肉制品生产行业概述 第一节 肉制品生产加工现状 第二节 肉制品的分类 第三节 肉制品的加工工艺和示例第三章 肉制品生产要求 第一节 肉制品生产企业资源要求 第二节 原料肉的要求 第三节 调味料的要求 第四节 香辛料的要求 第五节 增稠剂的要求 第六节 添加剂的要求 第七节 肠衣的要求第四章 肉制品的质量要求 第一节 肉制品的安全卫生管理 第二节 肉制品的质量管理 第三节 肉制品生产中常见的问题 第四节 肉制品的保鲜技术 第五节 肉制品的检验第五章 肉制品生产企业建立和实施食品安全管理体系示例 第一节 前提方案(示例1) 第二节 操作性前提方案(示例2) 第三节 HACCP计划(示例3) 第四节 食品安全管理体系手册(示例4) 第五节 实验室手册(示例5) 第六节 相关程序文件(示例6) . 附录 肉制品生产标准清单参考文献

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>